

MANUAL TASTY+ MANUAL FOOD CHOPPER



↑
How to use



 brabantia

EN >

FR >

NL >

DE >

IT >

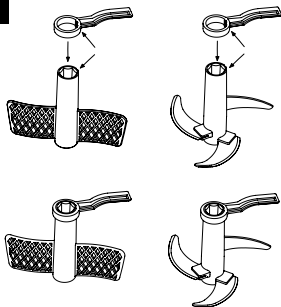
ES >

PT >

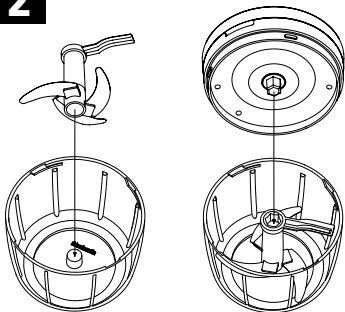
CN >

RU >

1



2



EN >

FR >

NL >

DE >

IT >

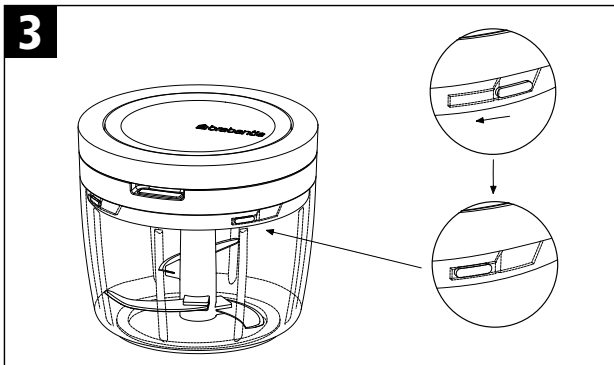
ES >

PT >

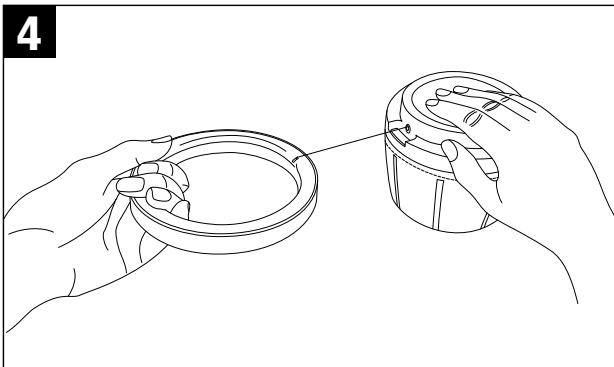
CN >

RU >

3



4



EN >

FR >

NL >

DE >

IT >

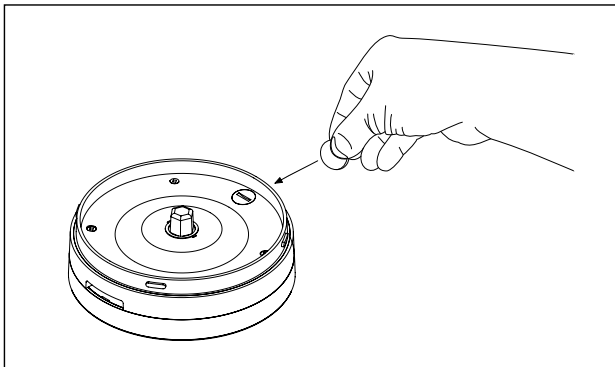
ES >

PT >

CN >

RU >

CARE INSTRUCTIONS



EN

Manual

- 1 Click the plastic scraper on the top of the whisk or blade axle. This scraper prevents foods from collecting on the lid.
- 2 Place the axle with the whisk or the blade on the pin on the bottom of the container.

Put the food you want chopped or whisked into the container. Make sure the ingredients fit between the blades. Chop large or hard food into smaller chunks first for easier operating. For best results, do not fill the container more than half way.

- 3 Put the lid on and turn to fasten. Take off the ring and pull to spin the blades or whisk.

- 4 Always keep one hand on top of the Chopper to keep it in place. When chopping harder foods, like carrots or nuts, start with short turns.

Flip to page 2-3 and check out the illustration for a handy visual guide.

Warning

- The blades are extremely sharp. Do not touch the blades, and always keep out of reach from children. Always store the blades in the provided protective case.
- Do not operate the turning mechanism if the container is empty. Do not use when the chopper, blades or rotor are damaged or the mechanism is blocked.

