

Gourmet



Multizerkleinerer 650 ml
Bedienungs- und Pflegehinweise

Multi-chopper 650 ml
Instructions for use and care

Multi-hachoir 650 ml
Conseils d'utilisation et d'entretien

Multipicadora 650 ml
Indicaciones de manejo y cuidado

Tritatutto 650 ml
Istruzioni per l'uso e la manutenzione

多功能粉碎机 650 ml
操作和保养指南

Gourmet

Multizerkleinerer 650 ml
 Multi-chopper 650 ml
 Multi-hachoir 650 ml
 Multipicadora 650 ml
 Tritatutto 650 ml
 多功能粉碎机 650 ml



Deckel mit Zugsystem
 Lid with pulling system
 Couvercle avec système
 d'entraînement
 Tapa con sistema de tracción
 Coperchio con sistema a strappo
 带牵引系统的盖子



Rotor mit Klängen
 Rotor with blades
 Rotor avec lames
 Rotor con cuchillas
 Rotore con lame
 带刀刃的转子



Separater Schaber
 Separate scraper
 Spatule
 Rascador separado
 Raschietto separato
 单独的刮刀



Klingenschutz
 Blade guard
 Protection pour les lames
 Protección de las cuchillas
 Custodia per lama
 刀刃保护壳



Behälter
 Container
 Récipient
 Recipiente
 Recipiente
 储物杯

Multizerkleinerer

Bedienungs- und Pflegehinweise

Der handliche Multizerkleinerer zerkleinert in Sekunden alle Arten von Obst, Gemüse, Nüssen und Kräutern auf die von Ihnen gewünschte Größe. Die zerkleinerten Zutaten werden im Behälter gesammelt, lassen sich einfach entnehmen und weiterverarbeiten. Der Behälter ist nicht für die Mikrowelle geeignet.

Lesen Sie die folgenden Hinweise vor dem ersten Gebrauch bitte vollständig durch.

Sicherheitshinweise

Die Klingen sind extrem scharf, bitte fassen Sie diese keinesfalls an. Zum Einsetzen, Entnehmen oder zum Reinigen, greifen Sie den Rotor bitte ausschließlich oben am Kunststoffarm. (Siehe dazu auch die Hinweise zu Bedienung, Reinigung und Aufbewahrung!)

Der Multizerkleinerer darf nicht von Kindern oder Menschen mit eingeschränkten physischen oder psychischen Fähigkeiten benutzt werden. Bewahren Sie den Multizerkleinerer an einem für Kinder unzugänglichem Ort auf. Achten Sie bei Gebrauch darauf, dass der Deckel fest verschlossen und der Bajonett-

verschluss eingerastet ist. Verwenden Sie den Multizerkleinerer niemals ohne Inhalt, wenn Klingen oder Gerät beschädigt sind, oder wenn der Mechanismus blockiert. Verwenden Sie den Rotor nur an seiner vorgesehenen Position im Behälter und nur, wenn der Deckel sicher fest verschlossen ist. Bewahren Sie den Rotor immer mit aufgesetztem Klingenschutz auf. Entfernen Sie den Rotor, wenn Sie vorbereitete Zutaten im Behälter aufbewahren wollen.

Der Multizerkleinerer ist für den haushaltsüblichen Gebrauch ausgelegt, nicht für eine gewerbliche Nutzung. Bei gewerblichem Gebrauch übernehmen wir keinerlei Haftung.

Hinweise zur Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch alle Teile kurz abspülen und sorgfältig abtrocknen – für die Rotoreinheit mit den Klingen empfehlen wir aus Sicherheitsgründen die Lufttrocknung an einem sicheren Ort oder das Tragen schnittfester Handschuhe. Stellen Sie den rutschfesten Behälter auf eine ebene, stabile und trockene Arbeitsfläche. Ziehen Sie zunächst den Schaber nach unten ab, um anschließend den Klingenschutz ebenfalls nach unten abziehen zu können. Setzen Sie danach den Rotor mittig auf die Halterung. Waschen, putzen, schälen Sie die Zutaten und schneiden Sie diese bei Bedarf in Stücke, die

kürzer sind als die Länge der Klingen. Falls Sie Kräuter, Knoblauch, Chilischoten und ähnliches zerkleinern wollen, nutzen Sie den Schaber. Er löst die Kräuter vom Boden und lockert sie, sodass sie von den Klingen erfasst und besser zerkleinert werden können.

