

KROK 4: Umieść rozdrabniacz na płaskiej, stabilnej powierzchni. Trzymając rozdrabniacz pewnie, delikatnie pociągnij uchwyt łatwy do chwytania i wyciągnij sznurek na pełną długość, a następnie powoli wprowadź go z powrotem w kierunku miski.

KROK 5: Powtarzaj, aż wszystkie składniki zostaną posiekane zgodnie z wymaganiami.

KROK 6: Aby dodać mniejsze składniki lub płyny, podnieś pokrywę otworu wsadowego.

Czyszczenie rozdrabniacza ciągniętego

Rozdrabniacz nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Myć ręcznie w ciepłej, mydlanej wodzie z użyciem łagodnego detergentu i miękkiej ściereczki. Nie używać mocnych lub ściernych środków czyszczących ani zmywaków; dokładnie spłukać i wysuszyć.

Zachowując szczególną ostrożność, wyczyść przyłączy ze stali nierdzewnej z ostrzem za pomocą miękkiej szczoteczki. Dokładnie spłucz i osusz.

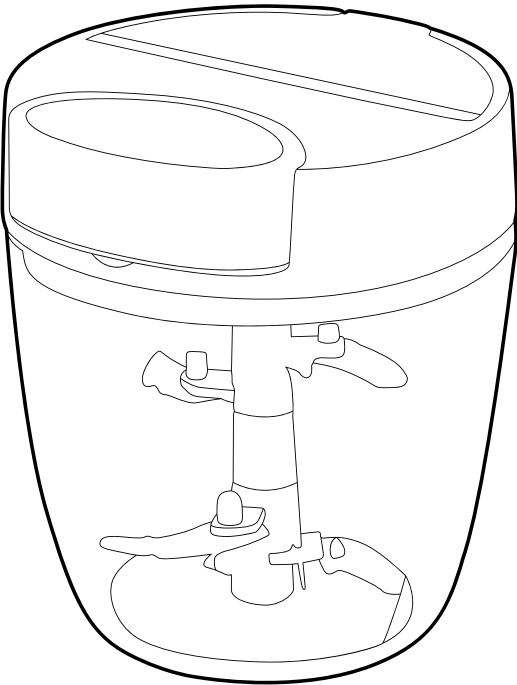
Przechowywanie

Nie przechowywać mokrego; przechowywać w suchym, czystym miejscu.

Przechowuj nasadkę z ostrzem ze stali nierdzewnej ostrożnie i bezpiecznie. Aby zapobiec obrażeniom lub uszkodzeniom, zaleca się zawsze przechowywać ją w misce rozdrabniacza.

User manual

Pull chopper



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

CD170625/MD000000/V1

EN | Please retain instructions for future reference.



WARNING: Suitable for small fruit and vegetables, only, i.e. garlic, chilli and spring onion. Large fruit and vegetables, i.e. apple or carrot, must be cut into small chunks before using with the chopper. Sharp blades; handle with care. Exercise caution when attaching, removing, cleaning or storing the stainless steel blade attachment.

Before first use

Hand-wash, rinse and dry thoroughly.

Using the pull chopper

- STEP 1:** Remove the lid from the bowl.
STEP 2: Add the chosen ingredients into the bowl. For the best results, it is recommended to only fill the bowl by ¼.
STEP 3: Replace the lid and make sure it is secured into position.
STEP 4: Place the chopper onto a flat, stable surface. Holding the chopper securely, gently pull the easy-grip handle and pull cord out to its full length and then slowly release it back in towards the bowl.
STEP 5: Repeat until all of the ingredients are chopped as required.
STEP 6: To add smaller ingredients or liquids, lift up the feeding chute lid.

Cleaning the pull chopper

The chopper is not dishwasher safe.
Hand-wash in warm, soapy water using a mild detergent and soft cloth. Do not use harsh or abrasive cleaners or scourers; rinse and dry thoroughly.
Using extreme caution, clean the stainless steel blade attachment with a soft brush. Rinse and dry carefully.

