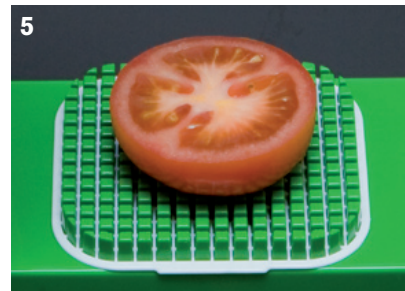
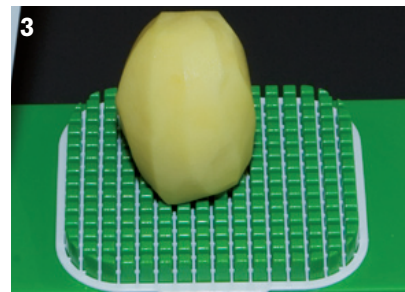
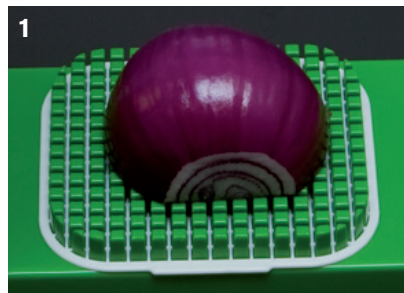
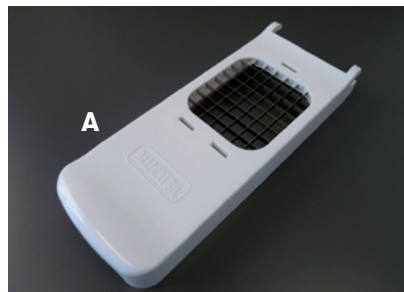


CHIPPER ATTACHMENT



ALLIGATOR[®]
FAMILY



GB Welcome to the Alligator family!

The Alligator Chipper Attachment is a complement to the Alligator Chopper, a Swedish invention designed to make food preparation quicker and easier! Now, with one simple action you can create chips for baking and frying, diced tomatoes for salads and cooked dishes, chopped pineapple or melon chunks for a fruit salad... the possibilities are endless! This leaflet provides you with easy to follow instructions on how to use your Alligator Chipper. A demonstration film can also be viewed on our website www.alligators.se.

As the knives never touch the bottom of the chopping grid, they will remain sharp. All Alligator products come with a two-year guarantee. We hope you will enjoy using your new Alligator Chipper!

ALLIGATOR Chipper Attachment

Please note that the Alligator Chipper Attachment must be used with the base from the Alligator Chopper!

A. Top with knife grid

Chopping

1. Ensure that the cleaning grid is placed down on the chopping grid before use. Place the vegetable on the chopping grid, and ensure that it does not lie outside the edge of the grid. With an open hand, push the top part down **quickly and firmly**. Do not be afraid to use some force.

Onions: Peel and cut in half before chopping.

2. The chopped pieces will be conveniently pushed into the collector, which is easy to empty.

3. **Cutting batons or juliennes:** Place the vegetable vertically on the chopping grid and push the top part down quickly and firmly.

4. **Dicing vegetables:** Place the *cut batons* on the chopping grid and push the top part down quickly and firmly.

5. **Chopping juicy vegetables, e.g. tomatoes, peppers:** Cut in half and place on the chopping grid with the *fleshy side up* and push the top part down quickly and firmly.

After use

6. To clean the chopping grid remove any debris by lifting the cleaning grid (hand-wash only). The Alligator Chipper can easily be cleaned either under warm running water (recommended) or in the dishwasher.

**CAUTION! The Alligator knives are razor sharp!
Never put fingers on the knives!
Keep out of reach of children!**

If you have any questions or require any further information, please contact your local Alligator retailer.

Manufacturer

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

The Alligator Chipper Attachment is a patented product in countries world-wide.

ES ¡Bienvenido a la familia Alligator!

Alligator Chipper Attachment es un complemento de Alligator Chopper, un producto único creado por innovadores suecos para facilitar la preparación de alimentos. Con Alligator es posible cortar de forma rápida y sencilla patatas fritas, tomates en dados para ensaladas u otros platos cocinados, trozos de piña o melón para ensaladas de frutas... ¡Las posibilidades son infinitas! Este folleto contiene instrucciones sencillas para el uso de su Alligator Chipper. 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 Chipper le sea de gran utilidad en la cocina!

