

Progress guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN | Subject to the care and use being followed, the Progress guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any queries outside of the initial 12 months of purchase, visit, www.progresscookshop.com.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | *To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/progress and register your product within 30 days of purchase.

FR | *Pour bénéficier de cette garantie, veuillez conserver votre preuve d'achat. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse customerservices@progresscookshop.com.

NL | *Bewaar uw aankoopbewijs om in aanmerking te komen voor de garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via customerservices@progresscookshop.com.

DE | *Um Anspruch auf die Garantie zu haben, müssen Sie Ihren Kaufbeleg aufbewahren. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter customerservices@progresscookshop.com.

ES | *Para poder usar la garantía, conserve su comprobante de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en customerservices@progresscookshop.com.

IT | *Per usufruire della garanzia, conservare la prova di acquisto. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo customerservices@progresscookshop.com.

PL | *Aby skorzystać z gwarancji, należy zachować dowód zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem customerservices@progresscookshop.com.

User manual

Pull chopper



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.upplc.com/progress and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.progresscookshop.com.

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.

©Progress trademark. All rights reserved.

CD011225/MD000000/V1

progress^{since 1931}

EN | Please retain instructions for future reference.



WARNING: Suitable for small fruit and vegetables, only, i.e. garlic, chilli, spring onion. Large fruit or 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 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 by lining up the locks.
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 towards the bowl.
STEP 5: Repeat until all of the ingredients are chopped as required.

Cleaning the pull chopper

The chopper is not dishwasher safe. Hand-wash only 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 clean, dry 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 ces instructions pour référence future.



AVERTISSEMENT : Convient uniquement aux petits fruits et légumes, c’est-à-dire à l’ail, au piment et à l’oignon nouveau. Les gros fruits et légumes, par exemple les pommes ou les carottes, doivent être coupés en petits morceaux avant d’être utilisés avec le mini-hachoir à cordon. Lames tranchantes ; manipuler avec précaution. Soyez prudent lors de la fixation, du retrait, du nettoyage ou du rangement de l’accessoire à lame en acier inoxydable.

Avant la première utilisation

Laver soigneusement à la main.

Utilisation du mini-hachoir à cordon

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’au quart de sa capacité.
ÉTAPE 3 : Remettre le couvercle et s’assurer qu’il est bien verrouillé en alignant les dispositifs de verrouillage.
ÉTAPE 4 : Placer le mini-hachoir à cordon sur une surface plane et stable. En le maintenant fermement, tirer doucement sur la poignée ergonomique et la corde jusqu’à son extension maximale, puis la laisser revenir lentement vers le bol.
ÉTAPE 5 : Répéter l’opération jusqu’à ce que tous les ingrédients soient hachés selon vos besoins.

Nettoyage du mini-hachoir à cordon

Le mini-hachoir à cordon n’est pas compatible avec le lave-vaisselle. Laver uniquement à la main avec un détergent doux et un chiffon non abrasif. Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer. Rincer et sécher soigneusement. En faisant preuve d’une extrême prudence, nettoyer l’accessoire à lame en acier inoxydable avec une brosse souple. Rincer et sécher avec soin.

Stockage

Ne pas ranger l’appareil humide ; le ranger dans un endroit propre et sec. Ranger l’accessoire à lame en acier inoxydable avec soin et en toute sécurité. Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage, il est recommandé de toujours le ranger dans le bol.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.



WAARSCHUWING: Alleen geschikt voor kleine soorten groente en fruit, zoals knoflook, chilipepers en lente-uities. Groot fruit en grote groenten, zoals appels of wortels, moeten voor gebruik met de trek-hakker in kleine stukjes worden gesneden. Scherpe messen; voorzichtig hanteren. Wees voorzichtig bij het bevestigen, verwijderen, reinigen of opbergen van het roestvrijstalen mesopzetstuk.

Voor eerste gebruik

Grondig met de hand afwassen.

De trek-hakker gebruiken

STAP 1: Verwijder het deksel van de kom.
STAP 2: Doe de gekozen ingrediënten in de kom. Voor het beste resultaat wordt aanbevolen de kom slechts tot een kwart te vullen.
STAP 3: Plaats het deksel terug en zorg dat het stevig vastklikt door de vergrendelingen op elkaar uit te lijnen.
STAP 4: Plaats de trek-hakker op een vlakke, stabiele ondergrond en houd het apparaat stevig vast. Trek de handgreep

en het trekkoord rustig tot de maximale lengte uit en laat ze vervolgens langzaam weer naar de kom terugkeren.
STAP 5: Herhaal deze handeling totdat alle ingrediënten naar wens fingehtakt zijn.

