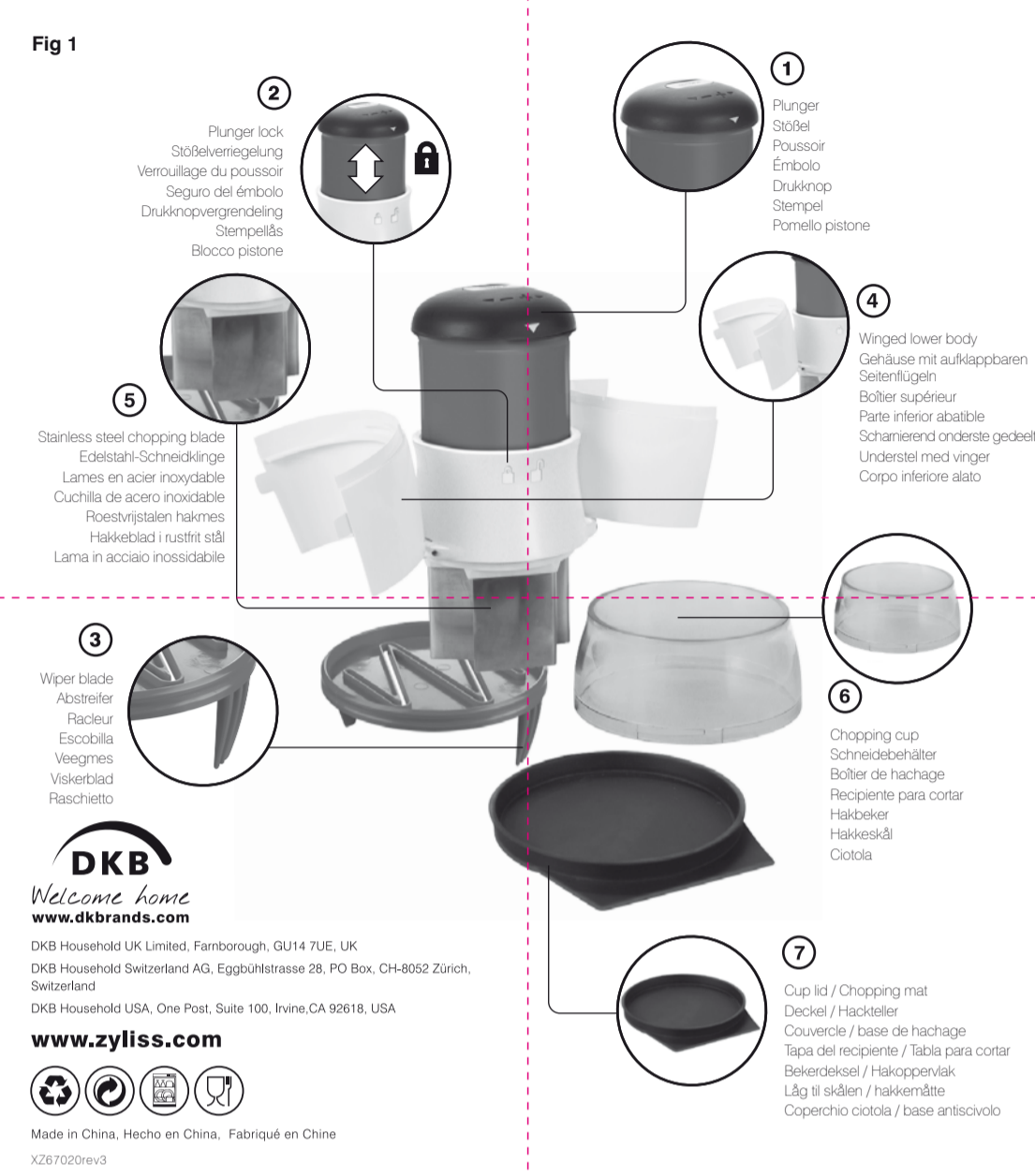



170mm


225mm

LEAFLET FRONT





Zick-Zick²
Food Chopper
Gemüsehacker
Hachoir à Legumes
Instruction leaflet
Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Instrucciones de uso
Instructiefolder
Vejlædningsbrochure
Istruzioni per l'uso



EN Fig 1
1. Plunger 2. Plunger lock 3. Wiper blade 4. Winged lower body 5. Stainless steel chopping blade 6. Chopping cup 7. Cup lid/ Chopping mat

To use:
 Unlock the plunger by twisting the plunger top towards the 'unlock' symbol. See Fig. 1 for plunger lock position. Place the produce to be chopped either inside the cup or on the chopping board. Push down the plunger; hit and release several times to chop. Chop in supplied cup or directly onto a chopping board.

