

bodum[®]

10570

BISTRO

BISTRO

HERB CHOPPER | Instruction for use
ENGLISH

KRÄUTERSCHNEIDER | Gebrauchsanweisung
DEUTSCH

MOULIN À HERBES | Mode d'emploi
FRANÇAIS

URTEKVÆRN | Brugsanvisning
DANSK

MOLINILLO DE HIERBAS AROMÁTICAS | Instrucciones de uso
ESPAÑOL

TRITAERBE | Istruzioni per l'uso
ITALIANO

KRUIDENHAKKER | Gebruiksaanwijzing
NEDERLANDS

ÖRTHACKARE | Bruksanvisning
SVENSKA

CORTADOR DE ERVAS | Manual de Instruções
PORTUGUÊS



Welcome to BODUM®

Congratulations! You are now the proud owner of a BISTRO Herb Chopper by BODUM®. Please read these instructions carefully before using your Herb Chopper.

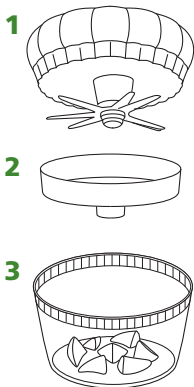
The BISTRO Herb Chopper consists of a transparent cup with rotation aids built into its base (diagram 3) and a two-section lid (diagram 1). Mounted into the lower section of the lid is the hardened stainless steel knife assembly. This is permanently housed within a plastic holder and protected by a blade guard held in place by means of a bayonet fitting (diagram 2).

Caution

- The blades and points of the knife assembly are extremely sharp!
- Keep your BISTRO Herb Chopper away from children!
- Never rotate your BISTRO Herb Chopper with the blade guard in place!
- Always store your BISTRO Herb Chopper with the blade guard in place!
- It should be possible to rotate the lid (without the blade guard) slightly. If it does not, check whether it is on properly.

Operation

- Remove the lid. Remove the blade guard with one turn of the wrist in the direction of the arrow («open»). Wash the herbs, shake them dry and remove the stalks. Place them in the cup (approx. 10–15 g).
- Replace the lid, take the appliance in both hands and rotate the cup and lid back and forth in opposite directions until the herbs have reached the desired fineness (diagram 4). Shaking the cup while doing so helps distribute the contents.
- Remove the lid and empty the herbs straight into the saucepan or bowl.

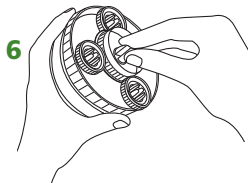
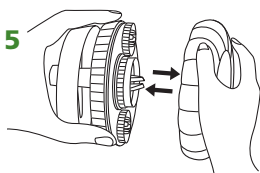
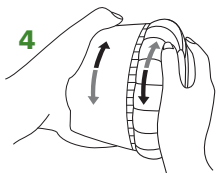


Cleaning/dismantling your BISTRO Herb Chopper

- Separate the lower section of the lid with the blade guard (diagram 2) from the upper section of the lid (diagram 5).
- Holding the lower section of the lid with one hand, use the other hand to pinch together the clamp holding the knife assembly at the centre of the middle cogwheel and gently push it out of the holder (diagram 6).
- Remove the blade guard with one turn of the wrist in the direction of the arrow («open»).
- The cup, lid and blade guard are dishwasher-proof.
- The knife assembly is not dishwasher-proof! It should be cleaned under running water using a brush.
- Do not use abrasive cleaners or steel wool, as these will scratch the various surfaces of the Herb Chopper.

Assembling your BISTRO Herb Chopper

- Insert the knife assembly with its blade guard in place into the underside of the lid until it clicks into place.
- Press the large cogwheel downwards until it clicks and the clamp holding the knife assembly is correctly engaged.
- Reassemble the upper and lower sections of the lid.



Willkommen bei BODUM®

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind nun stolzer Besitzer eines BISTRO Kräuterschneiders von BODUM®. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Kräuterschneider benutzen.