De trek-hakker reinigen

De trek-hakker is niet geschikt voor de vaatwasser. Uitsluitend met de hand afwassen met een mild afwasmiddel en een zachte doek. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuursponsen. Spoel grondig af en droog zorgvuldig. Wees uiterst voorzichtig en reinig het roestvrijstalen mesopzetstuk met een zachte borstel. Spoel voorzichtig af en droog zorgvuldig.

Opslag

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

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



WARNUNG: Nur für kleine Obst- und Gemüsesorten geeignet, z. B. Knoblauch, Chili und Frühlingzwiebeln. Größere Obst- oder Gemüsestücke, z. B. Äpfel oder Möhren, müssen vor der Verwendung mit dem Zerkleinerer in kleine Stücke geschnitten werden. Achtung: Scharfe Klingen – mit Vorsicht behandeln. Seien Sie besonders vorsichtig beim Anbringen, Abnehmen, Reinigen und Verstauen des Edelstahlklingen-Aufsatzes.

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand spülen.

Verwendung des Handzug-Zerkleinerers

SCHRITT 1: Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab.
SCHRITT 2: Geben Sie die ausgewählten Zutaten in die Schüssel. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, die Schüssel nur zu einem Viertel zu füllen.
SCHRITT 3: Setzen Sie den Deckel wieder auf und stellen Sie sicher, dass er durch Ausrichten der Verriegelungen sicher einrastet.
SCHRITT 4: Stellen Sie den Zerkleinerer auf eine flache, stabile Oberfläche. Halten Sie den Zerkleinerer dabei fest, ziehen Sie dann den ergonomischen Griff der Zugschnur sanft bis zur vollen Länge heraus und lassen Sie die Zugschnur anschließend langsam wieder in Richtung Schüssel zurückgleiten.
SCHRITT 5: Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Zutaten wie gewünscht zerkleinert sind.

Reinigung des Handzug-Zerkleinerers

Der Zerkleinerer ist nicht spülmaschinengeeignet. Anschließend von Hand mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Anschließend gründlich abspülen und vollständig trocknen. Reinigen Sie den Edelstahlklingen-Aufsatz mit äußerster Vorsicht und einer weichen Bürste. Anschließend vorsichtig abspülen und sorgfältig trocknen.

Aufbewahrung

Nicht feucht lagern; an einem sauberen, trockenen Ort aufbewahren. Bewahren Sie den Edelstahlklingen-Aufsatz sorgfältig und sicher auf. Um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden, wird empfohlen, den Aufsatz stets in der Schüssel aufzubewahren.

ES | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.



ADVERTENCIA: Apto únicamente para frutas y verduras pequeñas, por ejemplo, ajo, guindilla y cebolleta. Las frutas o verduras de mayor tamaño, por ejemplo manzana o zanahoria, deben cortarse en trozos pequeños antes de utilizarlas con la picadora. Cuchillas muy afiladas; manipule con cuidado. Extreme las precauciones al colocar, retirar, limpiar o guardar el accesorio de cuchilla de acero inoxidable.

Antes del primer uso

Lávalo bien a mano.

Uso de la picadora de cuerda

PASO 1: Retire la tapa del recipiente.
PASO 2: Coloque los ingredientes elegidos en el recipiente. Para obtener mejores resultados, se recomienda llenar el recipiente solo hasta ¼ de su capacidad.
PASO 3: Vuelva a colocar la tapa y asegúrese de que quede bien fijada alineando los pestillos.
PASO 4: Coloque la picadora sobre una superficie plana y estable. Sujetando firmemente la picadora, tire suavemente de la empuñadura ergonómica y de la cuerda hasta su máxima longitud y, a continuación, suéltela lentamente para que vuelva hacia el recipiente.
PASO 5: Repita la operación hasta que todos los ingredientes estén picados según se desee.

Limpieza de la picadora de cuerda

La picadora no es apta para lavavajillas. Lave únicamente a mano con un detergente suave y un paño blando. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos ni estropajos ásperos. Aclare y seque bien. Con suma precaución, limpie el accesorio de cuchilla de acero inoxidable con un cepillo suave. Aclare y seque con cuidado.

