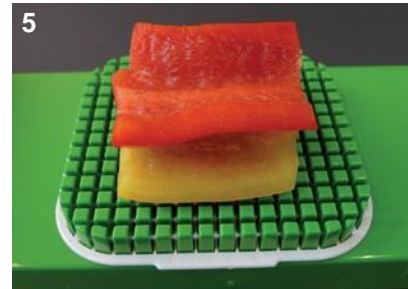
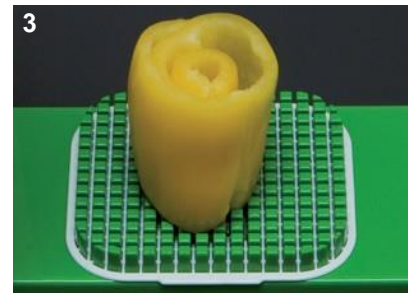
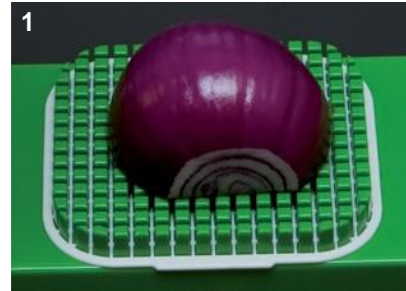
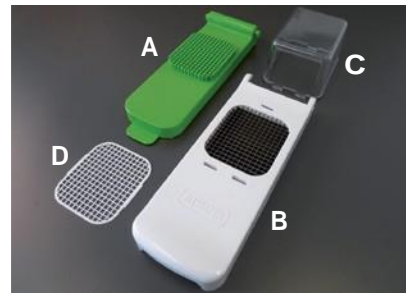


CHOPPER



ALLIGATOR[®]
FAMILY



CZ Vítejte v rodině značky Alligator!

Kráječ Alligator je švédský vynález navržený tak, aby vám usnadnil a urychlil přípravu pokrmů. Nyní můžete jediným pohybem krájet brambory a cibuli na smažení, okurky na saláty, jablka do koláčů... možnost je nekonečná řada! V této malé příručce naleznete jednoduchý návod k použití nástavce Alligator. Na webových stránkách www.alligators.se se dále můžete podívat na ukázkové video.

Jelikož se nože nikdy nedotýkají dna krájecí mřížky, zůstávají ostré. Na všechny produkty značky Alligator se vztahuje dvouletá záruka. Doufáme, že budete s vaším novým nástavcem Alligator spokojeni!

Kráječ ALLIGATOR se sběrnou nádobkou

- A. Podstavec s krájecí mřížkou B. Horní část s noží
C. Sběrná nádobka D. Čističí mřížka

Krájení

1. Před použitím zkontrolujte, zda je čističí mřížka umístěna na krájecí mřížce. Položte zeleninu na krájecí mřížku tak, aby nevyčnívala z mřížky ven. Rychlým pohybem pevně zatlačte na horní část. Nebojte se vyvinout sílu.

Cibule: Před krájením oloupete a rozkrojíte napůl.

2. Najemno nakrájené kousky se vsunou do sběrné nádoby, odkud je můžete snadno odebrat.

3. Krájení na proužky nebo nudličky Položte zeleninu svisle na krájecí mřížku a rychlým a pohybem pevně zatlačte na horní část.

4. Krájení zeleniny: Položte *nakrájené proužky* zeleniny na krájecí mřížku a zatlačte rychlým a pevným pohybem na horní část.

5. Krájení šťavnatě zeleniny, např. papriky: Rozkrojte je napůl a položte na krájecí mřížku *dužinou nahoru* a rychlým pohybem pevně zatlačte na horní část.

Po použití

6. K čištění krájecí mřížky odstraňte veškeré nečistoty zdvihnutím čističí mřížky (jen ruční mytí). Kráječ Alligator lze snadno omyt pod teplou tekoucí vodou (doporučeno) nebo v myčce.

POZOR! Nože Alligator jsou ostré jako břitva!

Nikdy nepokládejte prsty na nože! Uchovávejte mimo dosah dětí!

V případě jakýchkoli dotazů se neváhejte obrátit na svého místního prodejce značky Alligator.

Výrobce

EPU AG - info@alligators.se - www.alligators.se

Kráječ Alligator je celosvětově patentovaný výrobek

ES ¡Bienvenido a la familia Alligator!