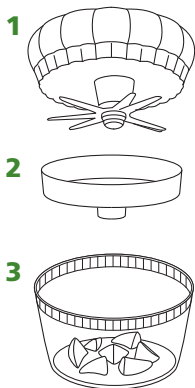
Der BISTRO Kräuterschneider besteht aus einem transparenten Becher mit Wirbelhilfen auf dem Becherboden (Bild 3) und einem zweiteiligen Deckel (Bild 1). Der Unterteil des Deckels dient als Halterung der Scheren-Klingen aus gehärtetem Edelstahl. Diese sind fest montiert in einer Kunststoffhalterung und geschützt durch einen Messerschutz mit Bajonettverschluss (Bild 2).

Achtung

- Die Scheren-Klingen und -Spitzen sind sehr scharf!
- BISTRO Kräuterschneider ausser Reichweite von Kindern aufbewahren!
- BISTRO Kräuterschneider nie mit aufgesetztem Messerschutz drehen!
- BISTRO Kräuterschneider immer mit Messerschutz aufbewahren!
- Der Deckel (ohne Messerschutz) muss sich leicht drehen lassen. Ist dies nicht der Fall, überprüfen, ob er richtig zusammengesetzt ist.

Anwendung

- Deckel wegnehmen. Messerschutz mit einer Drehbewegung in Pfeilrichtung «öffnen» wegschrauben. Gewaschene, abgetropfte und entstielte Kräuter einfüllen (ca. 10–15 g).
- Deckel aufsetzen, Gerät in beide Hände nehmen und hin- und herdrehen bis die Kräuter die gewünschte Feinheit haben (Bild 4). Während des Drehens den Becher schütteln, damit sich der Inhalt gut verteilt.
- Deckel wegnehmen, Kräuter direkt in Pfanne oder Schüssel geben.

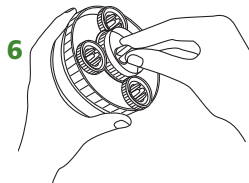
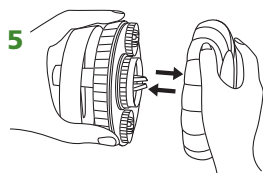
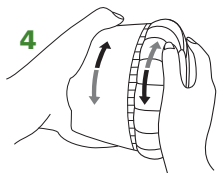


Reinigung/Auseinandernehmen des BISTRO Kräuterschneiders

- Deckel-Unterteil mit aufgesetztem Messerschutz (Bild 2) vom Deckel-Oberteil wegziehen. (Bild 5)
- Mit einer Hand den Deckel-Unterteil festhalten, mit der anderen die Klammer der Scheren-Klingen im Innenteil des mittleren Zahnrads zusammendrücken und gleichzeitig samt Messerschutz herausstossen. (Bild 6)
- Messerschutz mit einer Drehbewegung in Pfeilrichtung «öffnen» wegschrauben.
- Becher, Deckel und Messerschutz sind spülmaschinengeeignet.
- Die Scheren-Klingen ist nicht spülmaschinengeeignet. Von Hand mit Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Keine Scheuermittel oder Stahlwatte verwenden; diese zerkratzen die verschiedenen Oberflächen des Kräuterschneiders.

Zusammensetzen des BISTRO Kräuterschneiders

- Scheren-Klinge mitsamt Messerschutz von unten her in den offenen Zapfen eindrücken bis es klickt.
- Grosses Zahnrad nach unten drücken bis es klickt und die Klammer der Scheren-Klinge richtig eingerastet ist.
- Ober- und Unterteil des Deckels zusammensetzen.



Bienvenue chez BODUM®

Félicitations! Vous êtes à présent l'heureux (ou l'heureuse) propriétaire d'un moulin à herbes BISTRO de BODUM®. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre moulin à herbes.