Storage

Do not store wet; store in a dry, clean place.
Store the stainless steel blade attachment carefully and safely. To prevent injury or damage, it is recommended to always store it in the bowl.

FR | Veuillez conserver les instructions pour toute référence ultérieure.



AVERTISSEMENT : Convient seulement pour les petits fruits et légumes, à savoir l'ail, le piment et les oignons nouveaux. Les fruits et légumes de grande taille, comme la pomme ou la carotte, doivent être coupés en petits morceaux avant d'utiliser avec le hachoir. Lames tranchantes; manipulez avec précaution. Faites preuve de prudence lors de la fixation, du retrait, du nettoyage ou du rangement de l'accessoire de lame en acier inoxydable.

Avant la première utilisation

Laver à la main, rincer et sécher soigneusement.

Utiliser le hachoir à tirer

- ÉTAPE 1 :** Retirer le couvercle du bol.
ÉTAPE 2 : Ajouter les ingrédients choisis dans le bol. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de ne remplir le bol qu'à ¼.
ÉTAPE 3 : Remplacez le couvercle et assurez-vous qu'il est bien fixé en position.
ÉTAPE 4 : Placez le hachoir sur une surface plane et stable. En tenant le hachoir fermement, tirez doucement sur la poignée facile à saisir et sortez complètement le cordon, puis relâchez-le lentement vers le bol.
ÉTAPE 5 : Répétez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient hachés comme désiré.
ÉTAPE 6 : Pour ajouter de plus petits ingrédients ou des liquides, soulevez le couvercle de la goulotte d'alimentation.

Nettoyage du hachoir manuel à ficelle

Le hachoir ne convient pas au lave-vaisselle.
Lavez à la main dans de l'eau tiède et savonneuse avec un détergent doux et un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs ni de tampons à récuser ; rincez et séchez soigneusement.
En faisant preuve d'une extrême prudence, nettoyez l'accessoire de lame en acier inoxydable avec une brosse douce. Rincez et séchez soigneusement.

Stockage

Ne pas stocker humide ; ranger dans un endroit sec et propre.
Stocker l'attachement de la lame en acier inoxydable avec soin et en toute sécurité. Pour éviter toute blessure ou dommage, il est recommandé de toujours le ranger dans le bol.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.



WAARSCHUWING: Alleen geschikt voor kleine fruit- en groentesoorten, zoals knoflook, chilipeper en lente-ui. Grote fruit- en groentesoorten, zoals appel of wortel, moeten in kleine stukjes worden gesneden voordat ze met de haksnijder worden gebruikt. Scherpe messen; voorzichtig hanteren. Wees voorzichtig bij het bevestigen, verwijderen, reinigen of opbergen van het roestvrijstalen mesopzetstuk.

Voor het eerste gebruik

Met de hand wassen, spoelen en grondig drogen.

De trek haksnijder gebruiken

- STAP 1:** Verwijder het deksel van de kom.
STAP 2: Voeg de gekozen ingrediënten toe aan de kom. Voor het beste resultaat, wordt aanbevolen om de kom slechts voor ¼ te vullen.
STAP 3: Plaats het deksel terug en zorg ervoor dat het goed vastzit.
STAP 4: Plaats de haksnijder op een vlak, stabiel oppervlak. Houd de haksnijder stevig vast, trek voorzichtig aan de gemakkelijk vast te pakken hendel en trek het koord tot de volledige lengte uit, en laat het dan langzaam terug in de richting van de kom gaan.
STAP 5: Herhaal dit totdat alle ingrediënten naar wens zijn gehakt.
STAP 6: Om kleinere ingrediënten of vloeistoffen toe te voegen, tilt u het deksel van de vultrechter op.