Alligator Chopper es un producto único creado por innovadores suecos para facilitar la preparación de alimentos. Con Alligator es posible cortar de forma rápida y sencilla patatas y cebollas para freír, pepinos para ensaladas, manzanas para pasteles... ¡Las posibilidades son infinitas! Este folleto contiene instrucciones sencillas para el uso de su Alligator Chopper. También encontrará un video demostrativo en nuestro sitio web www.alligators.se.

Las cuchillas se mantienen afiladas porque nunca llegan a tocar el fondo de la superficie para cortar. Todos nuestros productos Alligator tienen dos años de garantía. ¡Esperamos que su nuevo Alligator Chopper le sea de gran utilidad en la cocina!

ALLIGATOR Chopper con colector

- A. Base con superficie para cortar B. Parte superior con juego de cuchillas C. Colector D. Rejilla para la limpieza

Uso

1. Asegúrese de que la rejilla para la limpieza se encuentra colocada en la superficie para cortar. Sitúe el vegetal sobre la superficie para cortar cuidando que no sobrealga de los bordes. Con la palma de la mano, presione la parte superior del picador hacia abajo con un movimiento firme y rápido. No tema usar cierta dosis de fuerza.

Cebolla: Pele y pique la cebolla a la mitad antes de cortarla.

2. Los pedazos cortados se recogen convenientemente en el colector, que es muy fácil de vaciar.

3. Para cortar en bastones: Sitúe el vegetal verticalmente sobre la superficie para cortar y presione la parte superior del picador hacia abajo con un movimiento firme y rápido.

4. Para cortar en dados: Sitúe los bastones *previamente cortados* sobre la superficie para cortar y presione la parte superior del picador hacia abajo con un movimiento firme y rápido.

5. Para cortar vegetales jugosos (pimientos, etc.): Pique el vegetal a la mitad, sitúelo sobre la superficie para cortar con *la pulpa vuelta hacia arriba* y presione la parte superior del picador hacia abajo con un movimiento firme y rápido.

Luego de usarlo

6. Para limpiar la superficie para cortar remueva los restos levantando la rejilla para la limpieza (lavado a mano solamente). Alligator Chopper se lava fácilmente a mano enjuagándolo bajo agua caliente (recomendado) o en el lavavajillas.

¡CUIDADO! ¡Las cuchillas de Alligator son muy afiladas!

¡Evite tocar las cuchillas!

¡Manténgase alejado del alcance de los niños!

Si tiene preguntas o desea obtener más información no dude en contactar a su distribuidor local de Alligator.

Fabricante

EPU AG - info@alligators.se - www.alligators.se

Alligator Chopper es un producto patentado en todo el mundo.

FR Bienvenue dans la famille Alligator !

Alligator Chopper est une innovation suédoise conçue pour vous faciliter la tâche en cuisine. Grâce à l'Alligator Chopper, vous pourrez maintenant découper facilement et rapidement des pommes de terre et des oignons pour les frites, des légumes pour les salades, des pommes pour les pâtisseries... Les possibilités sont infinies ! Cette brochure contient des instructions simples vous expliquant comment utiliser votre Alligator Chopper. Vous pouvez aussi visionner une vidéo de démonstration sur notre site www.alligators.se.

Les lames ne touchent jamais la base de la surface de découpe et restent donc parfaitement aiguisées. Nous offrons une garantie de deux ans sur tous nos produits Alligator. Nous espérons que vous serez satisfait(e) de votre nouvel Alligator Chopper !

ALLIGATOR Chopper avec récipient collecteur

- A. Base avec surface de découpe B. Partie supérieure avec lames C. Récipient collecteur D. Grille de nettoyage

Utilisation

1. Assurez-vous que la grille de nettoyage est bien en place sur la surface de découpe. Placez le légume sur la surface de découpe en veillant à ce qu'il ne dépasse pas sur les côtés. Avec la paume de la main, pressez la partie supérieure de l'ustensile d'un mouvement ferme et rapide. N'hésitez pas à forcer.

Pour l'oignon : épluchez-le et coupez-le en deux avant de le hacher.

2. Les morceaux hachés sont aisément recueillis dans le récipient collecteur, qui est facile à vider.

3. Pour couper en bâtonnets : placez le légume à la verticale sur la surface de découpe et pressez la partie supérieure de l'ustensile d'un mouvement ferme et rapide.

