

## Zum Schlagen

EN - To beat // FR - Pour battre

ES - Para batir // IT - Da battere



**1.** DE - Öffne den Deckel des Zerkleinerers  
EN - Open the lid of the manual chopper.  
FR - Ouvrez le couvercle.  
ES - Abre la tapa de la picadora manual.  
IT - Aprire il coperchio del tritattuto manuale.

**2.** DE - Füge den Schaumschläger ein.  
EN - Install the eggbeater.  
FR - Installe le batteur.  
ES - Instala el batidor de huevos.  
IT - Installare il battiuovo.

**3.** DE - Füge die Zutaten wie Eier oder Sahne hinzu.  
EN - Add ingredients such as eggs or cream.  
FR - Ajoutez les ingrédients comme les œufs ou la crème.  
ES - Añade los ingredientes como los huevos o la crema.  
IT - Aggiungere ingredienti come uova o panna.

**4.** DE - Schließe den Deckel.  
EN - Close the lid.  
FR - Fermez le couvercle.  
ES - Cierra la tapa.  
IT - Chiudere il coperchio.

**5.** DE - Zieh 3 oder 4 mal am Seilzug.  
EN - Pull 3 or 4 times on the rope.  
FR - Tirez 3 ou 4 fois sur la ficelle.  
ES - Tira 3 o 4 veces de la cuerda.  
IT - Tirare 3 o 4 volte sulla corda.

DE - Vergewissere dich vor dem Gebrauch, dass alle Teile des Zerkleinerers richtig montiert sind, insbesondere die Klängen. Nicht für sehr harte oder gefrorene Lebensmittel verwenden. Die Zutaten vorher in 3cm große Stücke schneiden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.  
EN - Before use, make sure that all parts of the chopper are correctly assembled, especially the blades. Do not use with very hard or frozen food. The ingredients must be cut into 3cm pieces beforehand. Keep out of the reach of children.  
FR - Avant de l'utiliser, assurez-vous que toutes les pièces du hachoir sont correctement assemblées, en particulier les lames. Ne pas utiliser avec des aliments très durs ou congelés. Les ingrédients doivent être coupés en morceaux de 3 cm au préalable. Tenir hors de portée des enfants.  
ES - Antes de usarla, asegúrese de que todas las partes de la trituradora están correctamente montadas, especialmente las cuchillas. No utilizar con productos muy duros o congelados. Los ingredientes deben ser cortados en trozos de 3cm de antemano. Mantener fuera del alcance de los niños.  
IT - Prima dell'uso, assicurarsi che tutte le parti del tritattuto manuale siano montate correttamente, in particolare le lame. Non utilizzare con prodotti molto duri o congelati. Gli ingredienti devono essere precedentemente tagliati in pezzi di 3cm. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Visit our homepage and discover more products: [www.silberthal.de](http://www.silberthal.de)

## Manueller Zerkleinerer

EN - Manual Chopper // FR - Hachoir manuel

ES - Picadora manual // IT - Tritattuto manuale

Deine Vorteile Your advantages // Vos avantages // Tus ventajas // I tuoi vantaggi



**DE - Eleganter manueller Zerkleinerer mit Seilzug und einer Kapazität von 500 ml.**  
EN - Elegant manual food chopper with cable pull and a capacity of 500 ml.  
FR - Elegant hachoir manuel avec ficelle et une capacité de 500 ml.  
ES - Elegante picadora manual con cuerda con capacidad de 500 ml.  
IT - Elegante tritattuto manuale a corda con capacità di 500 ml.



**DE - Einfaches, müheloses Zerkleinern durch die 3 scharfen Klängen aus japanischem Stahl.**  
EN - Easy and effortless shredding thanks to the 3 blades made of Japanese steel.  
FR - Broyage facile et sans effort grâce aux 3 lames en acier japonais.  
ES - Trituración simple y sin esfuerzo gracias a las 3 cuchillas afiladas de acero japonés.  
IT - Affilatura semplice e senza sforzo grazie alle 3 lame in acciaio giapponese affilate.



**DE - Vielseitig: Zerkleinert Gemüse wie Zwiebeln, Obst, Fleisch ohne Knochen, Samen, Kräuter oder Gewürze.**  
EN - Versatile: Chops vegetables such as onions, fruit, boneless meat, seed, herbs or spices.  
FR - Polyvalent: hachez des légumes comme des oignons, fruits, viande sans os, herbes ou épices.  
ES - Versátil: corta verduras como cebollas, fruta, carne deshuesada, semillas, hierbas o especias.  
IT - Versatile: taglia verdure come cipolle, frutta, carne dissosata, semi, erbe o spezie all'interno con un volume di 5l.



**DE - Nutze alle zerkleinerten Reste mit dem Schaber.**  
EN - Use all crushed residues with the scraper.  
FR - Raclez tous les résidus avec le racleur.  
ES - Aprovecha toda la comida que hayas triturado ayudándote de la paleta.  
IT - Utilizzate tutto il cibo che avete tritato con l'aiuto della tavolozza.



**DE - Auch für das Schlagen von Eiern, Sahne oder Mayonnaise geeignet durch Schaumschläger.**  
EN - Also suitable for beating eggs, cream or mayonnaise with a whisk.  
FR - Convient également pour battre des œufs, de la crème ou de la mayonnaise à l'aide du fouet.  
ES - También es adecuado para batir huevos, crema o mayonesa con el batidor.  
IT - Adatto anche per montare uova, panna o maionese con la frusta.



