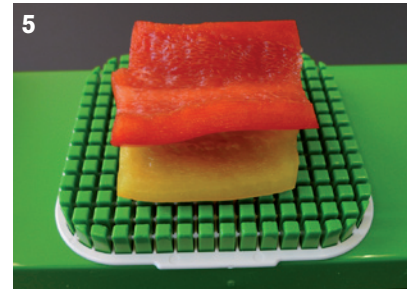
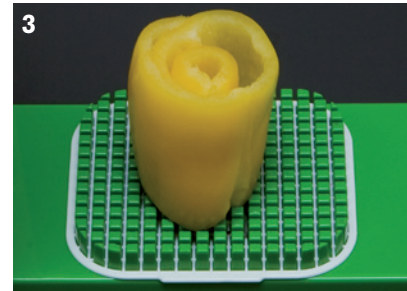
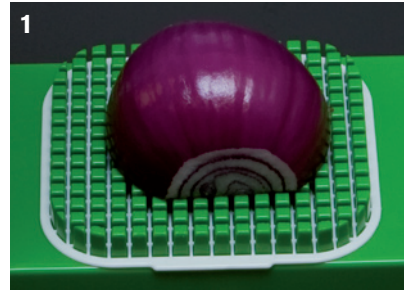
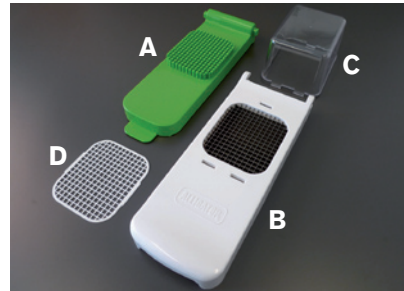


# CHOPPER



**ALLIGATOR**<sup>®</sup>  
FAMILY



## **GB** Welcome to the Alligator family!

The Alligator Chopper is a Swedish invention designed to make food preparation quicker and easier! Now, with one simple action you can chop potatoes and onions for frying, cucumbers for salads, apples for cakes or pies... the possibilities are endless! This leaflet provides you with easy to follow instructions on how to use your Alligator Chopper. A demonstration film can also be viewed on our website [www.alligators.se](http://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 Chopper!

### **ALLIGATOR Chopper with collector**

- A. Base with chopping grid
- B. Top with knife part
- 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.

**Onions:** Peel and cut in half before chopping.

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.

5. **Chopping juicy vegetables, e.g. peppers:** Cut in half and place on the chopping grid with the *fleshy side up* and push the top part down quickly and firmly.

### **After use**

6. To clean the chopping grid remove any debris by lifting the cleaning grid (hand-wash only). The Alligator 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](http://www.alligators.se)

The Alligator Chopper is a patented product in countries world-wide.

## **ES** ¡Bienvenido a la familia Alligator!

Alligator Chopper es un producto único creado por innovadores sucesos para facilitar la preparación de alimentos. Con Alligator es posible cortar de forma rápida y sencilla patatas y cebollas para freír, pimientos para ensaladas, manzanas para pasteles... ¡Las posibilidades son infinitas! Este folleto contiene instrucciones sencillas para el uso de su Alligator Chopper. También encontrará un vídeo demostrativo en nuestro sitio web [www.alligators.se](http://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 Chopper le sea de gran utilidad en la cocina!

### **ALLIGATOR Chopper con colector**

- A. Base con superficie para cortar
- 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.

**Cebolla:** Pele y pique la cebolla a la mitad antes de cortarla.

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.

5. **Para cortar vegetales jugosos (pimientos, etc.):** Pique el vegetal a la mitad, sitúelo sobre la superficie para cortar con *la pulpa vuelta hacia arriba* y presione la parte superior del picador hacia abajo con un movimiento firme y rápido.

### **Luego de usarlo**

6. Para limpiar la superficie para cortar remueva los restos levantando la rejilla para la limpieza (lavado a mano solamente). Alligator Chopper 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](http://www.alligators.se)

Alligator Chopper es un producto patentado en todo el mundo.