4. Pour couper en dés : placez les *bâtonnets coupés* sur la surface de découpe et pressez la partie supérieure de l'ustensile d'un mouvement ferme et rapide.

5. Pour les légumes très juteux, par ex. le poivron : coupez d'abord le légume en deux et placez-le sur la surface de découpe *côté chair en haut* et pressez la partie supérieure de l'ustensile d'un mouvement ferme et rapide.

Après utilisation

6. Pour nettoyer la surface de découpe, retirez les restes éventuels à l'aide de la grille de nettoyage (lavage à la main uniquement). L'Alligator Chopper se nettoie à la main sous l'eau chaude (recommandé) ou au lave-vaisselle.

ATTENTION ! Les lames de l'Alligator sont très coupantes !

Ne touchez jamais les lames !

Rangez-le hors de portée des enfants !

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter votre distributeur Alligator local.

Fabricant

EPU AG - info@alligators.se - www.alligators.se

L'Alligator Chopper est un produit breveté dans le monde entier.

DE Herzlich willkommen in der Alligatorfamilie!

Alligator Chopper ist eine schwedische Innovation zur Erleichterung der Küchenarbeit. Nun können Sie schnell und einfach Kartoffeln und Zwiebeln vor dem Braten, Gurken für den Salat oder Äpfel für den Kuchen zerkleinern – die Möglichkeiten sind unbegrenzt! Diese Anleitung erleichtert Ihnen den Einstieg in die Anwendung Ihres Alligator Chopper. Auf unserer Website finden Sie außerdem unser Vorführfilm: www.alligators.se

Da die Messer den Boden des Stempels nie berühren, bleiben sie stets scharf. Auf alle Alligatorprodukte gibt es zwei Jahre Garantie. Wir hoffen, dass Sie an Ihrem neuen Alligator viel Freude haben werden.

ALLIGATOR Chopper mit Auffangbehälter

- A. Unterteil mit Stempel B. Oberteil mit Messerrahmen
C. Auffangbehälter D. Reinigungsgitter

Benutzung

1. Stellen Sie sicher, dass das Reinigungsgitter in den Stempel eingelegt ist. Legen Sie das Gemüse auf den Stempel so, dass es nicht über die Kanten hinausragt. Dann das Oberteil mit offener Hand schnell und fest herunterdrücken. Nicht zu vorsichtig sein – schwingvolles Durchdrücken macht das Schneiden sogar leichter!

Zwiebeln: Vor dem Hacken schälen und längs halbieren.

2. Die zerkleinerten Teile werden bequem in den Auffangbehälter gedrückt, der leicht zu entfernen ist - die Seitenwand bei dem Einzelfool leicht andrücken.

3. Um Streifen zu schneiden: Das Gemüse senkrecht auf den Stempel stellen und das Oberteil schnell und fest herunterdrücken.

4. Um Würfel zu schneiden: Die *geschnittenen Streifen* auf den Stempel legen und das Oberteil schnell und fest herunterdrücken.

5. Bei Gemüsesorten mit Haut, z.B. Paprika, Tomate: Gemüse halbieren und mit der Haut *nach unten* auf den Stempel legen; dann das Oberteil schnell und fest herunterdrücken.

Nach der Benutzung

6. Um den Stempel zu reinigen, heben Sie ev. Reste mit dem Reinigungsgitter heraus. (Gitter nicht in die Spülmaschine!) Wir empfehlen, den Alligator Chopper einfach unter fließendem Wasser abzuspülen – kann aber auch in die Spülmaschine!

VORSICHT! Die Alligatormesser sind sehr scharf!

Die Messer nicht berühren!

Für Kinder unzugänglich aufbewahren!

Bei Fragen oder für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Alligatorhändler.

Hersteller

EPU AG - info@alligators.se - www.alligators.se

Alligator Chopper ist weltweit patentiert.

SE Välkommen till Alligatorfamiljen!

Alligator Chopper är en svensk innovation utformad för att underlätta matlagningen. Nu kan du snabbt och enkelt hacka potatis och lök för stekning, gurka till sallader, äpplen till bakverk... möjligheterna är obegränsade! Den här broschyren innehåller enkla instruktioner för hur du använder din Alligator Chopper. En demonstrationsfilm kan också ses på vår hemsida www.alligators.se.