ALLIGATOR Chipper Attachment

¡Atención! Alligator Chipper Attachment debe usarse siempre con la base de Alligator Chopper.

A. Parte superior con juego de cuchillas

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 sobresalga 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 (tomates, 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 Chipper 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 Chipper Attachment es un producto patentado en todo el mundo.

FR Bienvenue dans la famille Alligator !

Alligator Chipper Attachment vient compléter l'Alligator Chopper, une innovation suédoise conçue pour vous faciliter la tâche en cuisine. Désormais, vous pourrez facilement et rapidement préparer des frites, couper des dés de tomates pour vos salades et vos plats cuisinés, hacher de l'ananas ou du melon pour vos salades de fruits... les possibilités sont illimitées. Cette brochure contient des instructions simples vous expliquant comment utiliser votre Alligator Chipper. 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 Chipper !

ALLIGATOR Chipper Attachment

Veillez noter que l'Alligator Chipper Attachment doit s'utiliser avec la base de l'Alligator Chopper !

A. Partie supérieure avec grille coupante

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 : épiluchez-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. la tomate, le poivron :** coupez d'abord le légume en deux et placez-le sur la surface de découpe *côté chair en haut* puis pressez la partie supérieure de l'ustensile d'un mouvement rapide et ferme.

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 Chipper 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 Chipper Attachment est un produit breveté dans le monde entier.

DE Herzlich willkommen in der Alligatorfamilie!

Alligator Chipper Attachment ist eine Ergänzung zu Alligator Chopper, eine schwedische Innovation zur Erleichterung der Küchenarbeit. Nun können Sie schnell und einfach Pommes frites machen, Tomaten für Salate und andere Gerichte würfeln, Ananas oder Melone für den Obstsalat zerkleinern – die Möglichkeiten sind unbegrenzt! Diese Anleitung erleichtert Ihnen den Einstieg in die Anwendung Ihres Alligator Chipper. Auf unserer Website finden Sie außerdem unser Vorführfilm: www.alligators.se

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

ALLIGATOR Chipper Attachment

Bitte beachten Sie, dass Alligator Chipper Attachment mit einem Unterteil vom Alligator Chopper verwendet werden muss!

A. Oberteil mit Messerrahmen

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 – schwungvolles 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 Einzelloch 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 Chipper 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 Chipper Attachment ist weltweit patentiert.

SE Välkommen till Alligatorfamiljen!

Alligator Chipper Attachment ett komplement till Alligator Chopper, en svensk innovation utformad för att underlätta matlagningen. Nu kan du snabbt och enkelt göra pommes frites, tärnade tomater för sallader och lagade rätter, hackad ananas eller melon till fruktsallader... möjligheterna är obegränsade! Den här broschyren innehåller enkla instruktioner för hur du använder din Alligator Chipper. En demonstrationsfilm kan också ses på vår hemsida www.alligators.se.

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

ALLIGATOR Chipper Attachment

Vänligen observera att Alligator Chipper Attachment måste användas tillsammans med en basdel från Alligator Chopper!
A. Överdel med knivarm

Användning

1. Försäkra dig om att rengingsgallret är på plats på skårbanken. Placera grönsaken på skårbanken 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 skårbanken och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.
4. **För att tärna:** Placera de *skurna stavarna* på skårbanken och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.
5. **För saftiga grönsaker, Lex, tomat, paprika:** Halvera grönsaken och placera den på skårbanken med *fruktötet uppåt* och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.

Efter användning

6. För att rengöra skårbanken, avlägsna eventuella rester med rengingsgallret (endast handdisk). Alligator Chipper 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 Chipper Attachment är patenterad i länder världen över.

FI Tervetuloa Alligator-perheeseen!

Alligator Chipper Attachment on täydennysosa Alligator Chopperin, ruotsalaisen keksintöön, joka on suunniteltu helpottamaan ruoanlaittoa. Voit nyt helposti ja nopeasti valmistaa esim. ranskalaisia perunoita, tai tomaattikuutioita salaattihin ja tuoreisiin ruoka-annoksiin, paloiteltuja ananasksia tai meloneita hedelmäsalatteihin... mahdollisuudet ovat rajattomat! Tässä esitteessä on helppoja ohjeita Alligator Chipperin käyttöön. Myös esittelyvideo on nähtävänä verkkosivullamme www.alligators.se.

Koska leikkuuterät eivät koskaan osu leikkuualustaan, ne pysyvät teräviksi. Kaikkia Alligator-tuotteitamme on kahden vuoden takuu. Toivottavasti uudesta Alligator Chipperistäsi on sinulle suurta hyötyä!

