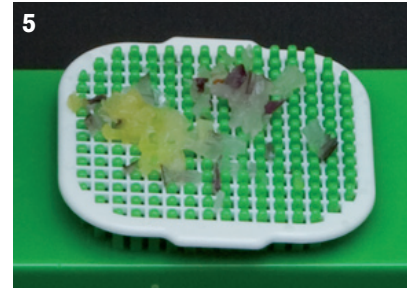
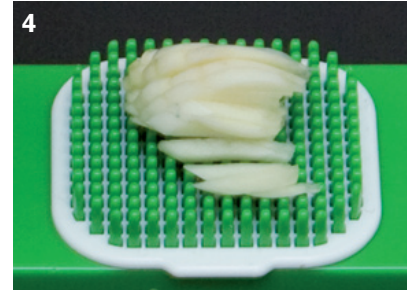
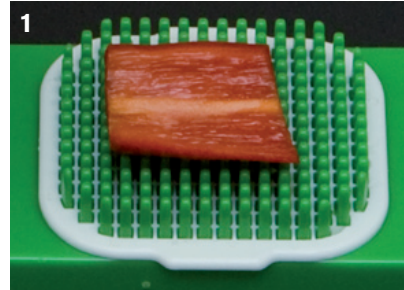
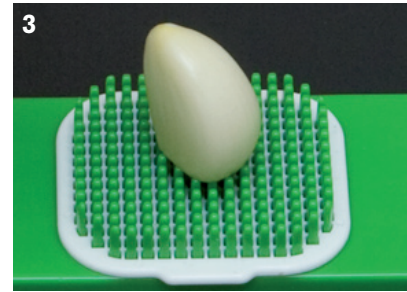
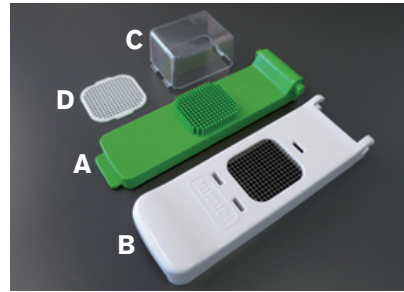


MINI CHOPPER



ALLIGATOR[®]
FAMILY



GB Welcome to the Alligator family!

The Alligator Mini Chopper is a Swedish invention designed to make food preparation quicker and easier! Now, with one simple action you can finely chop garlic, olives, chili peppers, ginger, and nuts ... the possibilities are endless! This leaflet provides you with easy to follow instructions on how to use your Alligator Mini Chopper. 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 Mini Chopper!

ALLIGATOR Mini Chopper with collector

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| A. Base with chopping grid | B. Top with knife grid |
| C. Collector | D. Cleaning 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.
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.

After use

5. To clean the chopping grid remove any debris by lifting the cleaning grid (hand-wash only). The Alligator Mini Chopper 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 Mini Chopper is a patented product in countries world-wide.

ES ¡Bienvenido a la familia Alligator!

Alligator Mini Chopper es un producto único creado por innovadores suecos para facilitar la preparación de alimentos. Con Alligator es posible cortar de forma rápida y sencilla ajos, aceitunas, chiles pequeños, jengibre, nueces... ¡Las posibilidades son infinitas! Este folleto contiene instrucciones sencillas para el uso de su Alligator Mini Chopper. También encontrará un vídeo 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 Mini Chopper le sea de gran utilidad en la cocina!

ALLIGATOR Mini Chopper con colector

- | | |
|---|--|
| A. Base con superficie para cortar de cuchillas | B. Parte superior con juego de cuchillas |
| C. Colector | D. Rejilla para la limpieza |

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.
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.

Luego de usarlo

5. 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 Mini Chopper es un producto patentado en todo el mundo.

FR Bienvenue dans la famille Alligator !

Alligator Mini Chopper est une innovation suédoise conçue pour vous faciliter la tâche en cuisine. Désormais, vous pourrez hacher rapidement et facilement de l'ail, des olives, des piments, du gingembre, des noix... les possibilités sont infinies ! Cette brochure contient des instructions simples vous expliquant comment utiliser votre Alligator Mini Chopper. 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 Mini Chopper !

ALLIGATOR Mini Chopper avec récipient collecteur

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| A. Base avec surface de découpe | B. Partie supérieure avec lames |
| C. Récipient collecteur | D. Grille de nettoyage |

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.
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.

Après utilisation

5. 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 Mini Chopper 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 Mini Chopper est un produit breveté dans le monde entier.

DE Herzlich willkommen in der Alligatorfamilie!

Alligator Mini Chopper ist eine schwedische Innovation zur Erleichterung der Küchenarbeit. Nun können Sie schnell und einfach Knoblauch, Oliven, Chili, Ingwer, Gurken fein hacken – die Möglichkeiten sind unbegrenzt! Diese Anleitung erleichtert Ihnen den Einstieg in die Anwendung Ihres Alligator Chopper. Auf unserer Website finden Sie außerdem unser Vorführfilm: www.alligators.se

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

ALLIGATOR Mini Chopper mit Auffangbehälter

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| A. Unterteil mit Stempel | B. Oberteil mit Messerrahmen |
| C. Auffangbehälter | D. Reinigungsgitter |

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!
2. Die zerkleinerten Teile werden bequem in den Auffangbehälter gedrückt, der leicht zu entfernen ist - die Seitenwand bei dem Einzelfoos 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**: Gemüse mit Haut nach unten, sonst in Scheiben auf den Stempel legen und das Oberteil schnell und fest herunterdrücken.

