

## Manual: Manual kitchen robot

- 1) Insert the blade in the middle of the container and then insert your vegetables (it is recommended to cut vegetable into smaller pieces for the best result - e. i. onion into quarters).
- 2) Close the container with the cover and turn it clockwise.
- 3) The anti-slip stripe at the bottom of the container ensures stability on a flat work surface. Hold the container by the cover with one hand, then pull the handle on the rope with your index finger and middle finger of the other hand.
- 4) The rope will wind up and you can repeat the whole movement again. The longer you keep pulling the rope, the more chopped your vegetables gets.

## Návod: Kuchyňský sekáček

- 1) Doprostřed nádoby vložte ostří a nasypete zeleninu (například cibuli je dobré nakrájet nejprve na čtvrtiny).
- 2) Nádobku uzavřete krytem a otočte jím po směru hodinových ručiček – přesvědčte se, že je kryt na obou stranách upevněn do zarážek.
- 3) Protiskluzový pásek vespod nádoby zajistí pevné uchycení na rovné pracovní ploše. Držte přístroj jednou rukou za kryt, ukazováčkem a prostředníčkem druhé ruky uchopte táhlo na provaze a poměrně rychle zatáhněte.
- 4) Provaz se po natažení opět smrští a vy dalším tažením celý pohyb opakujete. Čím déle budete za provaz tahat, tím více nasekanou zeleninu získáte.

## Instrukcja obsługi: Ręczny rozdrabniacz kuchenny

- 1) Włóż ostrze na środek pojemnika i wsyp warzywa (np. cebulę najlepiej jest najpierw pokroić na ćwiartki).
- 2) Zamknij pojemnik pokrywą i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara - upewnij się, że pokrywka jest zamocowana do ograniczników po obu stronach.
- 3) Pasek antypoślizgowy pod spodem pojemnika zapobiega ślizganiu się rozdrabniacza po płaskiej powierzchni roboczej. Trzymaj urządzenie jedną ręką za pokrywę, a palcem wskazującym i środkowym drugiej ręki chwyć uchwyt na lince i dość szybko pociągnij.
- 4) Po naciągnięciu linka ponownie się skurczy a uchwyt wróci na swoje miejsce, a ty musisz powtórzyć cały ruch kolejnym pociągnięciem. Im dłużej będziesz pociągać za uchwyt, tym drobniej posiekane warzyw otrzymasz.

## Használati útmutató: Konyhai szeletelő

- 1) Helyezze a pengét az edény közepébe, és szórjon bele zöldségeket (a hagymát például ajánlatos először negyedekre vágni).
- 2) Zárja le az edényt a fedél óramutató járásával megegyező irányba forgatásával – győződjön meg arról, hogy a fedél mindkét oldalon rögzítve van.
- 3) A tartály alján található csúszásgátló sima munkafelületen erős tapadást biztosít. Egyik kezével tartsa a szeletelő fedelét, másik kezének mutató- és középső

ujjával pedig fogja meg a kötélen lévő fogantyút, és viszonylag gyorsan húzza meg.

- 4) A kötélen a megrántás után visszahúzódik, így a mozdulat megismételhető. Minél többször húzza meg a madzagot, annál apróbbra vágott zöldséget kap.

## Manual: Robot de bucătărie manual

- 1) Introduceți lama în mijlocul recipientului și apoi introduceți legumele (se recomandă să tăiați legumele în bucăți mai mici pentru cel mai bun rezultat - de exemplu, ceapa în sferturi).
- 2) Închideți recipientul cu capacul și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic.
- 3) Banda antiderapantă de la partea de jos a recipientului asigură stabilitatea pe o suprafață de lucru plană. Țineți recipientul de capac cu o mână, apoi trageți de mânerul coardelor cu degetul arătător și degetul mijlociu al celeilalte mâini.
- 4) Coarda se va înfășura și puteți repeta întregul mișcare din nou. Cu cât trageți mai mult de coardă, cu atât legumele tăiate vor fi mai mici.