De trek-haksnijder reinigen

De hakmolen is niet vaatwasmachinebestendig.
Met de hand wassen in warm, zeepachtig water met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes; grondig spoelen en drogen.
Met uiterste voorzichtigheid, reinig de roestvrijstalen mesbevestiging met een zachte borstel. Spoel af en droog zorgvuldig.

Opslag

Niet nat opbergen; bewaar het op een droge, schone plaats.
Berg de roestvrijstalen messenhouder zorgvuldig en veilig op. Om letsel of schade te voorkomen, wordt aanbevolen deze altijd in de kom op te bergen.

DE | Bitte bewahren Sie die Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf.



WARNING: Nur für kleines Obst und Gemüse geeignet, z.B. Knoblauch, Chili und Frühlingszwiebeln. Großes Obst und Gemüse, z.B. Äpfel oder Karotten, müssen in kleine Stücke geschnitten werden, bevor sie mit dem Häcksler verwendet werden. Scharfe Klingen; vorsichtig handhaben. Beim Anbringen, Entfernen, Reinigen oder Lagern des Edelstahlklingenaufsatzes ist Vorsicht geboten.

Vor dem ersten Gebrauch

Von Hand waschen, abspülen und gründlich trocknen.

Verwendung des Zug-Häckslers

- SCHRITT 1:** Entfernen Sie den Deckel von der Schüssel.
SCHRITT 2: Geben Sie die ausgewählten Zutaten in die Schüssel. Für die besten Ergebnisse wird empfohlen die Schüssel nur zu ¼ zu füllen.
SCHRITT 3: Setzen Sie den Deckel wieder auf und stellen Sie sicher, dass er in Position gesichert ist.
SCHRITT 4: Stellen Sie den Häcksler auf eine flache, stabile Oberfläche. Halten Sie den Häcksler sicher fest, ziehen Sie vorsichtig den leicht zu greifenden Griff und die Zugschnur vollständig heraus und lassen Sie sie dann langsam wieder in Richtung der Schüssel zurück.
SCHRITT 5: Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Zutaten wie gewünscht zerkleinert sind.
SCHRITT 6: Um kleinere Zutaten oder Flüssigkeiten hinzuzufügen, heben Sie den Deckel des Einfüllschachts an.

Reinigen des Zug-Häckslers

Der Häcksler ist nicht spülmaschinenfest.
Von Hand waschen in warmem, seifigem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder Scheuerschwämme verwenden; gründlich abspülen und trocknen.
Mit äußerster Vorsicht den Edelstahlklingenaufsatz mit einer weichen Bürste reinigen. Gründlich abspülen und sorgfältig trocknen.

Lagerung

Nicht nass lagern; an einem trockenen, sauberen Ort aufbewahren.
Bewahren Sie den Edelstahl-Klingenaufsatz sorgfältig und sicher auf. Um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden, wird empfohlen, ihn stets in der Schüssel aufzubewahren.

ES | Conserve estas instrucciones para futuras consultas.



ADVERTENCIA: Adecuado solo para frutas y verduras pequeñas, como ajo, chile y cebolleta. Las frutas y verduras grandes, como manzana o zanahoria, deben cortarse en trozos pequeños antes de usar con la picadora. Hojas afiladas; manipule con cuidado. Tenga precaución al fijar, quitar, limpiar o almacenar el accesorio de la cuchilla de acero inoxidable.

Antes del primer uso

Lave a mano, enjuague y seque completamente.

Usando la picadora de tirar

- PASO 1:** Retire la tapa del recipiente.
PASO 2: Añada los ingredientes elegidos en el recipiente. Para obtener los mejores resultados, se recomienda llenar el recipiente solo hasta ¼.
PASO 3: Coloque de nuevo la tapa y asegúrese de que esté bien asegurada en su posición.
PASO 4: Coloque la picadora sobre una superficie plana y estable. Sujetando la picadora de manera segura, tire suavemente del mango de fácil agarre y saque el cordón hasta su longitud total, luego suéltelo lentamente de nuevo hacia el recipiente.
PASO 5: Repita hasta que todos los ingredientes estén picados según lo requerido.
PASO 6: Para añadir ingredientes más pequeños o líquidos, levante la tapa del conducto de alimentación.