Care and cleaning:
 1. Remove the chopping cup by twisting the cup clockwise.
 2. Carefully remove the wiper blade. See Fig. 1 for wiper blade position. Keep hands away from the chopping blade at all time.
 3. The lower winged body opens up for easy cleaning.
Caution: Care must be taken when opening the lower winged body for cleaning the blades. The blades are ultra sharp. Avoid direct contact with the blades at all time. Cleaning brush should be used when cleaning under the running water. Keep out of reach of children.
 4. After cleaning, close up the winged lower body until you hear the 'click'. Carefully put the wiper blade back, align the 'Zig Zag' pattern on the wiper blade with the chopping blade-keep hands away from the chopping blade at all time.
 5. Place the chopping cup with the lid back onto the chopper, turning the cup anti clockwise to secure.

DKB
 Welcome home
 www.dkbrands.com

DKB Household UK Limited, Farnborough, GU14 7UE, UK
 DKB Household Switzerland AG, Eggbühlstrasse 28, PO Box, CH-8052 Zürich, Switzerland
 DKB Household USA, One Post, Suite 100, Irvine, CA 92618, USA

www.zyliss.com

Made in China, Hecho en China, Fabriqué en Chine
 XZ67020rev3

LEAFLET BACK

FR Fig 1
1. Poussoir 2. Verrouillage du poussoir 3. Racleur 4. Boîtier supérieur 5. Lames en acier inoxydable 6. Boîtier de hachage 7. Couvercle / base de hachage

Utilisation:
 Placez le produit à hacher dans le couvercle ou sur une planche à découper. Déverrouillez le poussoir en tournant le poussoir vers le symbole « déverrouillage ». Voir fig. 1 pour la position de verrouillage du poussoir. Appuyez sur le poussoir : appuyez puis relâchez à plusieurs reprises pour hacher. Hachez dans le couvercle ou directement sur une planche à découper.

Entretien et nettoyage:
 1. Retirez le couvercle en tournant le boîtier de hachage dans le sens des aiguilles d'une montre.
 2. Retirez avec soin le racleur. Voir fig. 3 pour la position du racleur. Évitez toujours le contact entre vos mains et la lame de hachage.
 3. Le boîtier supérieur s'ouvre pour un nettoyage facile – fig. 4.
Attention: il convient de faire particulièrement attention lors de l'ouverture du boîtier supérieur en vue d'un nettoyage des lames. Les lames sont très tranchantes. Évitez toujours le contact direct avec les lames. Une brosse de nettoyage doit être utilisée lors d'un nettoyage sous l'eau courante. Tenir hors de portée des enfants.
 4. Suite au nettoyage, fermez le boîtier supérieur jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Remplacez avec soin le racleur en l'alignant avec la lame de hachage en zigzag. Évitez toujours le contact entre vos mains et la lame de hachage.
 5. Placez le boîtier de hachage avec son couvercle sur le hachoir et fixer les deux parties en les tournant l'un contre l'autre.

NL Fig 1
1. Drukknop 2. Drukknopvergrendeling 3. Veegmes 4. Scharnierend onderste gedeelte 5. Roestvrijstalen hakmes 6. Hakbeker 7. Bekerdeksel / Hakoppervlak

Gebruiksaanwijzing:
 Plaats het product dat gesneden moet worden ofwel in de beker ofwel op het snijbord. Ontgrendel de drukknop door de bovenkant van de drukknop in de richting van het ontgrendelingsymbool te draaien. Zie Fig. 1 voor de positie van de drukknopvergrendeling. Druk de drukknop naar beneden; u hebt door deze meerdere keren in te duwen en los te laten. U kunt het product in de meegeleverde beker of direct op een snijbord fijnhakken.