Nach der Benutzung

5. Um den Stempel zu reinigen, heben Sie ev. Reste mit dem Reinigungsgitter heraus. (Gitter nicht in die Spülmaschine!). Wir empfehlen, den Alligator Mini Chopper einfach unter fließendem Wasser abzuspielen – 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 Mini Chopper ist weltweit patentiert.

SE Välkommen till Alligatorfamiljen!

Alligator Mini Chopper är en svensk innovation utformad för att underlätta matlagningen. Nu kan du snabbt och enkelt finhacka vitlökl, oliver, chili, ingefära, nötter... möjligheterna är obegränsade! Den här broschyren innehåller enkla instruktioner för hur du använder din Alligator Mini Chopper. En demonstrationsfilm kan också ses på vår hemsida www.alligators.se.

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

Alligator Mini Chopper med Collector

- A. Basdel med skärbank B. Överdel med knivarm
C. Uppsamlare D. Rensningsgaller

Användning

1. Försäkra dig om att rensningsgallret är på plats på skärbanken. Placera grönsaken på skärbanken och se till att den inte ligger utanför kanten av banken. Med öppen hand, tryck ner överdelen **snabbt och bestämt**. Var inte rädd för att använda kraft.
2. De hackade bitarna trycks behändigt in i uppsamlaren, som är enkel att tömma.
3. **För att skära stavar:** Placera grönsaken vertikalt på skärbanken och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.
4. **För att tärna:** Placera de *skurna stavarna* på skärbanken och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.

Efter användning

5. För att rengöra skärbanken, avlägsna eventuella rester med rensningsgallret (endast handdisk). Alligator Mini Chopper 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 Mini Chopper är patenterad i länder världen över.

FI Tervetuloa Alligator-perheeseen!

Alligator Mini Chopper on ruotsalainen keksintö, joka on suunniteltu helpottamaan ruoanlaittoa. Voit nyt helposti ja nopeasti paloitella hienoksi valkosipulua, oliivit, chiliin, inkivääriin, pähkinät... mahdollisuudet ovat rajattomat! Tässä esitteessä on helppoja ohjeita Alligator Mini Chopperin käyttöön. Myös esittelyvideo on nähtävänä verkkosivullamme www.alligators.se.

Koska leikkuerät eivät koskaan osu leikkuualustaan, ne pysyvät terävinä. Kaikilla Alligator-tuotteillamme on kahden vuoden takuu. Toivottavasti uudesta Alligator Mini Chopperistasi on sinulle suurta hyötystä!

Alligator Mini Chopper ja kerääjä

- A. Perusosa leikkuualustalla B. Yläosa leikkuurungolla
C. Kerääjä D. Puhdistusrilitä

Käyttö

1. Varmista, että puhdistusrilitä 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.
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.

Käytön jälkeen

5. Leikkuualustan puhdistamiseksi pyyhi pois mahdolliset jäänteet puhdistusrilitän avulla (vain käsittisk). Alligator Mini Chopper voidaan helposti puhdistaa juoksevalla lämpimällä vedellä (suositellaan) tai tiskikoneessa.

**VAROITUS! Alligator-leikkuerät ovat hyvin teräviä!
Älä koskaan koske teriin!
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 Mini Chopper on patentoitu useissa maissa ympäri maailmaa.

IT La famiglia Alligator vi dà il benvenuto!

Alligator Mini Chopper è un prodotto innovativo svedese creato per facilitare la preparazione di svariati piatti di cucina. In modo facile e rapido potrete sminuzzare spicchi d'aglio, olive, peperoncini, zenzero, frutta secca... le possibilità sono infinite! Questa brochure contiene delle semplici istruzioni per l'uso del vostro Alligator Mini Chopper. 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 Mini Chopper vi darà grandi soddisfazioni!

Alligator Mini Chopper con raccoglitore

- A. Base con tagliere B. Parte superiore con grata di lame
C. Raccoglitore D. Grata per pulizia

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.
2. I pezzi tagliati vengono spinti nel raccoglitore, 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.

Dopo l'uso

5. Per pulire il tagliere, rimuovete eventuali resti con la grata per la pulizia (solo lavaggio a mano). Alligator Mini Chopper si può pulire facilmente sciacquandolo 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 Mini Chopper è un prodotto brevettato in diversi paesi in tutto il mondo.

PT Bem-vindo à família Alligator!

Alligator Mini Chopper é uma inovação sueca criada para facilitar na preparação de alimentos e na elaboração de diversos pratos. De forma simples e rápida pode-se agora picar bem miudinho alho, azeitonas, chili, gengibre, frutos secos... as possibilidades são infinitas. Essa brochura contém instruções simples de como utilizar o seu Alligator Mini Chopper. Um filme demonstrativo também pode ser visto no nosso site www.alligators.se.

Uma vez que as lâminas 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 Mini Chopper venha lhe proporcionar grande satisfação!

Alligator Mini Chopper com Recipiente Coletor

- A. Base com o suporte de corte B. Parte superior com grade de lâminas de corte C. Recipiente coletor D. Grade de limpeza

Instruções 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.
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.

Depois do Uso

5. Para limpar o suporte de corte, retire os eventuais restos com a grade de limpeza (lavar à mão somente). Alligator Mini Chopper 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!
Mantenha 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 Mini Chopper é um produto patenteado em diversos países do mundo inteiro.