## **FR** Bienvenue dans la famille Alligator !

Alligator Chopper est une innovation suédoise conçue pour vous faciliter la tâche en cuisine. Grâce à l'Alligator Chopper, vous pourrez maintenant découper facilement et rapidement des pommes de terre et des oignons pour les fricassées, du concombre pour les salades, des pommes pour les pâtisseries... Les possibilités sont infinies ! Cette brochure contient des instructions simples vous expliquant comment utiliser votre Alligator Chopper. Vous pouvez aussi visionner une vidéo de démonstration sur notre site [www.alligators.se](http://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 Chopper !

### **ALLIGATOR 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.

**Pour l'oignon :** épluchez-le et coupez-le en deux avant de le hacher. 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.

5. **Pour les légumes très juteux, par ex. le poivron :** coupez d'abord le légume en deux et placez-le sur la surface de découpe *côté chair en haut* et pressez la partie supérieure de l'ustensile d'un mouvement ferme et rapide.

### **Après utilisation**

6. 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 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](http://www.alligators.se)

L'Alligator Chopper est un produit breveté dans le monde entier.

## **DE** Herzlich willkommen in der Alligatorfamilie!

Alligator Chopper ist eine schwedische Innovation zur Erleichterung der Küchenarbeit. Nun können Sie schnell und einfach Kartoffeln und Zwiebeln vor dem Braten, Gurken für den Salat oder Äpfel für den Kuchen zerkleinern – die Möglichkeiten sind unendlich! Diese Anleitung erleichtert Ihnen den Einstieg in die Anwendung Ihres Alligator Chopper. Auf unserer Website finden Sie außerdem unser Vorführfilm: [www.alligators.se](http://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 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!

**Zwiebeln:** Vor dem Hacken schälen und längs halbieren.

2. Die zerkleinerten Teile werden bequem in den Auffangbehälter gedrückt, der leicht zu entfernen ist - die Seitenwand bei dem Einzelloch 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:** Die *geschnittenen Streifen* auf den Stempel legen und das Oberteil schnell und fest herunterdrücken.

5. **Bei Gemüsesorten mit Haut, z.B. Paprika, Tomate:** Gemüse halbieren und mit der Haut *nach unten* auf den Stempel legen; dann das Oberteil schnell und fest herunterdrücken.

### **Nach der Benutzung**

6. Um den Stempel zu reinigen, heben Sie ev. Reste mit dem Reinigungsgitter heraus. (Gitter nicht in die Spülmaschine!). Wir empfehlen, den Alligator Chopper einfach unter fließendem Wasser abzuspuhlen – 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](http://www.alligators.se)

Alligator Chopper ist weltweit patentiert.

## SE Välkommen till Alligatorfamiljen!

Alligator Chopper är en svensk innovation utformad för att underlätta matlagningen. Nu kan du snabbt och enkelt hacka potatis och lök för stekning, gurka till sallader, äpplen till bakverk... möjligheterna är obegränsade! Den här broschyren innehåller enkla instruktioner för hur du använder din Alligator Chopper. En demonstrationsfilm kan också ses på vår hemsida [www.alligators.se](http://www.alligators.se).

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

### ALLIGATOR Chopper med uppsamlare

- A. Basdel med skärbänk
- B. Överdel med knivram
- C. Uppsamlare
- D. Rensningsgaller

### Användning

1. Försäkra dig om att rensningsgallret är på plats på skärbänken. Placera grönsaken på skärbänken och se till att den inte ligger utanför kanten av bänken. Med öppen hand, tryck ner överdelen **snabbt och bestämt**. Var inte rädd för att använda kraft.

**Lök:** Skala och halvera innan du hackar.

2. De hackade bitarna trycks behändigt in i uppsamlaren, som är enkel att tömma.

3. **För att skära stavar:** Placera grönsaken vertikalt på skärbänken och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.

4. **För att tärna:** Placera de *skurna stavarna* på skärbänken och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.

5. **För saftiga grönsaker, tex. paprika:** Halvera grönsaken och placera den på skärbänken med *fruktötet uppåt* och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.

### Efter användning

6. För att rengöra skärbänken, avlägsna eventuella rester med rensningsgallret (endast handdisk). Alligator Chopper kan enkelt rengöras under rinnande varmvatten (rekommenderas) eller i diskmaskin.

**WARNING! Alligatorknivarna är mycket vassa!  
Rör aldrig knivarna!  
Förvaras oätkomligt för barn!**

För frågor eller ytterligare information, vänligen kontakta din lokala Alligatoråterförsäljare.