Eftersom knivarna aldrig når botten av skårbänken, förblir de vassa. Alla våra Alligatorprodukter har två års garanti. Vi hoppas att du kommer att ha glädje av din nya Alligator Chopper!

ALLIGATOR Chopper med uppsamlare

- A. Basdel med skårbänk B. Överdel med knivram
C. Uppsamlare D. Rensningsgaller

Användning

1. Försäkra dig om att rensningsgallret är på plats på skårbänken. Placera grönsaken på skårbänken och se till att den inte ligger utanför kanten av bänken. Med öppen hand, tryck ner överdelen snabbt och bestämt. Var inte rädd för att använda kraft.

Lök: Skala och halvera innan du hackar.

2. De hackade bitarna trycks behändigt in i uppsamlaren, som är enkel att tömma.

3. För att skära stavar: Placera grönsaken vertikalt på skårbänken och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.

4. För att tjära: Placera de *skuma stavarna* på skårbänken och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.

5. För saftiga grönsaker, t.ex. paprika: Halvera grönsaken och placera den på skårbänken med *fruktötet uppåt* och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.

Efter användning

6. För att rengöra skårbänken, avlägsna eventuella rester med rensningsgallret (endast handdisk). Alligator Chopper kan enkelt rengöras under rinnande varmvatten (rekommenderas) eller i diskmaskin.

WARNING! Alligatorknivarna är mycket vassa!
Rör aldrig knivarna!
Förvaras oåtkomligt för barn!

För frågor eller ytterligare information, vänligen kontakta din lokala Alligatoråterförsäljare.

Tillverkare

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Chopper är patenterad i länder världen över.

FI Tervetuloa Alligator-perheeseen!

Alligator Chopper on ruotsalainen keksintö, joka on suunniteltu helpottamaan ruoanlaittoa. Voit nyt nopeasti ja helposti leikata perunat ja sipulit paistamista varten, kurkun salaattiin ja omenat leivontaa varten... mahdollisuudet ovat rajattomat! Tässä esitteessä on helppoja ohjeita Alligator Chopperin käyttöön. Myös esittelyvideo on nähtävänä verkkosivullamme www.alligators.se.

Koska leikkuuterät eivät koskaan osu leikkuaalustaan, ne pysyvät terävinä. Kaikilla Alligator-tuotteillamme on kahden vuoden takuu. Toivottavasti uudesta Alligator Chopperistasi on sinulle suurta hyötyä!

ALLIGATOR Chopper ja kerääjä

- A. Perusosa leikkuaalustalla B. Yläosa leikkuaalungolla
C. Kerääjä D. Puhdistusritilä

Käyttö

1. Varmista, että puhdistusritilä on paikallaan leikkuaalustassa. Aseta vihannes leikkuaalustalle ja varmista, ettei mikään osa siitä ole alustan laidan ulkopuolella. Paina yläosa alas avoimella kädellä nopeasti ja vakaasti. Käytä riittävästi voimaa.

Sipuli: Kuori ja halkaise sipuli ennen sen leikkaamista.

2. Silvotut osat painuvat kätevästi kerääjään, joka on helppo tyhjentää.

3. Pitkulaisten vihannesten leikkaaminen: Aseta vihannes pystysuoraan leikkuaalustalle ja paina yläosa alas nopeasti ja vakaasti.

4. Kuutiomainen: Aseta *leikatut suikalet* leikkuaalustalle ja paina yläosa alas nopeasti ja vakaasti.

5. Mehukkaat vihannekset, kuten tomaatit ja paprikat: Puolita vihannes ja aseta se leikkuaalustalle *hedelmäläihä ylöspäin* ja paina yläosa alas nopeasti ja vakaasti.

Käytön jälkeen

6. Leikkuaalustan puhdistamiseksi pyyhi pois mahdolliset jäänteet puhdistusritilän avulla (vain käsitiski). Alligator Chopper voidaan helposti puhdistaa juoksevalla lämpimällä vedellä (suositellaan) tai tiskikoneessa.

VAROITUS! Alligator-leikkuuterät ovat hyvin teräviä!
Älä koskaan koske terini!
Säilytetään lasten ulottumattomissa!

Jos sinulla on jotakin kysyttävää tai haluat lisätietoja, ota yhteyttä Alligator-jälleenmyyjään.

Valmistaja

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Chopper on patentoitu useissa maissa ympäri maailmaa.