Halten Sie den Rotor oben am Kunststoffarm und setzen Sie den Schaber in die vorgesehene Verankerung unter den Klingen, sodass er fest einrastet. Der Schaber sollte in zu den Klingen entgegengesetzter Richtung zeigen. Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Behälter. Achten Sie darauf, den Behälter bis maximal zur Hälfte zu füllen. Zur optimalen Ausnutzung des Behältervolumens sollten beide Klingen in dieselbe Richtung zeigen. Verschließen Sie den Deckel und achten Sie dabei darauf, dass der Bajonettverschluss fest einrastet.

Fixieren Sie den Multizerkleinerer mit einer Hand auf dem Deckel. Mit der anderen Hand ziehen Sie den Griff des Zugsystems waagrecht und kräftig heraus bis zum Anschlag und lassen ihn im Anschluss wieder zurückgleiten. Den Griff dabei keinesfalls loslassen. Wiederholen Sie den Vorgang bis die Zutaten die gewünschte Größe erreicht haben. Falls das Zugsystem blockiert, wenden Sie keine Gewalt an. Nehmen Sie den Deckel ab, überprüfen Sie den Inhalt und schneiden Sie gegebenenfalls die Zutaten etwas kleiner.

Vorsicht! Fassen Sie niemals direkt in die Klingen.

Hinweise zu Reinigung und Aufbewahrung

Behälter und Schaber sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Reinigen Sie den Deckel, der den Zugmechanismus beinhaltet mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch. Weichen Sie ihn nicht in Spülwasser ein und achten Sie darauf, dass möglichst kein Wasser eindringt. Sollte doch etwas Wasser in den Deckel gelangen, befindet sich am Deckelboden ein Auslass, den Sie mit einer Münze öffnen können. Lassen Sie das Wasser ablaufen und den Deckel einige Zeit trocknen, bevor Sie den Auslass wieder verschließen.

Reinigen Sie den Rotor mit den Klingen von Hand und unter fließendem Wasser, um die Klingen vor mechanischer Beschädigung zu schützen. Empfehlenswert ist dabei das Tragen schnittfester Handschuhe. Berühren Sie die Klingen bzw. die Schnittflächen niemals direkt. Sie sind extrem scharf und Sie könnten sich verletzen!

Bewahren Sie den Rotor grundsätzlich nur mit Klingenschutz auf!

Multi-chopper

Instructions for use and care

The handy multi-chopper cuts all types of fruit, vegetables, nuts and herbs to the size you want in a matter of seconds. The chopped ingredients are collected in the container and are easy to remove for further processing. The container is not suitable for use in the microwave.

Please read the following instructions before using this product for the first time.

Safety precautions

The blades are extremely sharp, please do not touch them. To use, remove or clean them, always hold the rotor by the plastic arm at the top. (See also the instructions on operation, cleaning and storage!)

The multi-chopper must not be used by children or people with physical or mental disabilities. Store the multi-chopper out of the reach of children. During use, take care to ensure that the lid is held firmly in place and the bayonet lock is locked in place. Do not use the multi-chopper while empty, if the device or the blades are damaged or the

if mechanism is blocked. Only use the rotor in its intended position in the container and only when the lid is securely locked in place. Always store the rotor with the blade guard in place. Remove the rotor if you want to store prepared ingredients in the container.

The multi-chopper is designed for household use, not for commercial purposes. We do not accept any liability for any incidents arising through commercial use.

Usage instructions

Before using for the first time, quickly rinse and carefully dry all the parts – for the rotor unit with the blades, we recommend allowing to dry in a safe place or wearing cut-resistant gloves for safety reasons. Place the non-slip container on a level, stable and dry work surface. First, pull the scraper down and then you can pull the blade guard down as well. Then, place the rotor in the centre of the holder.

Wash, clean and peel the ingredients and, if necessary, cut them into pieces no larger than the length of the blades. Use the scraper when chopping herbs, garlic, chilli or similar ingredients. This releases the herbs from the bottom

and loosens them so that they are in contact with the blades and can be chopped better. Hold the rotor using the plastic arm at the top and place the scraper into the relevant anchor point under the blades so that it locks firmly into place. The scraper should point in the opposite direction to the blades. Put the prepared ingredients into the container. Make sure the container is not filled beyond the half-way level. Both blades should point in the same direction to make the best use of the volume of the container. Close the lid and make sure that bayonet lock is firmly locked into place.