ALLIGATOR Chipper Attachment

Pidä mielessä, että Alligator Chipper Attachmentia tulee käyttää yhdessä Alligator Chopperin perusosan kanssa!
A. Yläosa leikkuurungolla

Käyttö

1. Varmista, että puhdistusritilä on paikallaan leikkuualustassa. Aseta vihannes leikkuualustalle 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 leikkuualustalle ja paina yläosa alas nopeasti ja vakaasti.
4. **Kuutiominen:** Aseta *leikatut suikaleet* leikkuualustalle ja paina yläosa alas nopeasti ja vakaasti.
5. **Mehukkaat vihannekset, kuten tomaatit ja paprikat:** Puolita vihannes ja aseta se leikkuualustalle *hedelmälliha ylöspäin* ja paina yläosa alas nopeasti ja vakaasti.

Käytön jälkeen

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

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

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

Valmistaja

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

Alligator Chipper Attachment on patentoitu useissa maissa ympäri maailmaa.

IT La famiglia Alligator vi dà il benvenuto!

Alligator Chipper Attachment è un complemento di Alligator Chopper, un prodotto innovativo svedese creato per facilitare la preparazione di svariati piatti di cucina. Con questo accessorio potrete preparare, in modo semplice e rapido, patatine fritte, pomodori a dadini per l'insalata o altre pietanze, ananas o melone a pezzi per la macedonia... le possibilità sono infinite! Questa brochure contiene delle semplici istruzioni per l'uso del vostro Alligator Chipper. 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 Chipper vi darà grandi soddisfazioni!

ALLIGATOR Chipper Attachment

Attenzione! Alligator Chipper Attachment deve essere sempre usato insieme alla base di Alligator Chopper!
A. Parte superiore con grata di lame

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 raccogliitore, 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 pomodori o 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 Chipper si può pulire facilmente sciocquando 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 Chipper Attachment è un prodotto brevettato in diversi paesi in tutto il mondo.

PT Bem-vindo à família Alligator!

Alligator Chipper Attachment é um acessório para o Alligator Chopper, uma inovação sueca criada para facilitar na preparação de alimentos e na elaboração de diversos pratos. De forma simples e rápida pode-se fazer batatas fritas, cortar tomates em forma de cubos para saladas e refeições, picar abaxi ou melão para as saladas de frutas... as possibilidades são infinitas! Essa brochura contém instruções simples de como utilizar o seu Alligator Chipper. Um filme demonstrativo também pode ser visto no nosso site web www.alligators.se.

Uma vez que as lâminas de corte 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 Chipper venha lhe proporcionar grande satisfação!

Alligator Chipper Attachment

Favor observar que Alligator Chipper Attachment deve ser usado juntamente com a parte de base do Alligator Chopper!
A. Parte superior com grade de lâminas de corte

Instrução 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 tomate e 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 Chipper pode ser facilmente lavado em água corrente quente (recomendado) ou na máquina de lavar louça.

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

Caso 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 Chipper Attachment é um produto patenteado em diversos países do mundo inteiro.

PL Przedstawiamy rodzinę produktów Alligator

Alligator Chipper Attachment jest dodatkiem do Alligator Chopper, innowacyjnego szwedzkiego produktu, który został opracowany, aby ułatwić przygotowywanie posiłków. Można nim szybko i łatwo kroić ziemiaki na frytki, kroić w kostkę pomidory do sałatek i potraw przyrządzanych na ciepło, kroić ananasa czy melona do sałatek owocowych...! Możliwość są nieograniczone! Niniejsza broszura zawiera wskazówki dotyczące sposobu używania Alligator Chipper. 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 Chipper!

ALLIGATOR Chipper Attachment

Prosimy zwrócić uwagę, że Alligator Chipper Attachment musi być używany razem z podstawą wchodzącą w skład urządzenia Alligator Chopper!

A. Część górna z ramką z ostrzami

Sposób użycia

1. Upewnij się, że krata do czyszczenia znajduje się na wkładce do krojenia. Połóż warzywę na wkładce do krojenia w taki sposób, by nie wystawało poza krawędź wkładki. Otwartą dłoń **zdecydowanie** nacisnąć część górna. Nie należy obawiać się użycia siły.

Cebula: Przed pokrojeniem obrać ze skórki i podzielić na pół.