IT La famiglia Alligator vi dà il benvenuto!

Alligator Chopper è un prodotto innovativo svedese creato per facilitare la preparazione di svariati piatti di cucina. In modo semplice e rapido potrete tagliare le patate ed affettare le cipolle da rosolare in padella, i cetrioli per l'insalata, le mele per la vostra torta preferita... le possibilità sono infinite! Questa brochure contiene delle semplici istruzioni per l'uso del vostro Alligator Chopper. Un filmato dimostrativo si può guardare sul nostro sito www.alligators.se.

Le lame rimangono affilate poiché non raggiungono mai il fondo del tagliere. Tutti i nostri prodotti Alligator hanno due anni di garanzia. Speriamo che il vostro nuovo Alligator Chopper vi darà grandi soddisfazioni!

ALLIGATOR Chopper con raccoglitore

- A. Base con tagliere B. Parte superiore con grata di lame
C. Raccoglitore D. Grata per pulizia

Uso

1. Assicuratevi che la grata per la pulizia sia posizionata sul tagliere. Poggiate l'ortaggio sul tagliere assicurandovi che non esca dai bordi del tagliere stesso. Con il palmo aperto della mano, spingete verso il basso la parte superiore con movimento rapido e deciso. Non abbiate timore ad usare una certa dose di forza. Cipolla: sbucciate e dividete a metà prima di affettare.

2. I pezzi tagliati vengono spinti nel raccoglitore, che è facile da svuotare.

3. Per ottenere bastoncini: poggiate l'ortaggio verticalmente sul tagliere e spingete la parte superiore verso il basso con movimento rapido e deciso.

4. Per ottenere dadini: poggiate i *bastoncini già tagliati* sul tagliere e spingete la parte superiore verso il basso con movimento rapido e deciso.

5. Per ortaggi succosi, ad esempio i peperoni: dividete l'ortaggio a metà e poggiatelo sul tagliere con la *polpa rivolta verso l'alto* e spingete la parte superiore verso il basso con movimento rapido e deciso.

Dopo l'uso

6. Per pulire il tagliere, rimuovete eventuali resti con la grata per la pulizia (solo lavaggio a mano). Alligator Chopper si può pulire facilmente sciacquando sotto acqua corrente calda (consigliato) o nella lavastoviglie.

ATTENZIONE! Le lame di Alligator sono molto affilate!
Non toccate mai le lame!
Tenete lontano dalla portata dei bambini!

Se avete domande o volete altre informazioni, gentilmente rivolgetevi al vostro rivenditore locale di Alligator.

Produttore

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Chopper è un prodotto brevettato in diversi paesi in tutto il mondo.

PT Bem-vindo à família Alligator!

Alligator Chopper é uma inovação sueca criada para facilitar a preparação de alimentos e na elaboração de diversos pratos. De forma simples e rápida pode-se agora cortar batata e cebola para fritura, tomate para a salada, maçã para tortas e bolos,... as possibilidades são infinitas! Essa brochura contém instruções simples de como utilizar o seu Alligator Chopper. Um filme demonstrativo também pode ser visto no nosso sítio web www.alligators.se.

Uma vez que as lâminas não tocam o fundo do suporte de corte, elas permanecem afiadas. Todos os produtos Alligator têm dois anos de garantia. Esperamos que o seu novo Alligator Chopper venha lhe proporcionar grande satisfação!

ALLIGATOR Chopper com o recipiente coletor.

- A. Base com o suporte de corte B. Parte superior com grade de lâminas de corte C. Recipiente coletor D. Grade de limpeza

Instruções de Uso

1. Certifique-se de que a grade de limpeza está bem posicionada sobre o suporte de corte. Coloque o legume no suporte de corte e tenha cuidado em não deixar o legume ficar fora da borda do suporte de corte. Com a mão aberta, pressione a parte superior com um movimento rápido e firme. Não hesite em usar uma certa dose de força.

Cebola: Descasque e parta ao meio antes de picar a cebola.

2. De forma prática as partes picadas são transferidas para dentro do recipiente coletor, que é fácil de esvaziar.

3. Para cortar em forma de palitos: Coloque o legume verticalmente no suporte de corte e pressione a parte superior com um movimento rápido e firme.

4. Para cortar em forma de cubos: Recoloque os *legumes cortados em palitos* no suporte de corte e pressione a parte superior com um movimento rápido e firme.