Use one hand to attach the multi-chopper to the lid. Use the other hand to pull the handle of the pulling system firmly horizontally as far as the stop, then let it slide back again. Do not let go of the handle. Repeat the procedure until the ingredients have reached the desired size. If the pulling system jams, do not try to unjam it by force. Remove the lid, check the contents and, if necessary, cut the ingredients a little smaller.

Caution! Never grab hold of the blade.

Cleaning and storage information

The container and scraper can be cleaned in the dishwasher. Clean the lid containing the pulling mechanism with a little detergent and a damp cloth. Do not soak it in water and ensure that water does not get inside if possible. If water does get into the lid, there is an outlet on the base of the lid, which can be opened with a coin. Let the water drain off and leave the lid out to dry for a while before sealing the outlet again.

Clean the rotor and blades by hand under running water to protect the blades against any mechanical damage. It is recommended that you wear cut-resistant gloves. Never touch the blades or cutting surfaces directly. They are very sharp and you could hurt yourself!

Always store the rotor with the blade guard in place!

Multi-hachoir

Conseils d'utilisation et d'entretien

Le multi-hachoir manuel hache en quelques secondes toutes sortes de fruits, légumes, noix et épices aussi finement que vous le souhaitez. Les ingrédients hachés sont collectés dans le récipient, ce qui permet de les récupérer aisément pour les travailler ensuite. Le récipient n'est pas compatible avec le four micro-ondes.

Veillez lire intégralement les consignes suivantes avant la première utilisation.

Consignes de sécurité

Les lames sont extrêmement aiguisées. Ne les touchez en aucun cas. Saisissez le rotor uniquement au niveau du bras en plastique pour le mettre en place, le retirer ou le nettoyer. (Voir également à ce sujet les consignes d'utilisation, de nettoyage et de conservation !)

Le multi-hachoir ne doit pas être utilisé par les enfants ou les personnes ayant des facultés physiques ou mentales limitées. Rangez le multi-hachoir hors de portée des enfants. En cours d'utilisation, assurez-vous que le couvercle est bien fermé et la fermeture à baïonnette

verrouillée. N'utilisez pas le multi-hachoir à vide, si les lames ou l'appareil sont endommagés ou si le mécanisme bloque. N'utilisez le rotor qu'à sa position prévue dans le réservoir et uniquement si le couvercle est correctement fermé. Rangez le rotor en mettant systématiquement en place la protection des lames. Si vous souhaitez conserver les ingrédients préparés dans le récipient, veillez à retirer le rotor.

Le multi-hachoir est destiné à un usage domestique et non commercial. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'usage commercial.

Conseils d'utilisation

Avant la première utilisation, rincer brièvement et sécher soigneusement toutes les pièces – nous recommandons par sécurité de sécher à l'air à un endroit sûr l'unité du rotor avec les lames ou de porter des gants de protection anticoupures. Placez le récipient à base antidérapante sur une surface de travail plane, stable et sèche. Retirez tout d'abord le racloir par le bas pour pouvoir retirer ensuite la protection des lames. Placez ensuite le rotor au centre sur le support.

Lavez, nettoyez, épluchez les ingrédients et coupez-les en morceaux si besoin de façon à ce qu'ils soient pas plus courts que la longueur des lames. Si vous souhaitez broyer des

herbes, de l'ail, du piment et autres ingrédients similaires, utilisez le racloir. Celui-ci détache les herbes du fond et les décompacte afin de permettre aux lames de les atteindre et de les hacher plus efficacement.

Saisissez le rotor par le bras supérieur en plastique et placez le racloir sous les lames dans l'ancrage prévu à cet effet en le verrouillant en place. Le racloir doit être orienté dans le sens opposé aux lames. Ajoutez les ingrédients préparés dans le récipient. Remplissez le récipient sans dépasser la moitié. Pour utiliser de manière optimale le volume du récipient, les deux lames doivent être orientées dans la même direction. Fermez le couvercle en verrouillant la fermeture à baïonnette.

Maintenez le multi-hachoir en posant une main sur le couvercle. De l'autre main, tirez sur la poignée du système d'entraînement d'un geste vigoureux, à l'horizontale, jusqu'à la butée, puis laissez-la revenir dans sa position d'origine, sans relâcher la poignée. Répétez l'opération jusqu'à ce que les ingrédients aient atteint la taille souhaitée. Si le dispositif d'entraînement se bloque, ne forcez pas. Retirez le couvercle, contrôlez le contenu et coupez les ingrédients plus petits si besoin.