Almacenamiento

No lo guarde húmedo; consérvelo en un lugar limpio y seco.

Guarde el accesorio de cuchilla de acero inoxidable con cuidado y de forma segura. Para evitar lesiones o daños, se recomienda guardarlo siempre dentro del recipiente.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.



ATTENZIONE: Adatto esclusivamente a frutta e verdura di piccole dimensioni, ad esempio aglio, peperoncino, cipollotti. La frutta e la verdura di grandi dimensioni, ad esempio mele o carote, devono essere tagliate a pezzetti prima di utilizzarle con il tritatutto. Lame affilate; maneggiare con cautela. Prestare attenzione durante il montaggio, la rimozione, la pulizia o la conservazione dell’accessorio con lama in acciaio inox.

Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente a mano.

Utilizzo del tritatutto a corda

PASSO 1: Rimuovere il coperchio dalla ciotola.
PASSO 2: Inserire nella ciotola gli ingredienti scelti. Per risultati ottimali, si consiglia di riempire la ciotola solo fino a ¼ della sua capacità.
PASSO 3: Riposizionare il coperchio e assicurarsi che sia fissato correttamente allineando i dispositivi di bloccaggio.
PASSO 4: Posizionare il tritatutto su una superficie piana e stabile. Tenendo saldamente il tritatutto, tirare delicatamente la maniglia ergonomica e la cordicella fino alla sua massima estensione, quindi lasciarla rientrare lentamente verso la ciotola.
PASSO 5: Ripetere l’operazione finché tutti gli ingredienti non saranno tritati come desiderato.

Pulizia del tritatutto a corda

Il tritatutto non è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Lavare esclusivamente a mano utilizzando un detergente delicato e un panno morbido. Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi o pagliette. Sciacquare e asciugare accuratamente. Con la massima cautela, pulire l’accessorio con lama in acciaio inox con una spazzola morbida. Sciacquare e asciugare con attenzione.

Conservazione

Non riporre il prodotto bagnato; conservarlo in un luogo pulito e asciutto. Riporre l’accessorio con lama in acciaio inox con attenzione e in sicurezza. Per evitare lesioni o danni, si consiglia di riporlo sempre all’interno della ciotola.

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.



OSTRZEŻENIE: Nadaje się wyłącznie do drobnych owoców i warzyw, takich jak czosnek, papryczki chilli, cebula dymka. Większe owoce lub warzywa, na przykład jabłko lub marchew, należy pokroić na małe kawałki przed użyciem w rozdrabniaczu. Ostrza są bardzo ostre. Obchodzić się z nimi ostrożnie. Należy zachować ostrożność podczas zakładania, zdejmowania, czyszczenia lub przechowywania nasadki z ostrzem ze stali nierdzewnej.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.

Korzystanie z rozdrabniacza z linką

KROK 1: Zdejmij pokrywą z miski.
KROK 2: Umieść wybrane składniki w misce. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się napełniać miskę jedynie do 1/4 pojemności.
KROK 3: Załóż ponownie pokrywą i upewnij się, że jest bezpiecznie zamocowana, ustawiając zaczepy we właściwym położeniu.
KROK 4: Ustaw rozdrabniacz na płaskiej, stabilnej powierzchni. Trzymając go pewnie, delikatnie pociągnij wygodną linkę z uchwytem aż do końca, a następnie powoli pozwól jej wrócić w kierunku miski.
KROK 5: Powtarzaj czynność, aż wszystkie składniki zostaną rozdrobnione do pożądanej konsystencji.

Czyszczenie rozdrabniacza z linką ee

Rozdrabniacz nie nadaje się do mycia w zmywarce. Myć wyłącznie ręcznie, używając łagodnego detergentu i miękkiej ściereczki. Nie używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani zmywaków. Dokładnie spłukać i wysuszyć. Z zachowaniem szczególnej ostrożności wyczyść nasadkę z ostrzem ze stali nierdzewnej miękką szcztetką. Następnie dokładnie oplucz i ostrożnie osusz.

Przechowywanie

Nie przechowywać mokrego; przechowywać w czystym, suchym miejscu. Przechowuj nasadkę z ostrzem ze stali nierdzewnej w sposób ostrożny i bezpieczny. Aby zapobiec obrażeniom lub uszkodzeniom, zaleca się zawsze przechowywać ją w misce.