5. Para legumes suculentos, como por exemplo pimentão: Parta o legume ao meio e coloque uma das partes sobre o suporte de corte com a *polpa virada para cima* e pressione a parte superior com um movimento rápido e firme.

Depois do Uso

6. Para limpar o suporte de corte, retire os eventuais restos com a grade de limpeza (lavar à mão somente). Alligator Chopper pode ser facilmente lavado em água corrente quente (recomendado) ou na máquina de lavar louça.

CAUIDADO! As lâminas do Alligator são muito afiadas!
Nunca toque nas lâminas!
Manter fora do alcance de crianças!

Case deseje fazer perguntas ou obter mais informações, por favor contactar o seu revendedor local dos produtos Alligator.

Fabricante

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Chopper é um produto patenteado em diversos países do mundo inteiro.

PL Przedstawiamy rodzinę produktów Alligator

Alligator Chopper jest innowacyjnym szwedzkim produktem, który został opracowany, aby ułatwić przygotowywanie posiłków. Można nim szybko i łatwo pokroić w plasterki ziemniaki i cebulę do smażenia, ogórki na sałatkę, jabłka do ciasta... Możliwość są nieograniczone! Niniejsza broszura zawiera wskazówki dotyczące sposobu używania Alligator Chopper. Na naszej stronie internetowej www.alligators.se można również zobaczyć film instruktażowy.

Noże pozostają ostre, ponieważ nigdy nie dotykają dna wkładki do krojenia. Wszystkie produkty Alligator są objęte dwuletnią gwarancją. Mamy nadzieję, że będziecie Państwo zadowoleni ze swojego nowego Alligator Chopper!

ALLIGATOR Chopper z pojemnikami

A. Podstawa z wkładką do krojenia B. Część górna z ramką z ostrzami C. Pojemnik D. Kratka do czyszczenia

Sposób użycia

1. Upewnij się, że kratka do czyszczenia znajduje się na wkładce do krojenia. Połóż warzywo na wkładce do krojenia w taki sposób, by nie wystawało poza krawędź wkładki. Otwórz dłońią szyć i zdecydowanie nacisnąć część górną. Nie należy obawiać się użycia siły.
2. Cebula: Przed pokrojeniem obrać ze skórki i podzielić na pół.
3. Pokrojone kawałki wpadają do pojemnika, który można łatwo opróżnić.
4. Krojenie w słupki: Połóż warzywo pionowo na wkładce do krojenia, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną.
5. Krojenie w kostkę: Połóż *pokrojone słupki* na wkładce do krojenia, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną.
6. Syczone warzywa, np. papryka: Podzielić warzywo na pół i położyć na wkładce do krojenia *mięszkiem do góry*, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną.

Po użyciu

6. Aby oczyścić wkładkę do krojenia, należy usunąć ewentualne pozostałości warzyw za pomocą kratki do czyszczenia (nadaje się wyłącznie do mycia ręcznego). Alligator Chopper można łatwo umyć pod bieżącą ciepłą wodą (zalecany sposób mycia) lub w zmywarce.

OSTRZEŻENIE! Ostrza urządzeń Alligator są bardzo ostre!
Nie wolno nigdy dotykać ostrzy!
Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci!

W przypadku jakichkolwiek pytań lub w celu uzyskania dodatkowych informacji prosimy o kontakt z lokalnym sprzedawcą produktów Alligator.

Producent

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Chopper jest chroniony patentem w wielu krajach świata.

RU Добро пожаловать в семью Alligator!

Alligator Chopper – это шведское изобретение для упрощенного приготовления пищи. Теперь Вы просто и быстро можете нарезать картофель и лук для жарки, огурцы для салатов, яблоки для выпечки... Возможности прибора неограниченны! Данная инструкция содержит простые указания по использованию Alligator Chopper. Инструкционное видео Вы можете просмотреть на нашем сайте www.alligators.se.

Поскольку ножи никогда не касаются разделочной поверхности, они всегда остаются острыми. На все наши продукты серии Alligator предоставляется гарантия в течение двух лет. Мы надеемся, что Вы с радостью будете пользоваться Вашим новым прибором Alligator Chopper!