Attention ! Ne touchez jamais directement les lames.

Consignes de nettoyage et d'entretien

Le récipient et le racloir se lavent au lave-vaisselle. Lavez le couvercle contenant le mécanisme de traction avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Ne le plongez pas dans l'eau et évitez que de l'eau s'y infiltre. S'il arrivait toutefois que l'eau pénètre dans le couvercle par mégarde, ce dernier est doté dans le fond d'une évacuation. Il suffit de la dévisser avec une pièce de monnaie et de vidanger l'eau. Laissez l'eau s'écouler et laissez le couvercle sécher un moment avant de refermer le point d'évacuation.

Lavez à l'eau courante le rotor à lames à la main pour protéger les lames des dommages mécaniques. Il est recommandé de porter des gants de protection anticoupures. Ne jamais toucher directement les lames ou les surfaces de coupe. Elles sont extrêmement aiguisées et pourraient vous blesser !

Rangez le rotor uniquement en mettant systématiquement en place la protection des lames.

Multiplicadora

Indicaciones de manejo y cuidado

Esta práctica multiplicadora pica en segundos todo tipo de frutas, verduras, nueces y hierbas al tamaño deseado. Los ingredientes picados se recogen en el recipiente y pueden extraerse fácilmente para continuar con el procesamiento. El recipiente no es apto para el microondas.

Por favor, lea por completo las siguientes indicaciones antes de utilizar el producto por primera vez.

Indicaciones de seguridad

No toque nunca las hojas, pues están extremadamente afiladas. Para colocarlas, quitarlas o limpiarlas sujete el rotor siempre exclusivamente por el brazo de plástico. (Consulte al respecto las indicaciones de uso, limpieza y almacenamiento)

La multiplicadora no debe ser utilizada por niños ni adultos con capacidades físicas o psíquicas reducidas. Guarde la multiplicadora en un lugar al que los niños no puedan acceder fácilmente. Durante el uso, asegúrese de que la tapa esté bien cerrada y el cierre de bayoneta esté correctamente encajado. No

utilice nunca la multiplicadora vacía, con las cuchillas o el aparato dañados o si el mecanismo se ha bloqueado. Utilice el rotor solo en la posición prevista en el recipiente y solo si la tapa está bien cerrada. Guarde siempre el rotor con la protección de las cuchillas colocada. Quite el rotor si desea conservar ingredientes preparados en el recipiente.

La multiplicadora está diseñada para el uso doméstico, no para el uso industrial. No asumimos ningún tipo de responsabilidad si se destina a uso industrial.

Indicaciones de uso

Antes de usar el aparato por primera vez lave las piezas y séquelas bien – por motivos de seguridad, recomendamos dejar secar al aire la unidad de rotor con las cuchillas en un lugar seguro o usar guantes resistentes al corte. Coloque el recipiente antideslizante en una superficie de trabajo plana, estable y seca. Tire primero del rascador hacia abajo y retírelo para poder retirar después la protección de cuchillas, tirando de ella también hacia abajo. A continuación coloque el rotor centrado sobre el soporte.

Lave y pele los ingredientes, y, en caso necesario, córtelos en trozos más cor-

tos que la longitud de las cuchillas. Si desea triturar hierbas, ajo, chiles o ingredientes similares debe utilizar el rascador. Este las levanta del fondo y las suelta, de manera que las cuchillas las pueden picar mejor.

Sujete el rotor por el brazo de plástico de la parte superior y coloque el rascador en el anclaje previsto debajo de las cuchillas, de modo que encaje firmemente. El rascador debe quedar orientado en sentido opuesto a las cuchillas. Introduzca los ingredientes preparados en el recipiente. Asegúrese de llenar el recipiente, como máximo, hasta la mitad. Para aprovechar al máximo el volumen del recipiente, ambas cuchillas deben estar orientadas en el mismo sentido. Cierre la tapa y asegúrese de que el cierre de bayoneta quede bien encastrado.

Sujete la multiplicadora con una mano sobre la tapa. Con la otra mano, tire del asa de agarre del sistema de tracción en horizontal y con fuerza hacia fuera hasta el tope, y después deje que vuelva a su posición. No suelte el asa de agarre en ningún momento. Repita esta operación hasta que el tamaño de los ingredientes sea el que desea. Si el sistema de tracción se bloquea, no lo fuerce. Extraiga la tapa, compruebe el contenido del recipiente y, en caso necesario, corte un poco más pequeños los ingredientes.