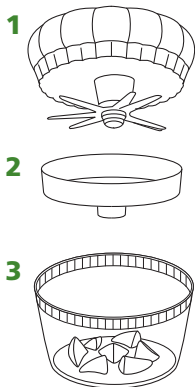
Le moulin à herbes BISTRO se compose d'un gobelet transparent dont le fond présente une structure tourbillonnaire (figure 3) et d'un couvercle en deux parties (figure 1). La partie inférieure du couvercle sert de support pour les lames de couteaux en acier inoxydable trempé. Ces lames sont montées dans un support en plastique et protégées par un protège-lames avec fixation baïonnette (figure 2).

Attention

- Les lames et les pointes des couteaux sont très coupantes!
- Conserver le moulin à herbes BISTRO hors de portée des enfants!
- Ne jamais actionner le moulin à herbes BISTRO avec le protège-lames en place!
- Toujours ranger le moulin à herbes BISTRO avec le protège-lames en place!
- Le couvercle (sans protège-lames) doit pouvoir tourner sans difficulté. Si tel n'est pas le cas, il faut vérifier s'il est correctement en place.

Utilisation

- Enlever le couvercle. ôter le protège-lames d'une rotation dans la direction de la flèche «ouvrir». Remplir le moulin d'épices lavées, séchées et émiettées (env. 10 à 15 g).
- Mettre le couvercle, prendre l'appareil à deux mains et lui imprimer un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce que les épices aient la finesse souhaitée (figure 4). Tout en tournant, secouer le gobelet de manière à bien répartir le contenu.
- Enlever le couvercle et saupoudrer les herbes directement dans la poêle ou sur le plat.

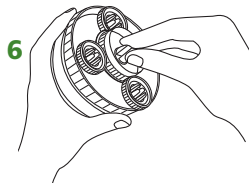
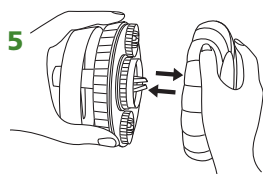
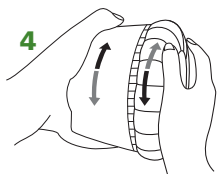


Nettoyage/démontage du moulin à herbes BISTRO

- Enlever la partie inférieure du couvercle, avec le protège-lames en place (figure 2), de la partie supérieure du couvercle. (Figure 5)
- D'une main, maintenir la partie inférieure du couvercle, de l'autre, presser la pince des lames à l'intérieur de la roue dentée centrale et enlever le tout, protège-lames inclus. (Figure 6)
- Ôter le protège-lames d'une rotation dans la direction de la flèche «ouvrir».
- Le gobelet, le couvercle et le protège-lames résistent au lave-vaisselle.
- Les lames de couteaux ne résistent pas au lave-vaisselle. Nettoyer sous l'eau à l'aide d'une brosse.
- Ne pas utiliser de détergents ou de laine d'acier, qui ravieront irrémédiablement les différentes surfaces du moulin à herbes.

Remontage du moulin à herbes BISTRO

- Presser les lames de couteaux avec le protège-lames par le bas dans le tenon ouvert jusqu'à ce qu'elles s'encliquètent.
- Presser la grande roue dentée vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'encliquète et que la pince des lames de couteaux soit correctement en place.
- Remettre en place les parties supérieure et inférieure du couvercle.



Velkommen hos BODUM®

Tillykke! Du er nu den stolte ejer af en BISTRO urtekværn fra BODUM®. Læs venligst denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din urtekværn i brug.

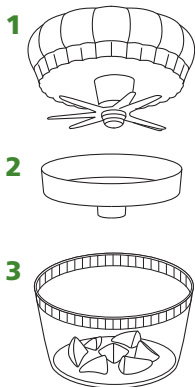
BISTRO urtekværn består af et gennem-sigtigt bæger med hvirvelanordninger på bunden af bægeret (fig. 3) og et todelt låg (fig. 1). Underdelen af låget fungerer som holder for skæreklingerne af hærdet, rustfrit stål. De er fast monteret i en plastholder og beskyttet af en knivbeskyttelse med bajonetlås (fig. 2).