2. Pokrojone kawalki włożyć do pojemnika, który można łatwo opróżnić.

3. **Krojenie w słupki:** Połóż warzywę pionowo na wkładce do krojenia, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górna.

4. **Krojenie w kostkę:** Połóż *pokrojone słupki* na wkładce do krojenia, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górna.

5. **Soczyste warzywa, np. pomidory, papryka:** Podzielić warzywo na pół i położyć na wkładce do krojenia *miąższem do góry*, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górna.

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 Chipper 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 Chipper Attachment jest chroniony patentem we wszystkich krajach świata.

RU Добро пожаловать в семью Alligator!

Alligator Chipper Attachment – это дополнительный прибор к Alligator Chopper, шведскому изобретению для упрощенного приготовления пищи. Теперь вы просто и быстро можете приготовить картофель фри, нарезать кубики из помидоров для салатов и горячих блюд или нарубить ананас или дыню для фруктовых салатов... Возможности прибора неограниченны! Данная инструкция содержит простые указания по использованию Alligator Chipper. 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 Chipper!

ALLIGATOR Chipper Attachment

Примите во внимание, что Alligator Chipper Attachment используется только вместе с основанием прибора Alligator Chopper!

A. Верхняя часть с ножами

Правила пользования

1. Убедитесь в том, что решетка для чистки находится на месте на разделочной поверхности. Поместите овощ на разделочную поверхность так, чтобы он не выступал за ее края. **Быстро и уверенно** нажмите ладонью на верхнюю часть. Не бойтесь сильно нажать.

Лук: Почистите и разрежьте пополам перед нарубкой.

2. Нарубленные кусочки удобно проталкиваются в поддон, который легко опорожняется.

3. **Для нарезки столбиков:** Поместите овощ вертикально на разделочную поверхность и **быстро и уверенно** нажмите на верхнюю часть.

4. **Для нарезки кубиков:** Поместите *нарезанные столбики* на разделочную поверхность и **быстро и уверенно** нажмите на верхнюю часть.

5. **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 Chipper легко промывается под текущей горячей водой (рекомендуется) или в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ! Ножи приборов Alligator очень острые!
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 Chipper Attachment запатентован во всех странах мира.

GR Καλώς ορίσατε στην οικογένεια Alligator!

Το Alligator Chipper Attachment είναι ένα συμπλήρωμα για το Alligator Chopper, ένα σουηδικό καινοτόμο προϊόν που διευκολύνει την προετοιμασία του φαγητού. Τώρα μπορείτε γρήγορα κι εύκολα να φτιάξετε τηγανιτές πατάτες, να κόψετε ντομάτες σε κύβους για τη σαλάτα και να μαγειρέψετε φαγητά, να ψιλοκόψετε ανανά ή πεπόνι για τη φρουτοσαλάτα... οι δυνατότητες είναι απεριόριστες! Το παρόν φυλλάδιο περιέχει απλές οδηγίες για τη σωστή χρήση του Alligator Chipper. Επίσης μπορείτε να παρακολουθήσετε μια ταινία επίδειξης στην ιστοσελίδα μας: www.alligators.se.

Επειδή τα μαχαίρια δεν ακουμπούν ποτέ τον πάτο της επιφάνειας κοπής, παραμένουν κοφτερά. Όλα τα προϊόντα Alligator έχουν εγγύηση δύο ετών. Ελπίζουμε να χαρείτε το νέο σας Alligator Chipper!

ALLIGATOR Chipper Attachment

Παρακάτω σημειάστε ότι το Alligator Chipper Attachment πρέπει να χρησιμοποιείται μαζί με τη βάση του Alligator Chopper!

A. Πάνω μέρος με πλαίσιο μαχαiriών

Χρήση

1. Βεβαιωθείτε ότι το πλέγμα καθαρισμού είναι τοποθετημένο επάνω στην επιφάνεια κοπής. Τοποθετήστε το λαχανικό πάνω στην επιφάνεια κοπής έτσι ώστε να μην προεξέχει από αυτήν. Πιέστε το άνω μέρος με ανοιχτή παλάμη **απότομα και σταθερά** προς τα κάτω. Μην φράδατε να πιέσετε με δύναμη.

Κρεμμύδια: Ξεφλούδιστε και κόψτε τα στη μέση πριν τα ψιλοκόψετε.

2. Τα κομμάτια θα πέσουν άνετα στο δοχείο συλλογής, το οποίο αδειάζει εύκολα.