**DE - Vorbereiten und Lagern dank des extra Deckels.**  
EN - Preparation and storage thanks to the extra lid.  
FR - Préparez et conservez grâce au couvercle inclus.  
ES - Preparación y almacenamiento gracias a la tapa adicional.  
IT - Preparazione e conservazione grazie al coperchio aggiuntivo.



**DE - Sicherer Halt dank des Antirutschrings am Boden des Behälters.**  
EN - Secure hold thanks to the anti-slip ring at the base of the container.  
FR - Fixation sûre et sécurisée grâce à l'anneau antidérapant situé à la base du hachoir.  
ES - Sujeción segura gracias al anillo antideslizante de la base del recipiente.  
IT - Tenuta sicura grazie all'anello antiscivolo alla base del contenitore.



**DE - Spülmaschinenfest.**  
EN - Dishwasher safe.  
FR - Lavable au lave-vaisselle.  
ES - Lavable en el lavavajillas.  
IT - Lavabile in lavastoviglie.

## Zum Zerkleinern

EN - For shredding // FR - Pour hâcher  
ES - Para triturar // IT - Per la triturazione



**DE** - Öffne den Deckel des Zerkleinerers.  
**EN** - Open the lid of the food chopper.  
**FR** - Ouvrez le couvercle.  
**ES** - Abre la tapa de la picadora manual.  
**IT** - Aprire il coperchio del tritatutto manuale.

**DE** - Installiere die Klinge vor dem Gebrauch sicher.  
**EN** - Install the blade safely before use.  
**FR** - Installez soigneusement les lames avant usage.  
**ES** - Instala las cuchillas de forma segura antes de usarlas.  
**IT** - Installare le lame in modo sicuro prima dell'uso.

**DE** - Schneide die Lebensmittel in 3cm große Stücke und füge sie dem Behälter zu.  
**EN** - Cut the food you want to crush into 3cm pieces and add them to the container.  
**FR** - Coupez les ingrédients en morceaux de 3cm et ajoutez-les dans le bol.  
**ES** - Corta el alimento que quieras triturar en trozos de 3cm y añádelos al interior del recipiente.  
**IT** - Tagliare il cibo che si vuole macinare in pezzi di 3cm e aggiungerli all'interno del contenitore.

**DE** - Setze den Deckel auf und vergewissere dich, dass er fest verschlossen ist.  
**EN** - Put the lid on and make sure it's firmly closed.  
**FR** - Fermez le couvercle et assurez-vous qu'il soit bien accroché.  
**ES** - Coloca la tapa y asegúrate que está bien cerrado.  
**IT** - Mettete il coperchio e assicuratevi che sia ben chiuso.

**DE** - Lege eine Hand auf die Oberseite des Gemüseschneiders und eine Hand auf den Griff, um an der Schnur zu ziehen.  
**EN** - Place one hand on the top of the multi chopper and one hand on the handle to pull the string.  
**FR** - Placez une main sur le couvercle et une main sur la poignée reliée à la ficelle.  
**ES** - Pon una mano en la parte superior del corta verduras y otra en el agarre para tirar de la cuerda.  
**IT** - Posizionare una mano sulla parte superiore del tagliaverdure e una mano sull'impugnatura per tirare la corda.

3x 

7x 

12x 

**DE** - 3 Mal ziehen = große Würfel  
7 Mal würfeln = mittlere Würfel  
12 Mal ziehen = sehr fein zerkleinern  
**EN** - Pull 3 times = large cubes  
Pull 7 times = medium dice  
Pull 12 times = very fine shredding  
**FR** - Tirez 3 fois = gros cubes  
Tirez 7 fois = dés moyens  
Tirez 12 fois = broyage très fin.  
**ES** - Tira 3 veces = cubos grandes  
Tira 7 veces = trituración muy fina  
**IT** - Tirare 3 volte = grandi cubi  
Tira 7 volte = dado medio  
Striscia 12 volte = triturazione molto fine.



**DE** - Wenn du fertig bist, öffne den Deckel und leere einen Großteil des Inhalts.  
**EN** - When you have finished, open the lid and remove most of the contents.  
**FR** - Une fois fini, ouvrez le couvercle et versez le mélange.  
**ES** - Cuando hayas terminado abre la tapa y retira en gran parte el contenido.  
**IT** - Quando hai finito, apri il coperchio e rimuovi la maggior parte del contenuto.

**DE** - Entferne vorsichtig die Klinge.  
**EN** - Carefully remove the blades.  
**FR** - Retirez les lames avec précaution.  
**ES** - Quita con cuidado las cuchillas.  
**IT** - Rimuovere con cautela le lame.

**DE** - Nutze den Schaber, um die kleinen Essensreste zu entleeren.  
**EN** - Use the scraper to empty small food scraps.  
**FR** - Utilisez le raclleur pour raclez les restes.  
**ES** - Usa la paleta para retirar los restos de comida.  
**IT** - Utilizzare il raschietto per raccogliere piccoli scarti di cibo.

**DE** - Zum Lagern der Reste verwende den extra Deckel.  
**EN** - To store the leftovers use the extra lid.  
**FR** - Conservez les restes grâce au couvercle inclus.  
**ES** - Para guardar las sobras usa la tapa extra.  
**IT** - Utilizzare il coperchio supplementare per conservare gli avanzi.