Vigtigt!

- Skæreklingerne og -spidserne er meget skarpe!
- BISTRO urtekværnen skal opbevares utilgængelig for børn!
- Drej aldrig BISTRO urtekværnen med påsat knivbeskyttelse!
- Opbevar altid BISTRO urtekværn med knivbeskyttelsen sat på!
- Låget (uden knivbeskyttelse) skal være let at dreje. Er dette ikke tilfældet, skal du kontrollere, om det er sat rigtigt sammen.

Anvendelse

- Åbn låget. Drej knivbeskyttelsen til side med en drejbevægelse i pilretnin-gen «Åbne». Kom de vaskede, afdrøppede urter uden stængler i beholderen (ca. 10–15 g).
- Sæt låget på, tag apparatet i begge hænder, og drej frem og tilbage, indtil urterne har opnået den ønskede finhed (fig. 4). Ryst bægeret, mens du drejer, så indholdet fordeles godt.
- Tag låget af, og kom urterne direkte på panden eller i skålen.

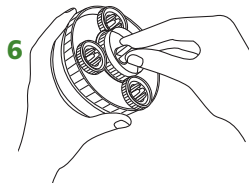
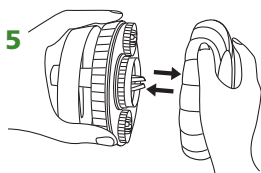
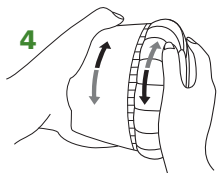


Rengøring/adskillelse af BISTRO urtekværn

- Træk lågets underdel med påsat knivbeskyttelse (fig. 2) af lågets overdel. (fig. 5)
- Hold med den ene hånd fast i lågets underdel, og pres med den anden hånd skæreklingernes klemmer i den inderste del af det midterste tandhjul sammen, og pres dem ud sammen med knivbeskyttelsen. (fig. 6)
- Drej knivbeskyttelsen til side med en drejbevægelse i pilretningen «Åbne».
- Bægeret, låget og knivbeskyttelsen kan tåle maskinopvask.
- Skæreklingerne tåler ikke maskinopvask. De skal rengøres med en børste i rindende vand.
- Brug ikke skuremiddel eller ståluld; de ridser de forskellige overflader på urtekværnen.

Samling af BISTRO urtekværn

- Tryk skæreklingerne og knivbeskyttelsen, ind i den åbne tap nedefra, så den giver et klik.
- Tryk det store tandhjul ned, til det giver et klik, og skæreklingernes klemmer er gået i indgreb.
- Saml over- og underdelen til låget.



Bienvenido a BODUM®

¡Felicitaciones! A partir de ahora, usted también un/a feliz propietario/a de un molinillo de hierbas aromáticas BISTRO de BODUM®. Antes de usarlo, le rogamos lea atentamente estas instrucciones.

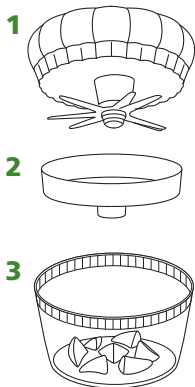
El molinillo de hierbas aromáticas BISTRO está formado por un recipiente transparente con ayudas de trituración en el fondo (Bild 3) y una tapa de dos piezas (fig. 1). La parte inferior de la tapa sostiene las cuchilla de acero fino templado que están montadas en un soporte de material plástico y protegidas por una protección con cierre de bayoneta (Bild 2).

Atención

- ¡Las hojas y las puntas de las cuchillas están muy afiladas!
- ¡Conserve el molinillo de hierbas aromáticas BISTRO fuera del alcance de los niños!
- ¡Nunca haga girar el molinillo de hierbas aromáticas BISTRO con la protección de cuchillas colocada!
- ¡Guarde siempre el molinillo de hierbas aromáticas BISTRO con la protección de cuchillas colocada!
- La tapa (sin la protección de cuchillas) tiene que poder girar libremente. En caso contrario, compruebe si está correctamente montada.