### Tillverkare

EPU AG · [info@alligators.se](mailto:info@alligators.se) · [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

Alligator Chopper är patenterad i länder världen över.

## FI Tervetuloa Alligator-perheeseen!

Alligator Chopper on ruotsalainen keksintö, joka on suunniteltu helpottamaan ruoanlaittoa. Voit nyt nopeasti ja helposti leikata perunat ja sipulit paistamista varten, kurkun salaattia ja omenat leivontaa varten... mahdollisuudet ovat rajattomat! Tässä esitteessä on helppoja ohjeita Alligator Chopperin käyttöön. Myös esittelyvideo on nähtävänä verkkosivullamme [www.alligators.se](http://www.alligators.se).

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

### ALLIGATOR Chopper ja kerääjä

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

### Käyttö

1. Varmista, että puhdistusritilä 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.

**Sipuli:** Kuori ja halkaise sipuli ennen sen leikkaamista.

2. Silvottu 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.

5. **Mehukkaat vihannekset, kuten tomaatti ja paprika:** Puolita vihannes ja aseta se leikkuualustalle *hedelmäihä ylöspäin* ja paina yläosa alas nopeasti ja vakaasti.

6. Leikkuualustan puhdistamiseksi pyyhi pois mahdolliset jäänteet puhdistusritilän avulla (vain käsitiiskii). Alligator Chopper voidaan helposti puhdistaa juoksevalla lämpimällä vedellä (suositellaan) tai tiskikoneessa.

### Käytön jälkeen

6. Leikkuualustan puhdistamiseksi pyyhi pois mahdolliset jäänteet puhdistusritilän avulla (vain käsitiiskii). Alligator Chopper voidaan helposti puhdistaa juoksevalla lämpimällä vedellä (suositellaan) tai tiskikoneessa.

**VAROITUS! Alligator-leikkuuterät 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](mailto:info@alligators.se) · [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

Alligator Chopper on patentoitu useissa maissa ympäri maailmaa.

## IT La famiglia Alligator vi dà il benvenuto!

Alligator Chopper è un prodotto innovativo svedese creato per facilitare la preparazione di svariati piatti di cucina. In modo semplice e rapido potrete tagliare le patate ed affettare le cipolle da rosolare in padella, i cetrioli per l'insalata, le mele per la vostra torta preferita... le possibilità sono infinite! Questa brochure contiene delle semplici istruzioni per l'uso del vostro Alligator Chopper. Un filmato dimostrativo si può guardare sul nostro sito [www.alligators.se](http://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 Chopper vi darà grandi soddisfazioni!

### ALLIGATOR Chopper con raccogliitore

- A. Base con tagliere
- B. Parte superiore con grata di lame
- C. Raccogliitore
- 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.

**Cipolla:** sbucciate e dividete a metà prima di affettare.

2. I pezzi tagliati vengono spinti nel raccogliitore, 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.

5. **Per ortaggi succosi, ad esempio i peperoni:** dividete l'ortaggio a metà e poggiatelo sul tagliere con la *polpa rivolta verso l'alto* e spingete la parte superiore verso il basso con movimento rapido e deciso.

### Dopo l'uso

6. Per pulire il tagliere, rimuovete eventuali resti con la grata per la pulizia (solo lavaggio a mano). Alligator 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](mailto:info@alligators.se) · [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

Alligator Chopper è un prodotto brevettato in diversi paesi in tutto il mondo.

## PT Bem-vindo à família Alligator!

Alligator 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 cortar batata e cebola para fritura, tomate para a salada, maçã para tortas e bolos... as possibilidades são infinitas! Essa brochura contém instruções simples de como utilizar o seu Alligator Chopper. Um filme demonstrativo também pode ser visto no nosso site [www.alligators.se](http://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 Chopper venha lhe proporcionar grande satisfação!

### ALLIGATOR Chopper com o 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.

**Cebola:** Descasque e parta ao meio antes de picar a cebola.

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.

5. **Para legumes suculentos, como por exemplo pimentão:** Parta o legume ao meio e coloque uma das partes sobre o suporte de corte com a *polpa virada para cima* e pressione a parte superior com um movimento rápido e firme.