Verzorging en reinigen:
 1. Verwijder de hakbeker door deze rechtsom te draaien.
 2. Verwijder het veegmes voorzichtig. Zie Fig. 1 voor de positie van het veegmes. Uw handen altijd uit de buurt van het hakmes houden.
 3. Het scharnierende onderste gedeelte kan worden geopend, zodat het eenvoudig gereinigd kan worden.
Let op: wees voorzichtig wanneer u het scharnierende onderste gedeelte openmaakt om de messen te reinigen. Deze messen zijn vlijmscherp. Altijd direct contact met de messen vermijden. Een afwasborstel gebruiken om het apparaat onder stromend water te reinigen. Buiten het bereik van kinderen houden.
 4. Na het schoonmaken sluit u het scharnierende onderste gedeelte totdat u een klik hoort. Zet het veegmes voorzichtig weer op zijn plaats en zet het zigzag patroon op het veegmes parallel met het hakmes. Uw handen altijd uit de buurt van het hakmes houden.
 5. Zet de hakbeker met het deksel weer op de groentehakker en draai hem linksom weer vast.

DE Fig 1
1. Stößel 2. Stößelverriegelung 3. Abstreifer 4. Gehäuse mit aufklappbaren Seitenflügeln 5. Edelstahl-Schneidklinge 6. Schneidebehälter 7. Deckel / Hackteller

Bedienungsanleitung:
 Legen Sie das Schneidgut entweder auf den Gehäusedeckel oder auf einem Schneidebrett. Entriegeln Sie den Stößel, indem Sie den oberen Teil in Richtung des Symbols 'unlock' drehen. Abb. 1 zeigt die Position für die Stößelverriegelung. Drücken Sie den Stößel herunter; zum Schneiden mehrmals drücken und wieder loslassen. Sie können entweder auf dem Gehäusedeckel oder auf einem Schneidebrett schneiden.

Reinigung und Aufbewahrung:
 1. Schneidgehäuse durch Drehen im Uhrzeigersinn abnehmen.
 2. Entfernen Sie vorsichtig den Abstreifer. Abb. 3 zeigt die Position des Abstreifers. Berühren Sie nie die Schneidklingen!
 3. Die Seitenflügel des Gehäuses lassen sich für die einfache Reinigung aufklappen.
Achtung: Beim Aufklappen der Seitenflügel zur Reinigung der Klingen ist besondere Vorsicht geboten, da die Klingen äußerst scharf sind. Vermeiden Sie stets den direkten Kontakt mit den Klingen. Benutzen Sie eine Bürste zum Reinigen der Klingen unter laufendem Wasser. Von Kindern fern halten.
 4. Nach dem Reinigen klappen Sie die Seitenflügel zu, bis diese hörbar einrasten. Setzen Sie den Abstreifer vorsichtig wieder ein. Die Zacken müssen exakt mit den Schneidklingen übereinstimmen. Die Schneidklingen nie berühren!
 5. Montieren Sie das Schneidgehäuse mit dem Deckel wieder an das untere Gehäuse, indem Sie beide Teile gegenseitig fest verriegeln.

ES Fig 1
1. Émbolo 2. Seguro del émbolo 3. Escobilla 4. Parte inferior abatible 5. Cuchilla de acero inoxidable 6. Recipiente para cortar 7. Tapa del recipiente / Tabla para cortar

Modo de empleo:
 Coloque el producto que desea picar dentro del recipiente o sobre la tabla para cortar. Quite el seguro del émbolo, para ello gire la parte superior del émbolo hacia la palabra «unlock». Fig. 1: émbolo en posición segura. Presione el émbolo; empuje y suelte varias veces para picar. Pique en el recipiente que se proporciona o en la tabla para cortar.

Limpieza y cuidados:
 1. Para quitar el recipiente, gírelo en el sentido de las agujas del reloj.
 2. Quite la escobilla con cuidado. Fig. 1: observe la posición de la escobilla. Evite siempre acercarse a las manos a la cuchilla.
 3. La parte inferior abatible se abre para facilitar la limpieza.
Atención: tenga cuidado al abrir la parte inferior abatible para limpiar las cuchillas. Las cuchillas están muy afiladas. Evite en todo momento el contacto directo con las cuchillas. El cepillo debe utilizarse para limpiar las cuchillas bajo un chorro de agua. Manténgase alejado del alcance de los niños.
 4. Una vez limpio, cierre la parte inferior abatible hasta que haga clic. Vuelva a colocar la escobilla con cuidado y alinee el zig-zag de la escobilla con la cuchilla. Evite en todo momento el contacto directo con las cuchillas.
 5. Vuelva a colocar el recipiente con la tapa en la picadora y gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj para cerrarla en su sitio.