- The chopper is not suitable for crushing ice.

Care instructions

Clean the lid with a wet cloth or brush. If by any chance water or food gets into the lid, let it drain by opening the coin lock ([check out the illustration](#)). If needed, rinse the inside with water and remove excess water from the coin lock opening. Let it air dry for a few hours before placing the coin lock back in position again.

The container and rotating parts are dishwasher-safe (top rack recommended) - however, we recommend handwashing to enjoy your chopper for longer. Keep it nice – avoid foods with strong colours (e.g. turmeric, beetroot) to prevent staining.

Cleaning tips

Discolouration from staining- foods? This trick might fix it!

- Step 1: Grease the inside of the container with oil (e.g. sunflower, olive) and leave it for 3 hours.
- Step 2: Rinse the container with water.
- Step 3: Wash the container in the dishwasher. After 1-3 cycles, the discolouration is usually significantly lesser.

FR

Mode d'emploi

- 1 Clipsez le grattoir en plastique en haut de l'axe du fouet ou de la lame. Le grattoir empêche les aliments de s'accumuler sur le couvercle.

- 2 Placez l'axe avec le fouet ou la lame sur la tige au fond du récipient.

Placez les aliments que vous voulez hacher ou fouetter dans le récipient. Assurez-vous que les ingrédients s'insèrent bien entre les lames. Hachez d'abord les aliments volumineux ou durs en petits morceaux pour plus de facilité. Remplissez le récipient jusqu'à la moitié seulement pour un résultat optimal.

- 3 Mettez le couvercle et faites-le pivoter pour le fixer. Enlevez l'anneau et tirez pour faire tourner les lames ou le fouet.
- 4 Gardez toujours une main au-dessus du hachoir pour le

maintenir en place. Lorsque vous hachez des aliments plus durs, comme des carottes ou des noix, commencez par de brèves impulsions.

Passez à la page 2-3 et regardez l'illustration pour obtenir de l'aide.

Attention

- Les lames sont extrêmement tranchantes. Ne touchez pas les lames et gardez-les toujours hors de portée des enfants. Rangez toujours les lames dans l'étui de protection fourni.
- N'actionnez pas le mécanisme de rotation lorsque le récipient est vide. N'utilisez pas le hachoir lorsque les lames ou le disque sont abîmés ou si le mécanisme

est bloqué.

- Le hachoir n'est pas adapté au broyage de la glace.

Conseils d'entretien

Vous pouvez nettoyer le couvercle à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon mouillé. Si, par hasard, de l'eau ou des aliments pénètrent dans le couvercle, laissez-les s'écouler en ouvrant le verrou à l'aide d'une pièce ([voir l'illustration](#)). Si besoin, rincez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau et retirez l'excédent d'eau en ouvrant le verrou. Laissez-le sécher à l'air libre pendant quelques heures avant de verrouiller à nouveau.

Le récipient et les pièces rotatives peuvent passer au lave-vaisselle

(panier supérieur) - nous vous recommandons toutefois de les laver à la main pour profiter plus longtemps de votre hachoir. Évitez les aliments aux couleurs vives (comme le curcuma ou la betterave) pour ne pas tacher le récipient du hachoir.

Astuces de nettoyage

Décoloration due à des aliments tachants (par exemple les carottes) ? Cette astuce pourrait résoudre le problème :

- Étape 1 : Graissez l'intérieur du récipient avec de l'huile (par exemple, de tournesol, d'olive) et laissez reposer pendant 3 heures.
- Étape 2 : Rincez le récipient avec de l'eau.
- Étape 3 : Passez le récipient au

lave-vaisselle. Après 1 à 3 cycles, la décoloration s'atténue souvent largement.

NL

Handleiding

- 1 Klik de plastic schraper op de bovenkant van de as. Deze schraper voorkomt dat voedsel zich ophoopt tegen het deksel.
- 2 Plaats de houder met de garde of de messen op de pin onderin de kom.

Doe het voedsel dat je gehakt of geklopt wilt hebben in de kom. Zorg ervoor dat de ingrediënten tussen de messen passen. Snijd groot of hard voedsel eerst in kleinere stukken, zo draaien de

messen makkelijker. Vul de kom niet verder dan de helft voor het beste resultaat.

- 3 Doe het deksel op de kom en draai om het vast te maken. Haal de ring eraf en trek eraan om de messen te laten draaien of te kloppen.
- 4 Houd altijd één hand bovenop de hakmolen om hem op zijn plaats te houden. Als je harder voedsel hakt, zoals wortels of noten, begin dan met korte pulsen.