### Depois do Uso

6. Para limpar o suporte de corte, retire os eventuais restos com a grade de limpeza (lavar à mão somente). Alligator 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!  
Manter 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](mailto:info@alligators.se) · [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

Alligator Chopper é um produto patentado em diversos países do mundo inteiro.

## PL Przedstawiamy rodzinę produktów Alligator

Alligator Chopper jest innowacyjnym szwedzkim produktem, który został opracowany, aby ułatwić przygotowywanie posiłków. Można nim szybko i łatwo pokroić w plasterki ziemniaki i cebule do smażenia, ogórki na sałatkę, jabłka do ciasta... Możliwość są nieograniczone! Niniejsza broszura zawiera wskazówki dotyczące sposobu używania Alligator Chopper. Na naszej stronie internetowej [www.alligators.se](http://www.alligators.se) można również zobaczyć film instruktażowy.

Noże pozostają ostre, ponieważ nigdy nie dotykają dna wkładki do krojenia. Wszystkie produkty Alligator są objęte dwuletnią gwarancją. Mamy nadzieję, że będziecie Państwo zadowoleni ze swojego nowego Alligator Chopper!

### ALLIGATOR Chopper z pojemnikiem

- A. Podstawa z wkładką do krojenia B. Część górna z ramką z ostrzami C. Pojemnik D. Kratka do czyszczenia

### Sposób użycia

1. Upewnij się, że kratka do czyszczenia znajduje się na wkładce do krojenia. Połóż warzywę na wkładce do krojenia w taki sposób, by nie wystawało poza krawędź wkładki. Otwartą dłoń **szybko i zdecydowanie** nacisnąć część górną. Nie należy obawiać się użycia siły.

**Cebula:** Przed pokrojeniem obrać ze skórki i podzielić na pół.

2. Pokrojone kawałki wpadają do pojemnika, który można łatwo opróżnić.  
3. **Krojenie w słupki:** Połóż warzywę pionowo na wkładce do krojenia, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną.  
4. **Krojenie w kostkę:** Połóż *pokrojone słupki* na wkładce do krojenia, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną.  
5. **Soczyste warzywa, np. papryka:** Podzielić warzywę na pół i położyć na wkładce do krojenia *miąższem do góry*, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną.

### Po użyciu

6. Aby oczyścić wkładkę do krojenia, należy usunąć ewentualne pozostałości warzyw za pomocą kratki do czyszczenia (nadaje się wyłącznie do mycia ręcznego). Alligator Chopper można łatwo umyć pod bieżącą ciepłą wodą (zalecany sposób mycia) lub w zmywarce.

**OSTRZEZENIE!** Ostrza urządzeń Alligator są bardzo ostre!  
Nie wolno nigdy dotykać ostrzy!  
Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci!

W przypadku jakichkolwiek pytań lub w celu uzyskania dodatkowych informacji prosimy o kontakt z lokalnym sprzedawcą produktów Alligator.

### Producent

EPU AG - info@alligators.se - [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

Alligator Chopper jest chroniony patentem w wielu krajach świata.

## RU Добро пожаловать в семью Alligator!

Alligator Chopper – это шведское изобретение для упрощенного приготовления пищи. Теперь Вы просто и быстро можете нарезать картофель и лук для жарки, огурцы для салатов, яблоки для выпечки... Возможности прибора неограниченны! Данная инструкция содержит простые указания по использованию Alligator Chopper. Инструкционное видео Вы можете просмотреть на нашем сайте [www.alligators.se](http://www.alligators.se).

Поскольку ножи никогда не касаются разделочной поверхности, они всегда остаются острыми. На все наши продукты серии Alligator предоставляется гарантия в течение двух лет. Мы надеемся, что Вы с радостью будете пользоваться Вашим новым прибором Alligator Chopper!

### ALLIGATOR Chopper с поддоном

- A. Основание с разделочной поверхностью B. Верхняя часть с ножами C. Поддон D. Решетка для чистки

### Использование

1. Убедитесь в том, что решетка для чистки находится на месте на разделочной поверхности. Поместите овощ на разделочную поверхность так, чтобы он не высывался за ее края. **Быстро и уверенно** нажмите ладонью на верхнюю часть. Не бойтесь сильно нажать.