Limpieza de la picadora de tirar

La picadora no es apta para lavavajillas.
Lavar a mano con agua tibia y jabonosa usando un detergente suave y un paño suave. No utilice limpiadores fuertes o abrasivos ni estropajos; enjuague y seque completamente.
Con extrema precaución, limpie el accesorio de la cuchilla de acero inoxidable con un cepillo suave. Enjuague y seque cuidadosamente.

Almacenamiento

No lo almacenes húmedo. Guárdalo en un lugar seco y limpio.
Guarda el accesorio de cuchilla de acero inoxidable con cuidado y seguridad. Para prevenir lesiones o daños, se recomienda guardarlo siempre en el tazón.

IT | Conservare le istruzioni per future consultazioni.



AVVERTENZA: Adatto solo per frutta e verdura di piccole dimensioni, ad esempio aglio, peperoncino e cipollotto. Frutta e verdura di grandi dimensioni, come mela o carota, devono essere tagliate a pezzi piccoli prima di essere utilizzate con il tritatutto. Lame affilate; maneggiare con cura. Esercitare cautela durante l'attacco, la rimozione, la pulizia o la conservazione dell'accessorio della lama in acciaio inossidabile.

Prima del primo utilizzo

Lavare a mano, risciacquare e asciugare accuratamente.

Utilizzo del tritatutto a corda

- PASSO 1:** Rimuovere il coperchio dalla ciotola.
PASSO 2: Aggiungere gli ingredienti scelti nella ciotola. Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di riempire la ciotola solo fino a ¼.
PASSO 3: Rimettere il coperchio e assicurarsi che sia fissato in posizione.
PASSO 4: Posizionare il tritatutto su una superficie piana e stabile. Tenendo fermo il tritatutto tirare delicatamente la maniglia facile da impugnare e tirare la corda fino alla sua lunghezza massima, quindi rilasciarla lentamente verso il recipiente.
PASSO 5: Ripetere fino a quando tutti gli ingredienti sono tritati come richiesto.
PASSO 6: Per aggiungere ingredienti più piccoli o liquidi, sollevare il coperchio dello scivolo di alimentazione.

Pulizia del tritatutto a corda

Il tritatutto non è adatto alla lavastoviglie.
Lavare a mano in acqua calda e saponata usando un detergente delicato e un panno morbido. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o spugne abrasive; risciacquare e asciugare accuratamente.
Con estrema cautela, pulire l'attacco della lama in acciaio inossidabile con un pennello morbido. Risciacquare e asciugare con cura.

Stoccaggio

Non conservare bagnato; riporre in un luogo asciutto e pulito.
Riporre l'accessorio della lama in acciaio inossidabile con cura e in sicurezza. Per prevenire lesioni o danni, si consiglia di riporlo sempre nella ciotola.

PL | Prosimy zachować instrukcje do późniejszego wglądu.



OSTRZEŻENIE: Odpowiedni tylko do drobnych owoców i warzyw, takich jak czosnek, chili oraz zielona cebula. Większe owoce i warzywa, na przykład jabłka lub marchew, należy pokroić na małe kawałki przed użyciem rozdrabniacza. Ostre ostrza; obchodzić się ostrożnie. Zachowaj ostrożność podczas mocowania, zdejmowania, czyszczenia lub przechowywania przystawki z ostrzem ze stali nierdzewnej.

Przed pierwszym użyciem

Myć ręcznie, przepłukać i dokładnie wysuszyć.

Używanie rozdrabniacza ciągnionego

- KROK 1:** Usunąć pokrywkę z miski.
KROK 2: Dodaj wybrane składniki do miski. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się napełnienie miski tylko do ¼.
KROK 3: Załóż pokrywkę i upewnij się, że jest przymocowana na miejscu.