[Ga naar pagina 2-3 voor de visuele handleiding.](#)

Waarschuwing

- De messen zijn extreem scherp. Raak de messen niet aan en houd ze altijd buiten het bereik van

- kinderen. Bewaar de messen altijd in de meegeleverde houder.
- Bedien het draaimechanisme niet als de kom leeg is. Gebruik het apparaat ook niet als de hakselaar, de messen of de rotor beschadigd zijn of als het mechanisme geblokkeerd is.
 - De hakmolen is niet geschikt voor het crushen van ijs.

Onderhoudsvoorschriften

Je kunt het deksel schoonmaken met een nat doekje, borstel of doek. Als er water of voedsel in het deksel is gekomen, maak het deksel dan leeg door het te openen met het muntslot. ([bekijk de illustratie](#)).

Indien nodig, spoel de binnenkant af met water en laat overtollig

water uit het muntslot lopen. Laat het enkele uren drogen voordat je de muntvergrendeling weer terugplaatst.

De kom en de roterende delen zijn vaatwasmachinebestendig (bovenste rek), maar het is beter om ze met de hand af te wassen. Zo heb je langer plezier van je hakmolen.

Houd je hakmolen mooi – vermijd voedingsmiddelen met sterke kleuren (bijvoorbeeld kurkuma, rode biet) om vlekken te voorkomen.

Schoonmaaktips

Verkleuring door voedsel (bijvoorbeeld wortelen)? Met deze truc kun je het oplossen:

- Stap 1: Vet de binnenkant van de

kom in met olie (bijvoorbeeld zonnebloemolie, olijfolie) en laat 3 uur staan.

- Stap 2: Spoel de kom uit met water.
- Stap 3: Was de kom in de vaatwasser, na 1-3 keer wassen is de verkleuring meestal een stuk minder.

DE

Gebrauchsanleitung

- 1 Klicke den Kunststoffspachtel auf die Oberseite des Quirls oder der Klingenachse. Dieser Spachtel verhindert, dass sich Lebensmittel auf dem Deckel sammeln.
- 2 Setze die Achse mit dem Quirl oder der Klinge auf den am

Boden des Behälters befindlichen Stift.

Befülle den Behälter mit den Zutaten, die du zerkleinern oder verrühren möchtest. Achte darauf, dass die Zutaten zwischen die Klingen passen. Schneide große oder harte Lebensmittel zunächst in kleinere Stücke, damit sich diese leichter verarbeiten lassen. Die besten Ergebnisse erzielst du, wenn du den Behälter nicht mehr als bis zur Hälfte befüllst.

- 3 Verschließe den Deckel und drehe ihn gut zu. Zum Drehen der Messer oder des Quirls den Ring abnehmen und ziehen.
- 4 Behalte stets eine Hand auf der Oberseite des Geräts, um dieses

in Position zu halten. Beginne mit kurzen Zugbewegungen, falls du härtere Lebensmittel wie Karotten oder Nüsse zerkleinerst.

Auf Seite 2-3 findest du eine bebilderte Anleitung.

Achtung

- Die Klingen sind extrem scharf. Vermeide das Berühren der Klingen und bewahre diese stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Bewahre die Klingen ausschließlich in der mitgelieferten Schutzhülle auf.
- Betätige den Drehmechanismus nicht, wenn der Behälter leer ist. Benutze den Multihacker nicht, wenn das Hackmesser, die Messer oder der Rotor beschädigt sind oder der Mechanismus blockiert ist.

- Der Multihacker ist nicht zum Zerkleinern von Eis geeignet.

Pflegehinweise

Du kannst den Deckel mit einer Bürste oder einem feuchten Tuch reinigen. Falls Wasser oder Lebensmittel in den Deckel gelangen, lasse dieses ablaufen, indem du das Münzschloss öffnest (**siehe Abbildung**). Spüle die Innenseite bei Bedarf mit Wasser aus und entferne überschüssiges Wasser aus der Öffnung des Münzschlosses. Anschließend sollte der Deckel einige Stunden an der Luft trocknen, bevor das Münzschloss wieder eingesetzt wird.

