

KitchPRO®

VEGGIE CUTTER



1. Open the lid and place the knife blade on the locating pin in the container.



2. Place food around the blade in the container.



3. Put the lid on the container, and push it down firmly with one hand. Use your free hand to pull the handle to the rip cord that spins the chopping blades.



4. Pull the handle repeatedly until your food is as coarse as you want.



TIPS

How fine or coarse your food is will depend on the number of pulls you do:

- 1-5 pulls for coarse, chunky cuts
- 6-10 pulls for medium to fine cuts
- 11-20 pulls for fine to very fine cuts
- 20 or more pulls for very fine to puree consistency

NOTICE

1. Clean the blades and the container before first use.
2. The blades are sharp, handle them with care!
3. Keep the appliance out of reach of children.
4. Don't use the veggie cutter to process any food with hard surface, such as coffee beans, shells, bones, etc.
5. Pull the handle gently and pay attention to the food inside the container.
6. The container and blades are dishwasher safe, the lid should be washed by hand.
7. Non-microwaveable.

KitchPRO®

VEGGIE CUTTER



1. Den Deckel abheben und die Messerklinge auf den Positionierstift im Behälter setzen.



2. Die Lebensmittel rund um die Klinge in den Behälter geben.



3. Den Deckel auf den Behälter setzen und mit einer Hand fest nach unten drücken. Mit der freien Hand am Griff der Zugleine ziehen, um die Klängen in Bewegung zu versetzen.



4. Mehrmals am Griff ziehen, solange bis die Lebensmittel nach Wunsch gehackt sind.



TIPP

Je nachdem, wie oft am Griff gezogen wird, sind die Lebensmittel feiner oder gröber gehackt.

- 1-5 Mal ziehen für grobe, dicke Stücke
- 6-10 Mal ziehen für mittelgroße bis feine Stücke
- 11-20 Mal ziehen für feine bis sehr feine Stücke
- Mehr als 20 Mal ziehen für sehr feine Stücke mit breiiger Konsistenz

HINWEIS

1. Behälter und Klängen vor der ersten Verwendung spülen.
2. Die Klängen sind sehr scharf. Bitte Vorsicht beim Umgang walten lassen!
3. Das Gerät für Kinder unzugänglich aufbewahren.
4. Verwenden Sie den Veggie Cutter nicht zur Verarbeitung von Lebensmitteln mit harter Oberfläche, wie Kaffeebohnen, Muscheln, Knochen usw.
5. Ziehen Sie vorsichtig am Griff und achten Sie auf die Lebensmittel im Behälter.
6. Der Behälter und die Klängen können in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Deckel sollte von Hand gespült werden.
7. Nicht für die Mikrowelle geeignet.

KitchPRO®

VEGGIE CUTTER



1. Öppna locket och placera knivbladet på stiftet i behållaren.



2. Placera grönsakerna över knivbladet i behållaren.



3. Sätt på locket och tryck fast det ordentligt med ena handen. Använd den fria handen för att dra i handtaget till sladden som roterar knivbladen.



4. Dra i handtaget tills grönsakerna är så malda som du önskar.



TIPS

Hur fint eller grovt malda grönsakerna blir beror på hur många gånger du drar:

- 1-5 drag för grovt malet
- 6-10 drag för medelgrovt malet
- 11-20 drag för finmalet
- 20 eller fler drag för mycket fint malet

ATT TÄNKA PÅ

1. Rengör knivarna och behållaren före första användning.
2. Bladen är vassa, var försiktig!
3. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
4. Använd inte veggie cutter för hårda livsmedel, såsom kaffeböner, snäckor, ben, etc.
5. Dra försiktigt i handtaget och var uppmärksam på grönsakerna i behållaren.
6. Behållare och knivblad kan tvättas i diskmaskin, locket diskas för hand.
7. Kan inte användas i mikrovågsugn.

KitchPRO®

VEGGIE CUTTER



1. Åbn låget, og placér kniven på styrestiften i beholderen.



2. Placér maden omkring kniven nede i beholderen.



3. Sæt låget på beholderen, og skub det på plads med én hånd. Brug din frie hånd til at trække i håndtaget til udløseren, der får kniven til at dreje rundt.