DA Fig 1
1. Stempel 2. Stempellås 3. Viskerblad 4. Understel med vinger 5. Hakkeblad i rustfrit stål 6. Hakkeskål 7. Læg til skålen / hakkemåtte

Brugervejledning:
 Anbring produktet, der skal hakkes, enten i skålen eller på hakkebrættet. Frigør stempellet ved at dreje stempellågen hen imod 'unlock' symbolet. Se diagram 1 for stempellets låseposition. Tryk stempellet ned; tryk og giv slip adskillige gange for at hakke. Hak produktet i den medfølgende skål eller direkte ned på et hakkebræt.

Vedligeholdelse og rengøring:
 1. Fjern hakkeskålen ved at dreje skålen med uret.
 2. Fjern forsigtigt viskerbladet. Se diagram 1 for viskerbladets position. Hold altid hænderne væk fra hakkebladet.
 3. Understellet med vinger kan foldes ud for nem rengøring.
Advarsel: Udvis forsigtighed, når du åbner understellet med vinger for at gøre bladene rene. Blade er ultraskarpe. Undgå altid direkte kontakt med bladene. Brug en børste til rengøring under rindende vand. Opbevares utilgængeligt for børn.
 4. Efter rengøringen lukker du understellet med vinger sammen, indtil du hører et 'klik'. Sæt forsigtigt viskerbladet på plads, ret 'Zig Zag' mønstret på viskerbladet op med hakkebladet - hold altid hænderne væk fra hakkebladet.
 5. Sæt hakkeskålen med låg på plads på hakkeindretningen, og fastgør ved at dreje imod uret.

IT Fig 1
1. Pomello pistone 2. Blocco pistone 3. Raschietto 4. Parte inferiore alata 5. Lama da taglio in acciaio inossidabile 6. Ciotola 7. Coperchio ciotola/base anticivolo

Per l'uso:
 Sbloccare il pistone facendo ruotare il pomello verso il simbolo di sbloccaggio. Per la posizione di bloccaggio, vedere la Fig. 1. Collocare il cibo da tritare all'interno della ciotola oppure sul tagliere. Spingere verso il basso il pomello del pistone; spingerlo e rilasciarlo diverse volte per compiere l'operazione di taglio. Sminuzzare gli alimenti nella ciotola fornita oppure direttamente su un tagliere.

Manutenzione e pulizia:
 1. Rimuovere la ciotola facendola ruotare in senso orario.
 2. Con cautela, rimuovere il raschietto. Per la posizione del raschietto, vedere la Fig. 1. Tenere sempre le mani lontane dalla lama da taglio.
 3. Il corpo inferiore alato si apre per agevolare le operazioni di pulizia.
Attenzione: Fare attenzione nell'aprire il corpo inferiore alato per la pulizia delle lame. Le lame sono estremamente affilate. Evitare sempre il contatto diretto con le lame. Utilizzare una spazzola per la pulizia sotto l'acqua corrente. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
 4. Dopo la pulizia, chiudere il corpo inferiore alato fino a udire un "clic". Riposizionare accuratamente il raschietto, allineare il motivo a zig zag sul raschietto con la lama da taglio. Tenere sempre le mani lontane dalla lama da taglio.
 5. Riposizionare la ciotola con il coperchio sul tritatutto e ruotare la ciotola in senso antiorario per fissarla.

vantagepoint noun
 a position, place or agency that affords
 a view or advantage
 vantagepoint marketing ltd
 the studio, newmans lane, suburban, surrey s16 5sq
 020 8394 7200
 020 8394 7200
 020 8394 7200
 www.vantagepoint.co.uk
 visit us on twitter @vantagepoint

client approval: _____ date: _____
 client approval: _____ date: _____

colours: cmyk
 nb: please check this file separates correctly for
 colour printing. registration marks are not applicable to help registration on press.
 please check all files and run proof before printing.

project: 07316 Smart Clean Chopper
 file name: 07316 Smart Chopper_Leaflet v6
 country: eu/us

date created: 30.10.13
 revision date: 06/01/14
 client: zyliss