ALLIGATOR Chopper с поддоном

A. Основание с разделочной поверхностью B. Верхняя часть с ножами C. Поддон D. Решетка для чистки

Использование

1. Убедитесь в том, что решетка для чистки находится на месте на разделочной поверхности. Поместите овощ на разделочную поверхность так, чтобы он не высовывался за ее края. **Быстро и уверенно** нажмите ладонью на верхнюю часть. Не бойтесь сильно нажать.
2. Лук: Почистите и разрежьте пополам перед нарубкой.
3. Нарубленные кусочки удобно проталкиваются в поддон, который легко опорожняется.
4. **Для нарезки столбиков:** Поместите овощ вертикально на разделочную поверхность и быстро и уверенно нажмите на верхнюю часть.
5. **Для нарезки кубиков:** Поместите *нарезанные столбики* на разделочную поверхность и быстро и уверенно нажмите на верхнюю часть.
6. **Для сочных овощей, например помидоров или сладкого перца:** Разрежьте овощ пополам, поместите на разделочную поверхность *мякотью вверх* и быстро и уверенно нажмите на верхнюю часть.

После использования

6. Очистите разделочную поверхность от остатков овощей при помощи решетки для чистки (только ручная мойка). Alligator Chopper легко промывается под текущей горячей водой (рекомендуется) или в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ! Ножи приборов Alligator очень остры!
Никогда не прикасайтесь к лезвию ножей!
Храните в недоступном для детей месте!

По вопросам и за дополнительной информацией обращайтесь к местному дилеру приборов Alligator.

Изготовитель

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Chopper запатентован в странах во всем мире.

GR Καλὸ ὄριστὸ στην οικογένεια Alligator!

To Alligator Chopper είναι ένα σουηδικό καινότεο ο προϊόν που διευκολύνει την προετοιμασία του φαγητού. Τώρα πορείτε γρήγορα κι εύκολα να κόψετε πατάτες και κρε ὀδια για το τηγάσιο α, αγγούρια για τ σαλάτα, ἡλα για τ ἡλίππιτα... ο δυνατότητες είναι απεριόριστε! Το παρόν φυλλάδιο περιέχει απλὲ οδηγίες για τ σωστή χρήση του Alligator Chopper. Επίσης πορείτε να παρακολουθήσετε τα ταινία επίδειξη στην ιστοσελίδα α: www.alligators.se

Επειδή τ αχαίρια δεν ακου ποὺν ποτέ τον πάτο τῆ επιφάνεια κοπή , παρα ἔουν κοφτερά. Ὅλα τα προϊόντα Alligator ἔουν εγγυησῆ δύο ετών. Ελπίζου ε να χαρείτε το νέο σα Alligator Chopper!

ALLIGATOR Chopper ε δοχείο συλλογή

A. Βάση ε επιφάνεια κοπή B. Πάνω ἔρο ε πλαίσιο αχαίριών C. ο.δοχείο συλλογή D. Πλέγ α καθαρισῶ

Χρήση

1. Βεβαιωθείτε ὅτι το πλέγ α καθαρισῶ οὺ είναι τοποθετῆ ἔνο επάνου στην επιφάνεια κοπή . Τοποθετήστε το λαχανικό πάνω στην επιφάνεια κοπή , ἔτσι ὄστε να ἔρη προεξέχει από αυτήν. Πιέστε το ἄνω ἔρο ε ανοιχτῆ παλά η **απότο α και σταθερά** προ τ κατῶ. Μην φοβῆστε να πιέσετε ε ὄνα η.
2. **Κρε ὀδια:** Ξεφλουδίστε και κόψτε τα στη ἔση πριν τα ψυλοκόψετε.
3. **Τα κ ὀδια τὰ πῆσουν ἄνετα στο δοχείο συλλογή , το οποίο αδειῆ εύκολα.**
4. **Για να κόψετε παστούνια ἡ λωριδέ :** Τοποθετήστε το λαχανικό κἀθετα επάνου στην επιφάνεια κοπή και πιέστε το ἄνω ἔρο απότο α και σταθερά προ τ κατῶ.
5. **Για να κόψετε σε κύβου :** Τοποθετήστε τα κ ὀνα παστούνια επάνου στην επιφάνεια κοπή και πιέστε το ἄνω ἔρο απότο α και σταθερά προ τ κατῶ.
6. **Για ζου ερά λαχανικά, π.χ. πιπεριέ :** Κόψτε το φρούτο στη ἔση και τοποθετήστε το επάνου στην επιφάνεια κοπή ε τῆ *σάρκα προ τ πάνω και πιέστε το ἄνω ἔρο απότο α και σταθερά προ τ κατῶ.*