**Лук:** Почистите и разрежьте пополам перед нарубкой.

2. Нарубленные кусочки удобно проталкиваются в поддон, который легко опорожняется.  
3. **Для нарезки столбиков:** Поместите овощ вертикально на разделочную поверхность и быстро и уверенно нажмите на верхнюю часть.  
4. **Для нарезки кубиков:** Поместите *нарезанные столбики* на разделочную поверхность и быстро и уверенно нажмите на верхнюю часть.  
5. **Для сочных овощей, например помидоров или сладкого перца:** Разрежьте овощ пополам, поместите на разделочную поверхность *мякотью вверх* и быстро и уверенно нажмите на верхнюю часть.

### После использования

6. Очистите разделочную поверхность от остатков овощей при помощи решетки для чистки (только ручная мойка). Alligator Chopper легко промывается под текущей горячей водой (рекомендуется) или в посудомоечной машине.

**ВНИМАНИЕ!** Ножи приборов Alligator очень острые!  
Никогда не прикасайтесь к лезвию ножей!  
Храните в недоступном для детей месте!

По вопросам и за дополнительной информацией обращайтесь к местному дилеру приборов Alligator.

### Изготовитель

EPU AG - info@alligators.se - [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

Alligator Chopper запатентован в странах во всем мире.

## GR Καλώς ορίσατε στην οικογένεια Alligator!

Το Alligator Chopper είναι ένα σουηδικό καινοτόμο προϊόν που διευκολύνει την προετοιμασία του φαγητού. Τώρα μπορείτε γρήγορα κι εύκολα να κόψετε πατάτες και κρεμμύδια για το τηγάνισμα, αγγούρια για τη σαλάτα, μήλα για τη μηλόπιτα... οι δυνατότητες είναι απεριόριστες! Το παρόν φυλλάδιο περιέχει απλές οδηγίες για τη σωστή χρήση του Alligator Chopper. Επίσης μπορείτε να παρακολουθήσετε μια ταχεία επίδειξη στην ιστοσελίδα μας: [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

Επειδή τα μαχαίρια δεν ακουμπούν ποτέ τον πάτο της επιφάνειας κοπής, παραμένουν κοφτερά. Όλα τα προϊόντα Alligator έχουν εγγύηση δύο ετών. Ελπίζουμε να χαρείτε το νέο σας Alligator Chopper!

### ALLIGATOR Chopper με δοχείο συλλογής

- A. Βάση με επιφάνεια κοπής B. Πάνω μέρος με πλαίσιο μαχαίριων C. Δοχείο συλλογής D. Πλέγμα καθαρισμού

### Χρήση

1. Βεβαιωθείτε ότι το πλέγμα καθαρισμού είναι τοποθετημένο επάνω στην επιφάνεια κοπής. Τοποθετήστε το λαχανικό πάνω στην επιφάνεια κοπής, έτσι ώστε να μην προεξέχει από αυτήν. Πιέστε το άνω μέρος με ανοιχτή παλάμη **απότομα και σταθερά** προς τα κάτω. Μην φοβάστε να πιέσετε με δύναμη.

**Κρεμμύδια:** Ξεφλούδιστε και κόψτε τα στη μέση πριν τα ψιλοκόψετε.

2. Τα κομμάτια θα πέσουν άνετα στο δοχείο συλλογής, το οποίο οδηγεί εύκολα.  
3. **Για να κόψετε μπιστούνια ή λωρίδες:** Τοποθετήστε το λαχανικό κάθετα επάνω στην επιφάνεια κοπής και πιέστε το άνω μέρος απότομα και σταθερά προς τα κάτω.  
4. **Για να κόψετε σε κύβους:** Τοποθετήστε τα *κομμένα μπιστούνια* επάνω στην επιφάνεια κοπής και πιέστε το άνω μέρος απότομα και σταθερά προς τα κάτω.  
5. **Για ζουμάρ λαχανικά, π.χ. πιπεριές:** Κόψτε το φρούτο στη μέση και τοποθετήστε το επάνω στην επιφάνεια κοπής με τη *σάρκα προς τα πάνω* και πιέστε το άνω μέρος απότομα και σταθερά προς τα κάτω.

