

EASY PULL

Outil polyvalent pour hacher, préparer, mélanger ou réduire en purée des ingrédients

Lame brevetée conçue en Suisse

Coupe les ingrédients les plus durs

Hache de petites ou de grandes quantités

Bol d'une capacité de 75 cl

Easy Pull – Robot Culinaire

Réf. : E9100150

gencod : 5011268878862



fig. 1

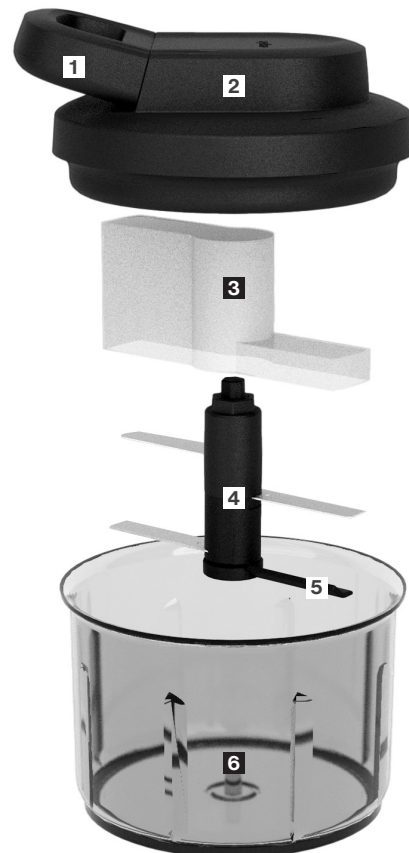


fig. 2



EN Instruction Manual

- 1 Handle
- 2 Lid
- 3 Protective blade cover
- 4 Cutting rotor
- 5 Wiper arm
- 6 800ml / 3.38 cups Bowl with non-slip base

Table 1

Coarse to Medium:	5-6 pulls
Medium to Fine:	7-12 pulls
Fine to Extra Fine:	13 - 20 pulls
Puree / Blend:	20+ pulls

To use (see fig. 1):

Place the bowl on a flat, dry surface. Remove the cutting rotor from the protective blade cover by holding the cover with one hand and pull it upwards off the rotor.

IMPORTANT: DO NOT PULL THE HANDLE WHILST BLADES ARE IN THE BOWL WITH THE PROTECTIVE COVER IN PLACE.

To assemble, position the cutting rotor on the shaft in the centre of the bowl. Place the roughly chopped ingredients into the bowl, taking care not to overfill it.

Place the lid on the bowl, ensuring the hexagonal part on top of the cutting rotor fits securely in the corresponding hole in the lid.

Holding the unit with one hand, pull the handle towards you (see fig.2). Vary the number of pulls based on the desired results. Refer to table 1 for a rough guide. You can open the lid in between pulls to check consistency. Never use for crushing ice.

To clean:

Never immerse the lid in water, rinse it under the tap or wipe clean with a damp cloth. If water gets into the lid, use a coin to unscrew the plastic cap on the underside of the lid and allow it to dry before reassembling. All other parts are dishwasher safe. To safely store the cutting rotor, align blades and place in the protective cover before storing inside the bowl.

CAUTION: Sharp blades – handle with care. Keep out of the reach of children.

DE Bedienungsanleitung

- 1 Griff
- 2 Deckel
- 3 Klingenschutz
- 4 Schneidrotor
- 5 Auftriebsflügel
- 6 Rutschfester 800ml Behälter

Tabelle 1

Grob bis mittel	5-6 Mal ziehen
Mittel bis fein:	7-12 Mal ziehen
Fein bis extrafein:	13-20 Mal ziehen
Pürieren / Vermischen	min. 20 Mal ziehen

Verwendung (Fig. 1)

Stellen Sie den Behälter auf eine flache trockene Oberfläche. Bereiten Sie den Schneidrotor vor, indem Sie die den Klingenschutz nach oben abziehen. **WICHTIG: ZIEHEN SIE NICHT AM GRIFF, WENN DER SCHNEIDROTOR MIT DEM KLINGENSCHUTZ IM BEHÄLTER IST.**

Stecken Sie den Schneidrotor auf den Schaft in der Mitte des Behälters. Geben Sie die grob zerkleinerten Zutaten in den Behälter und achten Sie darauf den Behälter nicht zu überfüllen. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und achten Sie darauf, dass das sechseckige Teil oben am Schnittrotor sicher in die entsprechende Aussparung im Deckel passt.