Der Behälter und die rotierenden Teile sind spülmaschinenfest (oberes Abteil) - damit du länger Freude an deinem Multihacker hast, empfehlen wir dir jedoch die Reinigung von Hand. Um eine Oberflächen- beeinträchtigung durch Fleckenbildung zu vermeiden, empfiehlt es sich, das Produkt nicht für farbtensive Lebensmittel (z.B. Kurkuma, Rote Bete) zu verwenden.

Tipps für die Reinigung

Fleckenbildung auf der Oberfläche durch färbende Lebensmittel (z. B. Karotten)? Dieser Trick könnte das Problem lösen:

- Schritt 1: Fette die Innenseite des Behälters mit Öl ein (z.B. Sonnenblumen- oder Olivenöl) und lasse dieses 3 Stunden lang einwirken.

- Schritt 2: Spüle den Behälter mit Wasser aus.
- Schritt 3: Reinige den Behälter in der Spülmaschine. Nach 1 bis 3 Reinigungszyklen ist die Verfärbung in der Regel deutlich schwächer geworden.

IT

Manuale

- 1 Posiziona il raschietto di plastica sulla parte superiore della frusta o sull'asse della lama. Il raschietto impedisce che gli alimenti si accumulino sul coperchio.
- 2 Posiziona l'asse con la frusta o la lama sul perno nel fondo del contenitore.

Inserisci nel contenitore l'alimento che desideri tritare o frullare. Assicurati che gli ingredienti passino fra le lame. Trita prima gli alimenti grandi o duri in pezzi più piccoli per facilitare l'operazione. Per ottenere risultati migliori, non riempire il contenitore oltre la metà.

- 3** Posiziona il coperchio e gira per fissare. Togli l'anello e tira per far girare le lame o frullare.
- 4** Tieni sempre una mano sopra il Tritatutto per mantenerlo in posizione. Quando tagli cibi più duri, come carote o noci, inizia con movimenti brevi.

Passa a pagina 2-3 e dai uno sguardo all'illustrazione per una pratica guida visiva.

Attenzione

- Le lame sono estremamente affilate. Non toccare le lame e tienile sempre fuori dalla portata dei bambini. Conserva sempre le lame nella custodia protettiva in dotazione.
- Non azionare il meccanismo di rotazione se il contenitore è vuoto. Inoltre, non utilizzare quando il tritatutto, le lame o il rotore sono danneggiati o il meccanismo è bloccato.
- Il tritatutto non è adatto per tritare il ghiaccio.

Istruzioni per la manutenzione

Puoi pulire il coperchio con spazzola o panno umidi. Qualora acqua o residui di cibo entrassero

nel coperchio, lasciali drenare aprendo la chiusura a moneta ([consulta l'illustrazione](#)). Se necessario, risciacqua l'interno con acqua e rimuovi quella in eccesso dall'apertura a moneta. Lascia asciugare all'aria per alcune ore prima di riposizionare la chiusura a moneta.

Il contenitore e le parti rotanti sono lavabili in lavastoviglie (cestello superiore), tuttavia ti consigliamo di lavarli a mano per prolungare la durata del prodotto.

Prodotto sempre pulito - evita cibi dai colori forti (ad esempio curcuma, barbabietola rossa) per non macchiare lo strumento.

Suggerimenti per la pulizia

Scolorimento dovuto ad alimenti che macchiano (ad es. carote)?

Questo trucco potrebbe risolvere il problema:

- Passaggio 1: ungi l'interno del contenitore con olio (ad esempio girasole, oliva) e lascialo riposare per 3 ore.
- Passaggio 2: sciacqua il contenitore con acqua.
- Passaggio 3: lava il contenitore in lavastoviglie, dopo 1-3 cicli lo scolorimento risulta generalmente inferiore.

ES

Manual

- 1 Acopla la espátula de plástico en la parte superior del eje de la varilla o de la cuchilla. Esta espátula evita que los alimentos se acumulen en la tapa.
- 2 Coloca el eje con la varilla o la cuchilla en la clavija del fondo del recipiente.

Introduce en el recipiente los alimentos que quieras picar o batir. Asegúrate de que los ingredientes caben entre las cuchillas. Corta primero los alimentos grandes o duros en trozos más pequeños para facilitar la operación. Para obtener mejores resultados, no llenes el recipiente más de la mitad.

- 3 Coloca la tapa y gírala para fijarla. Quita la anilla y tira para hacer girar las cuchillas o batir.
- 4 Mantén siempre una mano encima de la picadora para sujetarla en su sitio. Cuando piques alimentos más duros, como zanahorias o nueces, empieza con tirones cortos.