3. **Για να κόψετε μπιστοουνάκια ή λωρίδες:** Τοποθετήστε το λαχανικό κάθετα επάνω στην επιφάνεια κοπής και πιέστε το άνω μέρος απότομα και σταθερά προς τα κάτω.

4. **Για να κόψετε σε κύβους:** Τοποθετήστε τα κομμένα μπιστοουνάκια επάνω στην επιφάνεια κοπής και πιέστε το άνω μέρος απότομα και σταθερά προς τα κάτω.

5. **Για ζουμερά λαχανικά, π.χ. ντομάτες, πεπερίες:** Κόψτε το φρούτο στη μέση και τοποθετήστε το επάνω στην επιφάνεια κοπής με τη *σάρκα προς τα πάνω* και πιέστε το άνω μέρος απότομα και σταθερά προς τα κάτω.

Μετά τη χρήση

6. Για να καθαρίσετε την επιφάνεια κοπής, αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα με τη οχάρα καθαρισμού (μόνο πλύσιμο στο χέρι). Το Alligator Chipper καθαρίζεται εύκολα με τρεχούμενο ζεστό νερό (ουσιστάται) ή στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Τα μαχαίρια του κοφτή Alligator είναι ιδιαίτερα κοφτερά!
Μην ακουμπάτε ποτέ τα μαχαίρια!
Κρατήστε τον κοφτή μακριά από τα παιδιά!

Για ερωτήσεις ή επιπλέον πληροφορίες παρακαλώ επικοινωνήστε με τον τοπικό σας διανομέα του Alligator.

Κατασκευαστής

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

Το Alligator Chipper Attachment έχει κατοχυρωθεί παγκοσμίως ως ευρεσιτεχνία και σχεδιαστική πατέντα.

TR Alligator ailesine hoş geldiniz!

Alligator Chopper'in tamamlayıcı bir komponenti olan Alligator Chipper Attachment, yemek pişirmeyi kolaylaştırmak için oluşturulmuş yeni bir sevge buluşudur. Artık gıdaları ve kolaylıkla pomfrituz, salata ve işmiş yemekler için kare şeklinde domates parçaları, kıyılmış ananas veya meyva salatalarına kavun hazırlayabilirsiniz... olanaklarınız sınırsızdır! Elinizdeki bu broşür, Alligator Chopper'inizin nasıl kullanılacağını gösteren basit talimatlar içermektedir. www.alligators.se internet sitesinde basit gösteri filmi de izlenebilir.

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

ALLIGATOR Chipper Attachment

Alligator Chipper Attachment'in, Alligator Chopper baz parçasıyla birlikte kullanılması gerektiğine lütfen dikkat ediniz!

A. Bıçak çerçevesi üst kısım

Kullanımı

1. Temizleme izgarasının doğrama zemininde yerinde olduğundan emin olunuz. Sebzeyi doğrama zemini üzerine yerleştirin ve kenardan dışarı taşmamış olmasına dikkat ediniz. Üst bölümü açık el ayasıyla **çabuk ve kararlı** bir şekilde aşağı doğru bastırınız. Güç kullanılmaktan çekinmeyiniz.

Soğan: Doğradan önce soğanı soyup yarıya ayırınız.

2. Doğranmış olan parçalar, kolaylıkla boşaltılabilen toplama kabına itelendir.

3. **Uzun parçalar halinde kesmek için:** Sebzeyi dikey şekilde doğrama zeminine yerleştirin ve üst bölümü çabuk ve kararlı bir şekilde aşağı doğru bastırınız.

4. **Küp şeklinde kesmek için:** *Kesilmiş olan üst dilimleri* doğrama zeminine yerleştirin ve üst bölümü çabuk ve kararlı bir şekilde aşağı doğru bastırınız.

5. **Orneğin domates, biber gibi sulu sebzeler için:** Sebzeyi yarıya ayırın ve *meyvenin etli yerini yukarı* gelecek şekilde doğrama zeminine yerleştirin ve üst bölümü çabuk ve kararlı bir şekilde aşağı doğru bastırınız.

Kullandıktan sonra

6. Doğrama zeminini e temizlemek için, muhtemel artıkları temizleme izgarasından çıkarın (sadece elde yıkanır). Alligator Chipper, sıcak su altına tutulmak suretiyle (tavsiye olunur) veya bulaşık makinesinde kolaylıkla yanar.

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

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

Üretici firma

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

Alligator Chipper Attachment, bütün ülkelerde patentlidir.