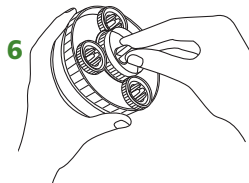
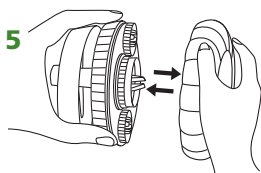
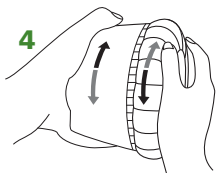
Aplicación

- Retire la tapa. Extraiga la protección de cuchillas girando en la dirección indicada por la flecha «öffnen» (abrir). Llene el molinillo con hierbas aromáticas lavadas, secadas y sin tallos (aprox. 10–15 g).
- Coloque la tapa, tome el molinillo con ambas manos y gire cada sus partes inferior y superior hacia un lado y el otro, hasta triturar las hierbas hasta el punto deseado (fig. 4). Al girar, sacuda el recipiente para mezclar bien su contenido.
- Retire la tapa y vuelque las hierbas trituradas directamente en la cacerola o el bol de ensalada.



Cómo limpiar y desarmar el molinillo de hierbas BISTRO

- Separe la parte inferior de la tapa con la protección de cuchillas colocada (fig. 2) de la parte superior de la tapa. (fig. 5)
- Con una mano, sostenga la parte inferior de la tapa y con la otra, presione hacia dentro la fijación de cuchillas en el interior de la rueda dentada central, empujando al mismo tiempo hacia fuera toda la protección de cuchillas (Bild 6).
- Desenrosque la protección de cuchillas girando en la dirección de la flecha «öffnen» (abrir).
- El recipiente, la tapa y la protección de cuchillas se pueden lavar en el lavavajillas.
- La cuchilla no es apta para lavavajillas. Lávela a mano con un cepillo bajo el chorro de agua del grifo.
- No use lana de acero ni productos abrasivos; estos rayan las superficies del molinillo de hierbas.



Cómo armar el molinillo de hierbas BISTRO

- Introduzca a presión la cuchilla con su protección, empujando desde abajo, hasta que engatille en el pivote abierto.
- Presione hacia abajo la rueda dentada más grande, hasta que oiga un clic y la fijación de la cuchilla engatille correctamente.
- Vuelva a armar la tapa, uniendo sus partes inferior y superior.

Benvenuti alla BODUM®

Congratulazioni! Potete essere orgogliosi del vostro tritaerbe BISTRO della BODUM®. Abbiate cura di leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il vostro tritaerbe.

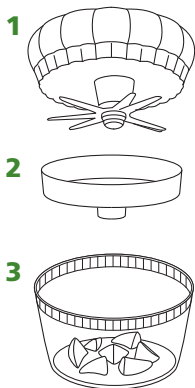
Il tritaerbe BISTRO si compone di un bicchiere trasparente, munito di deflettori sul fondo (figura 3), e di un coperchio in due parti (figura 1). La base del coperchio serve di supporto per le lame a forbice di acciaio inossidabile temperato. Le lame sono montate fisse su un supporto di plastica e riparate da una protezione con attacco a baionetta (figura 2).

Attenzione

- Le punte e le lame a forbice sono molto taglienti!
- Tenere il tritaerbe BISTRO fuori della portata dei bambini!
- Non girare mai il tritaerbe BISTRO senza aver tolto la protezione delle lame!
- Riporre il tritaerbe BISTRO sempre con la protezione delle lame!
- Il coperchio (senza protezione lame) deve girare facilmente. Se non fosse così, controllare che sia stato montato correttamente.