4. Træk i håndtaget flere gange, indtil maden har den ønskede konsistens.



TIPS

Hvor fint eller groft maden hakkes, afhænger af, hvor mange gange du trækker i håndtaget.

- Træk 1-5 gange i håndtaget for at få nogle grofthakkede, store stykker
- Træk 6-10 gange i håndtaget for at få stykker, der er medium til fint hakkede
- Træk 11-20 gange i håndtaget for at få stykker, der er meget fint hakkede
- 20 eller flere træk i håndtaget giver en meget fin og puréagtig konsistens

BEMÆRK

1. Rengør kniven og beholderen, inden den tages i brug første gang.
2. Kniven er skarp og skal håndteres med forsigtighed!
3. Opbevares utilgængeligt for børn.
4. Veggie Cutter må ikke anvendes til at hakke fødevarer med en hård overflade som f.eks. kaffebønner, skaller, knogler osv.
5. Træk forsigtigt i håndtaget, og hold øje med maden i beholderen.
6. Beholderen og kniven tåler maskinopvask, låget skal vaskes op i hånden.
7. Tåler ikke mikrobølgeovn.

KitchPRO®

VEGGIE CUTTER



1. Åpne lokket og plasser knivbladet på styrepinnen i beholderen.



2. Plasser maten rundt bladet i beholderen.



3. Sett lokket på beholderen og presset det bestemt ned med én hånd. Bruk den ledige hånden til å trekke i håndtaket til snoren som får knivbladet til å rotere.



4. Trekk gjentatte ganger i håndtaket til maten din er så fin- eller grovhakket som du ønsker.



TIPS

Hvor fin- eller grovhakket maten din blir, avhenger av hvor mange ganger du trekker i håndtaket:

- 1-5 trekk for grove, store biter
- 6-10 trekk for middels til fine biter
- 11-20 trekk for fine til svært fine biter
- 20 eller flere trekk for svært fine biter eller purékonsistens

MERK

1. Vask knivbladene og beholderen før første gangs bruk.
2. Knivbladene er skarpe, så vær forsiktig!
3. Sørg for at apparatet befinner seg utenfor barns rekkevidde.
4. Ikke bruk grønnsakskutteren til å kutte mat med hard overflate, som kaffebønner, skjell, bein osv.
5. Trekk varsomt i håndtaket og hold oppmerksomheten på maten i beholderen.
6. Beholderen og knivbladene kan vaskes i oppvaskmaskin. Lokket skal vaskes for hånd.
7. Ikke egnet til bruk i mikrobølgeovn.

KitchPRO®

VEGGIE CUTTER



1. Avaa kansi ja aseta teräosa leikkusäiliön asetustappiin.



2. Aseta ruoka leikkusäiliöön terän ympärille.



3. Aseta kansi paikoilleen ja paina leikkuria napakasti pöytää vasten yhdellä kädellä. Vedä toisella kädellä vetonarun kädensijasta, jolloin leikkuuterät pyörivät.



4. Toista vetoliikettä, kunnes ruoka on hienontunut sopivan karkeaksi.



VIHJE

Hienonnetun ruoka-aineen karkeus riippuu vetojen lukumäärästä.

- 1–5 vetoa: karkea leikkuu, isoja paloja
- 6–10 vetoa: keskihieno tai hieno leikkuu
- 11–20 vetoa: hieno tai erittäin hieno leikkuu
- 20 vetoa tai enemmän: erittäin hieno leikkuu tai sose

HUOMAA

1. Puhdista terät ja säiliö ennen ensimmäistä käyttökertaa.
2. Leikkuuterät ovat terävät, ole varovainen!
3. Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
4. Älä käytä vihannesleikkuria ruoka-aineille, joilla on kova pinta, kuten kahvipavut, äyriäiset, luut jne.
5. Vedä kädensijasta rauhallisesti ja tarkkaile ruokaa säiliön sisässä.
6. Säiliö ja teräosa kestävät konepesua, kansi tulee pestä käsin.
7. Ei sovellu mikroaaltouuniin.