[Ve a la página 2-3 y echa un vistazo a la ilustración para obtener una práctica guía visual.](#)

Atención

- Las cuchillas están muy afiladas. No las toques y mantenlas fuera del alcance de los niños. Guarda siempre las cuchillas en el estuche protector suministrado.

- No acciones el mecanismo de giro si el recipiente está vacío.
Tampoco lo utilices cuando la picadora, las cuchillas o el rotor estén dañados o el mecanismo esté bloqueado.
- La picadora no es adecuada para picar hielo.

Instrucciones de mantenimiento

Puedes limpiar la tapa con un cepillo húmedo o un paño. Si por casualidad se introduce agua o comida en la tapa, deja que escurra abriendo el cierre con una moneda ([ver ilustración](#)). En caso necesario, enjuaga el interior con agua y elimina el exceso de agua de la apertura. Deja que se seque al aire durante algunas horas antes de

volver a colocar el cierre de nuevo en su sitio.

El recipiente y las piezas giratorias pueden lavarse en el lavavajillas (rejilla superior), aunque recomendamos lavarlas a mano para disfrutar de la picadora durante más tiempo.

Mantenla en buen estado - evita los alimentos con colores fuertes (por ejemplo, la cúrcuma o la remolacha) para prevenir las manchas.

Consejos de limpieza

¿Han aparecido manchas debido a alimentos que tiñen (por ejemplo, zanahorias)? Este truco puede solucionarlo:

- Paso 1: Engrasa el interior del recipiente con aceite (de girasol,

de oliva, etc.) y déjalo reposar durante 3 horas.

- Paso 2: Enjuaga el recipiente con agua.
- Paso 3: Lava el recipiente en el lavavajillas, después de 1-3 ciclos normalmente las manchas son bastante menos visibles.

PT

Manual

- 1 Clique no raspador de plástico na parte superior do batedor ou do eixo da lâmina. Este raspador evita que os alimentos se acumulem na tampa.
- 2 Coloque o eixo com o batedor ou a lâmina sobre o pino no fundo do recipiente.
- 3 Coloque os alimentos que pretende cortar ou bater no recipiente. Certifique-se de que os ingredientes cabem entre as lâminas. Corte primeiro os alimentos grandes ou duros em pedaços mais pequenos para facilitar a operação. Para obter melhores resultados, não encha o recipiente mais de metade.
- 3 Coloque a tampa e rode para a fechar. Retire o anel e puxe para fazer rodar as lâminas ou o batedor.
- 4 Mantenha sempre uma mão em cima do Cortador para o manter no sítio. Quando cortar alimentos mais duros, como cenouras ou nozes, comece por dar pequenos golpes.

Vá para a página 2-3 e verifique a ilustração para um prático guia visual.

Aviso

- As lâminas são extremamente afiadas. Não toque nas lâminas e mantenha-as sempre fora do alcance das crianças. Guarde sempre as lâminas no estojo de proteção fornecido.
- Não acione o mecanismo de rotação se o recipiente estiver vazio. Também não utilize se o cortador, as lâminas ou o rotor estiverem danificados ou se o mecanismo estiver bloqueado.
- O cortador não é adequado para picar gelo.

Instruções de segurança

Pode limpar a tampa com um pano húmido escova ou pano. Se por acaso água ou comida entrar na tampa, deixedrenar abrindo a fechadura de moeda (**confira a ilustração**). Se necessário, enxague o interior com água e retire o excesso de água do abertura da fechadura de moeda. Deixe secar ao ar durante um algumas horas antes de colocar a fechadura de moeda de volta à posição.

O recipiente e as peças rotativas podem ser lavados na máquina de lavar loiça (bandeja superior) - no entanto, recomendamos a lavagem à mão para desfrutar do seu cortador durante mais tempo.

Mantenha-o bonito - evite alimentos com cores fortes (por exemplo, curcuma, beterraba) para evitar manchas.

Conselhos de limpeza

Descoloração devido a alimentos que mancham (por exemplo, cenouras)? Este truque pode resolver o problema:

- Passo 1: Unte o interior do recipiente com óleo (por exemplo, girassol, azeite) e deixe atuar durante 3 horas.
- Passo 2: Enxague o recipiente com água.
- Passo 3: Lave o recipiente na máquina de lavar loiça; após 1-3 ciclos, normalmente a descoloração diminui significativamente.