Μετά τ χρήση

6. Για να καθαρίσετε την επιφάνεια κοπή , αφαιρέστε τυχόν υπολεί ατα ε το πλέγ α καθαρισῶ ο (ὄνο πλῆσι ο στο χέρι). Το Alligator Chopper καθαρίζεται εύκολα ε τρεχού του ζεστού νερό (συνιστάται) ἡ στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Τα αχαίρια του κόψῆ Alligator είναι ιδιαίτερα κοφτερά!
Μην ακου πάτε ποτέ τ αχαίρια!
Κρατῆστε τον κόψῆ ακριά από τα παιδιά!

Για ερωτήσεις ἡ επίπλευση πληροφοριε παρακαλού ετικωννησῆτε ε τον τοπικό σα διανο ετα του Alligator.

Κατασκευασῆ

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

To Alligator Chopper ἔχει καταχωρηθῆ παγκοσῶ ἡω ἡ ευρωπαϊκῆ α και σχεδιαστικῆ πατέντα σε διάφορα χῶρε του κόσ ου.

TR Alligator ailesine hoş geldiniz!

Alligator Chopper, yemek pişirmeyi kolaylaştırmak için oluşturulmuş bir İsveç yeniliğidir. Artık çabucak ve kolaylıkla kızartmalar için patates ve soğan, salatalara salatalık, pastalara elma doğrayabilirsiniz... olanaklarınız sınırsızdır! Elinizdeki bu broşür, Alligator Chopper'inizin nasıl kullanılacağını gösteren basit talimatlar içerir. Ayrıca, www.alligators.se internet sitemizde bir gösteri filmi de izleyebilirsiniz.

Bıçaklar, asla doğrama zeminine ulaşmadığı için keskinliklerini muhafaza ederler. Tüm Alligator ürünlerimiz iki yıl garantilidir. Yeni Alligator Chopper'inizden memnun kalacağınızı umuyoruz!

ALLIGATOR Chopper, toplama kabıyla birlikte

A. Doğrama zemini ana parça B. Bıçak çerçevesi üst kısım
C. Toplama kabı D. Temizleme izgarası

Kullanışlı

1. Temizleme izgarasının doğrama zemininde yerinde olduğundan emin olunuz. Sebzeyi doğrama zemini üzerine yerleştirin ve kenardan dışarı taşmamış olmasına dikkat edin. Üst bölümü açık el ayasıyla **çabuk ve kararlı** bir şekilde aşağı doğru bastırınız. Çuk, kılhanmaktan çekinmeyiniz.
2. **Soğan:** Doğramadan önce soğanı soyup yarıya ayırınız.
3. Doğranmış olan parçalar, kolaylıkla boşaltılabilen toplama kabına itelenir.
4. **Uzun parçalar halinde kesmek için:** Sebzeyi dikey şekilde doğrama zeminine yerleştirin ve üst bölümü çabuk ve kararlı bir şekilde aşağı bastırınız.
5. **Küp şeklinde kesmek için:** Kesilmiş olan uzun dilimleri doğrama zeminine yerleştirin ve üst bölümü çabuk ve kararlı bir şekilde aşağı doğru bastırınız.
6. **Örneğin, biber gibi sulu sebzeler için:** Sebzeyi yarıya ayırın ve *meyvenin etli yerini yukarı* gelecek şekilde doğrama zeminine yerleştiriniz ve üst bölümü çabuk ve kararlı bir şekilde aşağı doğru bastırınız.

Kullandıktan sonra

6. Doğrama zemini e temizlemek için, muhtemel artıkları temizleme izgarasından çıkarın (sadece elde yıkamır). Alligator Chopper, sıcak su altına tutmak suretiyle (tavsiye olunur) veya bulaşık makinesinde kolaylıkla yıkanır.

UYARI! Alligator bıçakları çok keskindir!
Bıçaklara hiçbir surette elle dokunmayınız!
Çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edilmelidir!

Sonlarınız veya daha ayrıntılı bilgi için, lütfen yerel Alligator satış bayiiği ile irtibat kurunuz.

Üretici firma

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Chopper, tüm dünya üzerindeki bazı ülkelerde patentlidir.