¡Cuidado! No toque nunca las cuchillas directamente.

Advertencia de limpieza y conservación

El recipiente y el rascador son aptos para el lavavajillas. Limpie la tapa, que incluye el mecanismo de tracción, con un poco de detergente y un paño húmedo. No debe sumergirse en agua para lavarla y debe tenerse cuidado de que, de ser posible, no entre agua en el interior. Si aun así entrase agua en el interior de la tapa, esta dispone de una salida en el fondo que puede abrirse con una moneda. Evacúe el agua y deje que la tapa se seque un cierto tiempo antes de volver a cerrar la salida.

Limpie el rotor con las cuchillas a mano con agua corriente del grifo para proteger las cuchillas contra daños mecánicos. Se recomienda usar guantes resistentes al corte durante la limpieza. No toque nunca las cuchillas ni las superficies de corte directamente. Están extremadamente afiladas y podría herirse.

Guarde siempre el rotor con la protección de las cuchillas colocada.

Tritatutto

Istruzioni per la manutenzione e la cura

Il pratico tritatutto trita in pochi secondi qualsiasi tipo di frutta, verdura, noci ed erbe aromatiche alla dimensione desiderata. Gli ingredienti tritati sono raccolti nel contenitore e possono essere estratti comodamente per essere utilizzati. Il contenitore non è adatto per il microonde.

Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni prima del primo impiego.

Istruzioni per la sicurezza

Le lame sono estremamente affilate, non afferrarle mai. Per l'inserimento, il prelievo o la pulizia, afferrare il rotore esclusivamente in alto dal braccio di plastica. (Si vedano anche le istruzioni per l'uso, la pulizia e la conservazione!)

Il tritatutto non deve essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche o psichiche limitate. Conservare il tritatutto lontano dalla portata dei bambini. Durante l'utilizzo fare attenzione a che il coperchio sia ben chiuso e che la chiusura a baionetta sia bloccata correttamente. Non utilizzare

mai il tritatutto senza contenuto, se le lame o l'apparecchio sono danneggiati o se il meccanismo è bloccato. Utilizzare il rotore nella sua posizione prevista nel contenitore e solo se il coperchio è ben chiuso. Conservare sempre il rotore con la protezione lame applicata. Asportare il rotore se si desidera conservare nel contenitore gli ingredienti preparati.

Il tritatutto è concepito per un utilizzo domestico, non per un uso commerciale. Non ci assumiamo alcuna responsabilità in caso di utilizzo commerciale.

Indicazioni per l'uso

Prima del primo impiego risciacquare brevemente e asciugare accuratamente tutte le parti – per motivi di sicurezza per l'unità rotore con le lame si consiglia l'asciugatura all'aria in un posto sicuro oppure l'utilizzo di guanti resistenti al taglio. Posizionare il contenitore antiscivolo su una superficie di lavoro piana, stabile e asciutta. Innanzitutto estrarre il raschietto verso il basso per poi poter estrarre verso il basso anche la protezione lame. Quindi posizionare il rotore al centro sul supporto.

Lavare, pulire e pelare gli ingredienti e tagliarli, se necessario, in pezzi più corti della lunghezza delle lame. Se si desidera smi-

nuzzare erbe aromatiche, aglio, peperoncini e simili utilizzare il raschietto, che solleva le erbe aromatiche dal fondo ed evita che si compattino, in modo da essere colpite dalle lame ed essere triturate meglio.

Afferrare il rotore in alto sul braccio in plastica e inserire il raschietto nella relativa sede sotto alle lame in modo che sia posizionato saldamente. Il raschietto deve essere orientato nella direzione opposta rispetto alle lame. Inserire nel contenitore gli alimenti già preparati. Fare attenzione che il contenitore sia riempito al massimo fino alla metà. Entrambe le lame devono essere orientate nella stessa direzione per utilizzare il volume del contenitore al meglio. Chiudere il coperchio e fare attenzione che la chiusura a baionetta sia bloccata saldamente.

Fissare il tritatutto tenendo una mano sul coperchio. Con l'altra mano tirare con forza in orizzontale il manico del sistema a strappo fino a battuta e poi lasciar tornare indietro. Non rilasciare assolutamente il manico. Ripetere la procedura fino a quando tutti gli ingredienti hanno la dimensione desiderata. Se il sistema a strappo dovesse restare bloccato non utilizzare forza eccessiva. Togliere il coperchio, controllare il contenuto ed eventualmente sminuzzare ulteriormente gli ingredienti.

