



QUICK
ZWIEBELHACKER
ONION CHOPPER
HACHOIR À OIGNON
TRITACIPOLLE
PICADORA DE CEBOLLA
UIENHAKKER

Bedienungsanleitung aufbewahren!
Keep this user's guide!
Conservez ce mode d'emploi !
Conservare le istruzioni!
¡Conserve el manual de instrucciones!
Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed!

IT

Avvertenze di sicurezza

- La lama è molto affilata. **Rischio di lesioni!**
- Tenere fuori della portata dei bambini.

Uso

Prima del primo utilizzo, pulire il tritacipolle come descritto di seguito!

1. Posizionare il raschiatore nella copertura trasparente, osservare la direzione della freccia.
2. Inserire la lama nel raschiatore, poi fissare con la copertura trasparente.
3. Tritare grossolanamente gli alimenti molto grandi e metterli nel vassoio per tritare.
4. Inserire il tritacipolle nel vassoio per tritare, premere la maniglia verso il basso, rilasciare e ripetere l'operazione fino a quando il cibo è tritato come desiderato.

Pulizia

- La parte superiore non è lavabile in lavastoviglie, ma può essere smontato per una facile pulizia. Girare la sprangatura in cima alla maniglia su OPEN. Aprire l'alloggiamento, sciacquare con acqua e lasciare asciugare completamente. Assemblare in ordine inverso.
- Tutte le altre parti possono essere pulite in lavastoviglie (max. 65°C). Tuttavia, raccomandiamo una pulizia delicata a mano con acqua calda e un po' di detersivo.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.

ES

Indicaciones de seguridad

- La hoja está muy afilada. **¡Peligro de lesiones!**
- Mantener fuera del alcance de los niños.

Uso

¡Antes del primer uso, limpie la picadora de cebolla como se describe a continuación!

1. Colocar el rascador en la cobertura transparente, observar la dirección de la flecha.
2. Introducir la hoja en el rascador y fijarla con la cobertura transparente.
3. Pique los alimentos muy grandes y colóquelos en la bandeja para picar.
4. Introduzca la picadora en la bandeja para picar, presione el mango hacia abajo, suéltelo y repita la operación hasta que los alimentos estén picados como desee.

Limpeza

- La parte superior no es apta para el lavavajillas, pero se puede desmontar para facilitar la limpieza. Gire la cerradura situado en la parte superior del mango para OPEN. Abrir la carcasa, aclárela con agua y déjela secar completamente. Ensamblar en orden inverso.
- Todas las demás piezas pueden limpiarse en el lavavajillas (máx. 65°C). Sin embargo, se recomienda una limpieza suave a mano con agua tibia y un poco de detergente.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

NL

Veiligheidsinstructies

- Het mes is heel scherp. **Kans op verwondingen!**
- Verwijderd houden van kinderen.

Gebruik

Reinig de uienhakker voor het eerste gebruik zoals hieronder beschreven!

1. Plaats de schraper in de transparante afdekking, let op de richting van de pijl.
2. Plaats het mes in de schraper en zet vast met de transparante afdekking.
3. Hak zeer grote levensmiddelen grof en leg ze in het plateau voor hakken.
4. Plaats de hakker in het plateau, druk de hendel naar beneden, laat los en herhaal tot het voedsel naar wens is gehakt.

Reiniging

- Het bovenste deel is niet vaatwasmachinebestendig, maar kan worden gedemonteerd voor eenvoudig schoonmaken. Draai de grendel bovenaan de handgreep naar OPEN. De behuizing openvouwen, met water afspoelen en volledig laten drogen. Monteer in omgekeerde volgorde.
- Alle andere onderdelen kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd (max. 65°C). Wij raden u echter aan het product voorzichtig met de hand schoon te maken met warm water en een beetje afwasmiddel.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.



D

Sicherheitshinweise

- Die Klinge ist sehr scharf. **Verletzungsgefahr!**
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Anwendung

Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie den Zwiebelhacker wie unten beschrieben!

1. Abstreifer in die transparente Abdeckung setzen, beachten Sie die Pfeilrichtung.
2. Klinge in den Abstreifer stecken, dann mit transparenter Abdeckung fixieren.
3. Sehr große Lebensmittel grob zerkleinern und in die Hackschale legen.
4. Hacker in Hackschale einsetzen, Griff nach unten drücken, loslassen und so lange wiederholen, bis das Schneidgut wie gewünscht zerkleinert ist.

Reinigung

- Das Oberteil ist nicht spülmaschinengeeignet, aber zur leichten Reinigung zerlegbar. Verriegelung oben am Griff auf OPEN drehen. Gehäuse aufklappen, mit Wasser abspülen und vollständig abtrocknen lassen. In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.
- Alle anderen Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden (max. 65 °C). Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

GB

Safety instructions

- The blade is very sharp. **Risk of injury!**
- Keep out of reach of children.

Use

Before first use, clean the onion chopper as described below!

1. Place the scraper in the transparent cover, note the direction of the arrow.
2. Insert blade into scraper, then fix it with the transparent cover.
3. Coarsely chop very large food and place in chopping tray.
4. Insert chopper into chopping tray, press handle down, release and repeat until food is chopped as desired.

Cleaning

- The upper part is not dishwasher safe, but can be disassembled for easy cleaning. Turn the lock at the top of the handle to OPEN. Open the housing, rinse with water and allow to dry completely. Assemble in reverse order.
- All other parts can be washed in the dishwasher (max. 65 °C). However, we recommend cleaning by hand with warm water and some mild detergent.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text is binding.

F

Consignes de sécurité

- La lame est très affûtée. **Risque des blessures !**
- Garder hors de portée des enfants.

Utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez le hachoir à oignon comme décrit ci-dessous !

1. Placez la spatule dans la couverture transparente, observer le sens de la flèche.
2. Insérez la lame dans la spatule, fixer avec la couverture transparente.
3. Hachez grossièrement les très gros aliments et les placez dans le plateau à hacher.
4. Placez le hachoir dans le plateau à hacher, pousser la poignée vers le bas, relâcher et répéter jusqu'à ce que les aliments à couper soient hachés comme souhaité.

Nettoyage

- La partie supérieure ne peut pas être lavée au lave-vaisselle, mais elle est démontable pour faciliter le nettoyage. Tourner le verrou en haut de la poignée sur OPEN. Déplier le boîtier, le rincer à l'eau et le laisser sécher complètement. Remonter dans l'ordre inverse.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle (max. 65 °C). Nous recommandons toutefois de les laver à la main, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.