Istruzioni per l'uso

- Togliere il coperchio. Togliere la protezione delle lame facendola girare nel senso della freccia «aprire». Mettere nel tritaerbe le erbe lavate, asciugate e private degli steli (c. 10–15 g).
- Mettere il coperchio, prendere il tritaerbe con entrambe le mani e girarlo avanti e indietro, finché le erbe sono state tritate a sufficienza (figura 4). Mentre si gira il tritaerbe, scuoterlo bene, in modo da ripartire uniformemente le erbe.
- Togliere il coperchio e versare direttamente le erbe nella pentola o in una scodella.

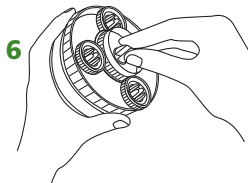
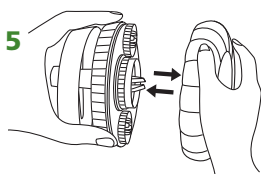
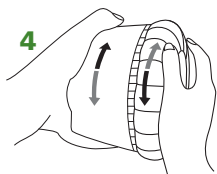


Smontaggio/lavaggio del tritaerbe BISTRO

- Staccare dalla parte superiore del coperchio la base dello stesso, con la protezione delle lame già montata (figura 2). (figura 5)
- Tenendo ferma con una mano la base del coperchio, con l'altra premere la molletta delle lame a forbice all'interno della ruota dentata centrale e simultaneamente spingerla fuori, insieme con la protezione delle lame. (figura 6)
- Togliere la protezione delle lame facendola girare nel senso della freccia «aprire».
- Bicchiere, coperchio e protezione lame possono essere messi nella lavastoviglie.
- Le lame a forbice non vanno lavate nella lavastoviglie. Lavarle a mano con una spazzola sotto un getto d'acqua corrente.
- Non usare mai prodotti abrasivi né paglietta di ferro, che graffierebbero i diversi componenti del tritaerbe.

Montaggio del tritaerbe BISTRO

- Inserire dal basso, nel foro del perno centrale, le lame a forbice con la protezione delle lame e spingere finché si innesta con un clic.
- Spingere verso il basso la ruota dentata centrale finché si sente un clic e la molletta delle lame a forbice è innestata correttamente.
- Assemblare le parti superiore e inferiore del coperchio.



Welkom bij BODUM®

Van harte gefeliciteerd! U bent nu de trotse bezitter van een BISTRO Kruidenhakker van BODUM®. Gelieve deze handleiding zorgvuldig door te lezen voordat u uw kruidenhakker gaat gebruiken.

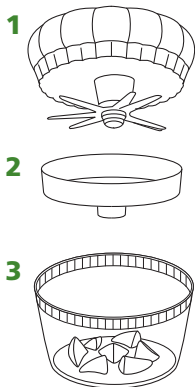
De BISTRO Kruidenhakker bestaat uit een transparante beker met ribbels op de bodem van de beker (figuur 3) en een tweedelig deksel (figuur 1). Het onderste deel van het deksel dient als houder voor de messen uit gehard roestvrij staal. Deze zitten vast gemonteerd in een plastic houder en zijn afgeschermd door een messenafscherming met bajonetsluiting (figuur 2).

Opgelet

- De messen zijn zeer scherp!
- De BISTRO kruidenhakker buiten het bereik van kinderen houden!
- De BISTRO kruidenhakker nooit met aangebrachte messenafscherming laten draaien!
- De BISTRO kruidenhakker altijd met de messenafscherming opbergen!
- Het deksel (zonder messenafscherming) moet makkelijk draaibaar zijn. Als dat niet zo is, controleren of het correct aangebracht is.

Gebruik

- Deksel verwijderen. De messenafscherming met één draai beweging in de richting van de pijl «öffnen» afdraaien. Vullen met gewassen, uitgedrupte en van steeltjes ontdane kruiden (ong. 10-15 g).
- Deksel aanbrengen, apparaat met beide hand vastnemen en heen en weer draaien totdat de kruiden de gewenste fijnheid bereikt hebben (figuur 4). Tijdens het draaien de beker schudden, zodat de inhoud goed verdeeld wordt.
- Deksel verwijderen, kruiden rechtstreeks in de pan of pot gieten.