### Μετά τη χρήση

6. Για να καθαρίσετε την επιφάνεια κοπής, αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα με το πλέγμα καθαρισμού (μόνο πλύσιμο στο χέρι). Το Alligator Chopper καθαρίζεται εύκολα με τρεχούμενο (εστό νερό (ουσιστάτα)) ή στο πλυντήριο πιάτων.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Τα μαχαίρια του κόφτη Alligator είναι ιδιαίτερα κοφτερά!  
Μην ακουμπάτε ποτέ τα μαχαίρια!  
Κρατήστε τον κόφτη μακριά από τα παιδιά!

Για ερωτήσεις ή επιπλέον πληροφορίες παρακαλώ επικοινωνήστε με τον τοπικό σας διανομέα του Alligator.

### Κατασκευαστής

EPU AG - info@alligators.se - [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

Το Alligator Chopper έχει καταχωρηθεί παγκοσμίως ως ευρεσιτεχνία και σχεδιαστική πατέντα σε διάφορες χώρες του κόσμου.

## TR Alligator ailesine hoş geldiniz!

Alligator Chopper, yemelik pişirmeyi kolaylaştırmak için oluşturulmuş bir İsveç ürünüdür. Artık çabucak ve kolaylıkla kızartılabilir patates ve soğan, salatalara salatalık, pastalara elma doğrayabilirsiniz... olanaklarınız sınırsızdır! Elinizdeki bu broşür, Alligator Chopper'inizi nasıl kullanacağını gösteren basit talimatlar içermektedir. Ayrıca, [www.alligators.se](http://www.alligators.se) internet sitemizde bir gösteri filmi de izleyebilirsiniz.

Bıçaklar, asla doğrama zeminine ulaşmadığı için keskinliklerini muhafaza ederler. Tüm Alligator ürünlerimiz iki yıl garantilidir. Yeni Alligator Chopper'inizden memnun kalacağınızı umuyoruz!

### ALLIGATOR Chopper, toplama kabıyla birlikte

- A. Doğrama zeminini ana parça B. Bıçak çerçevesi üst kısım C. Toplama kabı D. Temizleme ızgarası

### Kullanışlı

1. Temizleme ızgarasının doğrama zemininde yerinde olduğundan emin olunuz. Sebzeyi doğrama zemini üzerine yerleştirin ve kenardan dışarı taşmasını dikkat edin. Üst bölümü açık el ayasıyla **çabuk ve kararlı** bir şekilde aşağı doğru bastırınız. Güç kullandıktan çekinmeyiniz.

**Soğan:** Doğradıktan önce soğanı soyup yarıya ayırınız.

2. Doğranmış olan parçalar, kolaylıkla boşaltılabilen toplama kabına itelendir.

3. **Uzun parçalar halinde kesmek için:** Sebzeyi dikey şekilde doğrama zeminine yerleştirin ve üst bölümü çabuk ve kararlı bir şekilde aşağı bastırınız.

4. **Küp şeklinde kesmek için:** *Kesilmiş olan uzun dilimleri* doğrama zeminine yerleştirin ve üst bölümü çabuk ve kararlı bir şekilde aşağı doğru bastırınız.

5. **Örneğin, biber gibi sulu sebzeler için:** Sebzeyi yarıya ayırın ve *meyvenin etli yerini yukarı* gelecek şekilde doğrama zeminine yerleştiriniz ve üst bölümü çabuk ve kararlı bir şekilde aşağı doğru bastırınız.

### Kullandıktan sonra

6. Doğrama zeminini e temizlemek için, muhtemel artıkları temizleme ızgarasından çıkarın (sadece elde yikanır). Alligator Chopper, sıcak su altına tutarak temizleyebilirsiniz (tavsiye olunur) veya bulaşık makinesinde kolaylıkla yikanır.

**UYARI!** Alligator bıçakları çok keskindir!  
Bıçaklara hiçbir surette elle dokunmayınız!  
Çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edilmelidir!

Sorularınız veya daha ayrıntılı bilgi için, lütfen yerel Alligator satış bayiiği ile irtibat kurunuz.

### Üretici firma

EPU AG - info@alligators.se - [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

Alligator Chopper, tüm dünya üzerindeki bazı ülkelerde patentlidir.