CN

指南

- 1** 单击搅拌器或刀片轴顶部的塑料刮刀。这个刮刀防止食物聚集在盖子上。
- 2** 将带有搅拌器或刀片的轴放在容器底部的销钉上。

把你想要切碎或搅拌的食物放入容器中。确保配料在刀片之间合适。先把大的或硬的食物切成小块，以便于操作。为获得最佳效果，不要将容器装满一半以上。

- 3** 盖上盖子，然后转动拧紧。取下戒指，拉动旋转叶片或打蛋器。

4 始终将一只手放在菜刀顶部以保持其位置。当切较硬的食物时，如胡萝卜或坚果，从短切开始。

警告

- 刀片非常锋利。请勿触摸刀片，并始终放在儿童接触不到的地方。务必将刀片存放在提供的保护盒中。
- 如果容器是空的，不要操作转动装置。当切碎器、刀片或转子损坏或机构堵塞时也不要使用。
- 切碎器不适合碎冰。

保养说明

你可以用湿刷子或布清洁盖子。如果水或食物偶然进入盖子，打开投币锁将水或食物排出(查看插图)。如果

需要时，用水冲洗内部，并从投币锁开口处去除多余的水。让它风干几个小时，然后再把硬币锁放回原位。

清洁技巧

因食物染色而变色（如胡萝卜）？这个技巧可能会解决这个问题：

- 第一步:用油（如向日葵、橄榄）涂抹容器内部，并放置3小时。
- 第二步:用水冲洗容器。
- 第三步:在洗碗机中清洗容器，经过1-3次清洗后，变色会明显减少。

RU

Инструкция

1 Защелкните пластиковый

скребок, расположенный в верхней части стержня ножа или насадки для взбивания. Этот скребок предотвращает скопление ингредиентов на крышке.

- 2 Поместите стержень с ножом или с насадкой для взбивания на держатель, расположенный на дне емкости.

Поместите в емкость ингредиенты для измельчения или взбивания. Убедитесь в том, что ингредиенты помещаются между ножами. Для удобства и оптимизации работы крупные куски предварительно нарежьте на более мелкие. Для оптимальных результатов не загружайте емкость более чем наполовину.

- 3 Накройте емкость крышкой и поверните ее, чтобы закрыть изделие. Возьмитесь за кольцо и вытягивайте его, что приводит к вращению ножей или насадки для взбивания.
- 4 Для удерживания изделия всегда держите вторую руку на крышке. При измельчении более твердых ингредиентов (моркови, орехов) начинайте работу, вытягивая кольцо на короткие расстояния.

Перейдите на страницы 2–3 и посмотрите иллюстрацию для наглядного руководства.

Внимание

- Очень острые ножи! Не касайтесь ножей руками и держите их в местах, недоступных для детей. Всегда храните ножи в предусмотренном для них защитном чехле.
- Не приводите в действие вращающий механизм в пустой емкости. Никогда не используйте измельчитель при наличии неисправностей ножей или самого изделия, а также в случае блокировки рабочего механизма.
- Изделие не предназначено для измельчения льда.

Инструкции по уходу

Инструкции по уходу

Вы можете очистить крышку влажной щеткой или тканью. Если вода или еда случайно попадут внутрь крышки, откройте замок, чтобы слить жидкость ([см. иллюстрацию](#)). При необходимости промойте внутреннюю часть водой и удалите излишки воды через отверстие замка. Дайте крышке высохнуть на воздухе в течение нескольких часов, прежде чем снова установить замок на место. Емкость и вращающиеся детали можно мыть в посудомоечной машине (в верхней корзине). Вместе с тем для продления срок службы изделия рекомендуем мыть его вручную. Во избежание образования пятен избегайте использования

изделия с красящими ингредиентами, такими, как куркума, свекла и т.п.)

Полезные советы по очистке

При изменении цвета в результате работы с красящими ингредиентами (например, морковью) можно использовать следующий прием:

- Смажьте внутреннюю поверхность емкости растительным маслом (например, подсолнечным или оливковым) и оставьте изделие на 3 часа.

- Промойте емкость водой.
- Вымойте емкость в посудомоечной машине. Как правило, после 1-3 циклов мытья окрашивание становится значительно менее заметным.



Brabantia International B.V., Leenderweg 182, 5555 CJ Valkenswaard, The Netherlands
UK Importer, Brabantia (UK) Ltd, Blackfriars Road, Nailsea, BS48 4SB | 2409-034