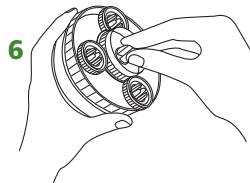
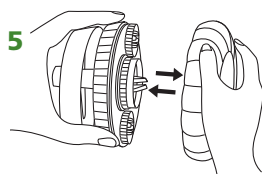
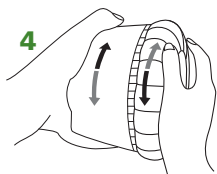


Reiniging/demontage van de BISTRO kruidenhakker

- Het onderdeksel compleet met messenafscherming (figuur 2) van het bovendeksel afdraaien. (figuur 5)
- Met één hand het onderdeksel vasthouden, met de andere hand de klemmen van de messen in het middelste tandwiel samendrukken en samen met de messenafscherming uitdrukken. (figuur 6)
- De messenafscherming met één draai beweging in de richting van de pijl «öffnen» afdraaien.
- Beker, deksels en messenafscherming zijn vaatwasserbestendig.
- De messen zijn niet vaatwasserbestendig. Daarom moet u de messen manueel met een borstel onder stromend water afwassen.
- Geen schuurmiddel of stalen sponsjes gebruiken; deze kunnen krassen maken in de verschillende oppervlakken van de kruidenhakker.

Monteren van de BISTRO kruidenhakker

- Messen samen met de messenafscherming van onder af in de open stop drukken tot u een klik voelt.
- Het grote tandwiel naar beneden drukken tot het klikt en de klemmen van de messen correct ingeklikt zijn.
- Boven- en onderdeksel ineenzetten.



Välkommen till BODUM®

Grattis! Du är nu stolt ägare till en BISTRO örthackare från BODUM®. Läs bruksanvisningen noga innan du använder örthackaren.

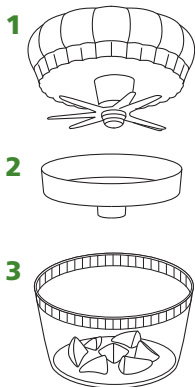
BISTRO örthackare består av en transparent behållare med virvelskapare på botten (bild 3) och ett tvådelat lock (bild 1). Lockets underdel fungerar som hållare för knivklingorna av härdat, rostfritt stål. Dessa är fast monterade i en plathållare och skyddas av ett knivskydd med bajonettfättning (bild 2).

Varning!

- Knivklingorna och deras spetsar är mycket vassa!
- Förvara BISTRO örthackare utom räckhåll för barn!
- Roter aldrig BISTRO örthackare med monterat knivskydd!
- Förvara alltid BISTRO örthackare med monterat knivskydd!
- Locket (utan knivskydd) måste gå lätt att rotera. Om det inte gör det, kontrollera att enheten är korrekt monterad.

Användning

- Ta loss locket. Skruva av knivskyddet genom att vrida det i riktning «öppnen». Lägg i sköljda, ansade örter utan stjälkar (ca. 10–15 g).
- Sätt på locket, håll hackaren i båda händerna och vrid fram och tillbaka tills örterna är lagom hackade (bild 4). Skaka behållaren samtidigt som du vrider så att innehållet blandas om.
- Ta av locket och håll örterna direkt i pannan eller där du vill ha dem.