Attenzione! Non afferrare mai direttamente le lame.

Indicazioni per la pulizia e la conservazione

Il contenitore e il raschietto sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie. Pulire il coperchio che contiene il meccanismo di trazione con un po' di detersivo e un panno umido. Non metterlo a bagno in acqua saponata e fare attenzione che possibilmente non penetri l'acqua all'interno. Se dovesse comunque bagnarsi internamente, sul fondo del coperchio si trova un foro di scolo che può essere aperto utilizzando una moneta. Far uscire l'acqua e lasciare asciugare per qualche tempo il coperchio prima di chiudere il foro.

Lavare manualmente il rotore con le lame a mano e sotto l'acqua corrente per proteggerle da danni meccanici. Si consiglia di indossare dei guanti resistenti al taglio. Non toccare mai direttamente le lame o le superfici di taglio. Sono estremamente affilate e ci si può ferire!

Conservare il rotore solo con la protezione lame applicata!

多功能粉碎机

操作和保养指南

此款多功能粉碎机操作轻松，只需要几秒钟就可以将各种水果、蔬菜、坚果和药草切成您想要的任意大小。您可以将切好的小块材料收集在容器中，取用和继续加工都十分方便。此容器不适用于微波炉加热。

请在首次使用前仔细阅读以下注意事项。

安全指南

刀刃极为锋利，切勿手抓刀刃。在装料、取料或者清洁时，请您使用转子上方的专用塑料柄。（请同时参考操作、清洁和存放的注意事项！）

儿童或有生理或心理缺陷的人员禁用此多功能粉碎机。请将多功能粉碎机放在儿童无法触及的位置。使用时请注意确保盖子盖紧且卡扣锁卡紧。容器杯内无食材、刀刃或设备受损、或机械装置卡住时，请勿使用多功能粉碎机。转子仅允许在容器中规定的位置且盖子安全扣紧固定的情况下使用。不使用时请将转子的刀刃保护壳装上。如果您希望在容器中存放准备好的原料，请将转子取出。

此多功能粉碎机为家用设计，不适合商业用途。如其应用于商业用途，我方概不负责。

操作指南

首次使用之前请将所有部件快速冲洗干净并仔细擦干 - 出于安全原因，我们建议将转子部件放置于安全地点晾干，或请您佩戴防切割手套。请将防滑容器放在平整、稳固且干燥的工作台上。请首先将刮刀向下拔出，然后才能将刀刃保护壳以同种方式向下拔出。然后将转子居中放置在支座上。

请将待切食材清洗干净、拣好并去皮，必要时将其切成不超过刀刃长度大小的块状。如需切碎药草、大蒜、辣椒及类似材料，请使用刮刀。可以用刮刀将药草从容器底部刮起并将其打散，以便刀刃能够将其卷住、更轻松地将其切碎。

请握住转子上部的塑料柄，将刮刀放在刀刃下部的固定处，将其卡入固定。刮刀应指向与刀刃相反的方向。将准备好的待切原料放进容器中。请注意，容器最多只能装满一半。为了最有效地使用容器容量，两个刀刃的朝向应保持一致。请将盖子盖上，此时应注意卡紧卡扣锁。

请用一只手按住多功能粉碎机的盖子使其保持固定。请用另一只手用力以水平方向拉动牵引系统的手柄至止挡位置，然后让其再次向后滑回原位。在此期间切勿放开手柄。请重复此过程，直至待切材料被切成所需大小。如果牵引系统卡住，请不要使用蛮力。请将盖子取下，检查待切食材，必要时将食材再切小一点。

小心！切勿直接手握刀刃。

清洗和存放说明

可以在洗碗机中清洗容器和刮刀。包含牵引机械装置的盖子需用少量清洁剂和润湿的抹布进行清洁。请不要将盖子浸入水中，并注意尽量避免进水。如盖子进水，盖子底部有排水口，可用硬币将其打开。请将水排出，再次关闭排水口前将盖子晾干。

带刀刃的转子需手工在流动水下清洁，避免刀刃出现机械损坏。建议操作时佩戴防切割手套。切勿直接触摸刀刃或切割面。这些部位异常锋利，会让您受伤！

转子原则上仅可存放在刀刃保护壳中！

WMF Business Unit Consumer GmbH | WMF Platz 1 | 73312 Geislingen/Steige | Germany
wmf.com | contact@wmf.com