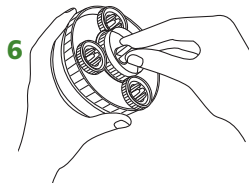
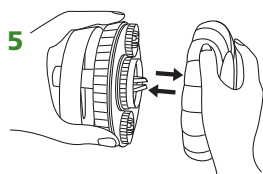
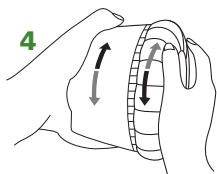


Rengöring/isärtagning av BISTRO örthackare

- Dra loss lockets underdel med monterat knivskydd (bild 2) från lockets överdel. (bild 5)
- Håll fast lockets underdel med ena handen, och pressa ihop knivklingornas klamrar i det mittersta kugghjulet med den andra handen, samtidigt som du pressar ut hela knivenheten. (bild 6)
- Skruva av knivskyddet genom att vrida det i riktning «öppnen».
- Behållare, lock och knivskydd är diskmaskinståliga.
- Knivklingorna är inte diskmaskinståliga. Rengör dem med diskborste under rinnande vatten.
- Använd inte skurmedel eller stålull, det repar ytor på örthackaren.

Hopsättning av BISTRO örthackare

- Skjut knivenheten med monterat knivskydd underifrån över den fria tapen tills den fastnar med ett klick.
- Tryck det stora kugghjulet nedåt tills klamrarna låser fast knivklingorna med ett klick.
- Sätt ihop lockets över- och underdel.



Bem-vindo ao **BODUM®**

Parabéns! É o proprietário de um cortador de ervas **BISTRO** da **BODUM®**. Por favor leia com atenção as instruções antes de utilizar o seu cortador de ervas.

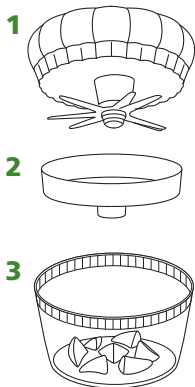
*O cortador de ervas **BISTRO** é constituído por uma taça transparente com instruções no fundo da taça (imagem 3) e uma tampa com duas peças (imagem 1). A parte inferior da tampa serve de suporte das lâminas da tesoura de aço-inox. Esta está montada num suporte de plástico e protegida através de uma protecção de facas com fecho de baioneta (imagem 2).*

Atenção

- As lâminas e as pontas das tesouras são extremamente aguçadas!
- Guardar o cortador de ervas **BISTRO** fora do alcance das crianças!
- Nunca voltar o Cortador de ervas **BISTRO** com a protecção de facas colocada!
- Guardar sempre o cortador de ervas **BISTRO** com a protecção de facas!
- A tampa (sem protecção de facas) tem de se deixar rodar com facilidade. Se não for o caso, verifique, se está bem montado.

Utilização

- Tirar a tampa. Desaparfusar a protecção de facas com um movimento rotativo na direcção da seta «abrir». Encher com ervas limpas, secas e sem talos (aproximadamente 10–15 g).
- Colocar a tampa, pegar no aparelho com as duas mãos e virar de um lado para o outro até alcançar a fineza pretendida das ervas. (imagem 4). Durante a rotação agite a taça, para ficar bem triturado.
- Tirar a tampa, colocar as ervas directamente na frigideira ou na travessa.



Limpeza/Desmontagem do cortador de ervas BISTRO

- Retirar a parte inferior da tampa com a protecção de facas colocada (imagem 2) da parte superior da tampa. (imagem 5)
- Segurar a parte inferior da tampa com uma mão, pressionar com a outra mão a mola das lâminas das tesouras na parte interior da roda dentada e ao mesmo tempo tire junto com a protecção de facas. (imagem 6)
- Desaparafusar a protecção de facas com um movimento rotativo na direcção da seta «abrir».
- A taça, tampa e protecção de facas podem ir à máquina de lavar loiça.
- As lâminas das tesouras não podem ir à máquina de lavar loiça. Limpar à mão com escovas em água corrente.
- Não utilizar produtos de limpeza ou esfregões; estes destróiem as diferentes superfícies do cortador de ervas.

Montagem do cortador de ervas BISTRO

- Pressionar as lâminas das tesouras junto com a protecção de facas de baixo para cima no pino superior aberto até obter um clique.
- Pressionar a roda dentada maior até obter um clique e as molas das lâminas das tesouras estarem bem entrosadas.
- Montar a parte inferior e superior da tampa.