Halten Sie das Gerät mit einer Hand fest und ziehen Sie den Griff zu sich (siehe Fig. 2). Je nach gewünschtem Ergebnis beliebig oft ziehen (siehe Tabelle 1). Zwischen den Zügen kann der Deckel geöffnet werden, um die Konsistenz der Zutaten zu prüfen. Niemals zum Zerkleinern von Eis verwenden.

Reinigung:

Deckel niemals in Wasser tauchen, sondern unter dem Wasserhahn abspülen oder mit einem feuchten Tuch abwischen. Sollte Wasser in den Deckel gelangen, mit einer Münze die Plastikklappe an der Unterseite des Deckels abschrauben und vor dem Zusammenbauen vollständig trocknen lassen. Alle übrigen Bestandteile sind Spülmaschinenfest.

Zur sicheren Aufbewahrung des Schneidrotors die Klingen in den Klingenschutz geben, bevor sie zur Aufbewahrung in den Behälter gegeben werden.

VORSICHT: Scharfe Klingen - Vorsicht bei der Anwendung. Ausserhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

FR Notice d`utilisation

- 1 Poignée
- 2 Couvercle
- 3 Étui de protection
- 4 Rotor de coupe
- 5 Racleur pour remonter les aliments collés au fond
- 6 Bol antidérapant de 800 ml

Tableau 1

Grossier à moyen:	5-6 tractions
Moyen à fin:	7-12 tractions
Fin à extra-fin:	13 - 20 tractions
Purée / mélange:	20 tractions et plus

Utilisation (fig. 1):

Placez le bol sur une surface plane et sèche. Retirez le rotor de l`étui de protection des lames en tenant l`étui d'une main et en le tirant vers le haut pour le dégager du rotor de coupe.

IMPORTANT : NE PAS TIRER SUR LE POIGNÉE LORSQUE LES LAMES SONT DANS LE BOL ET QUE L`ÉTUI DE PROTECTION EST EN PLACE.

Pour l'assemblage, positionnez le rotor de coupe sur l'axe central au centre du bol. Placez les ingrédients grossièrement hachés dans le bol, en veillant à ne pas trop le remplir.

Placez le couvercle sur le bol, en veillant à ce que la partie hexagonale située sur le dessus du rotor de coupe s'insère bien dans le trou correspondant du couvercle.

En tenant l'appareil d'une main, tirez la poignée vers vous (voir fig.2). Variez le nombre de tractions selon des résultats souhaités. Voir au tableau 1 à titre indicatif. Vous pouvez ouvrir le couvercle entre deux tirages pour vérifier la consistance. Ne jamais utiliser pour piler de la glace.

Nettoyage :

Ne plongez jamais le couvercle dans l'eau. Rincez-le sous le robinet ou l'essuyez avec un chiffon humide. Si de l'eau pénètre dans le couvercle, utilisez une pièce de monnaie pour dévisser le bouchon en plastique situé sous le couvercle et laissez-le sécher avant de réassembler. Toutes les autres pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle. Pour ranger le rotor de coupe en toute sécurité, alignez les lames et placez-les dans l`étui de protection avant de le ranger dans le bol.

ATTENTION : Lames tranchantes - à manipuler avec précaution. Tenir hors de portée des enfants.

ES Manual de instrucciones

- 1 Mango
- 2 Tapadera
- 3 Funda protectora de la cuchilla
- 4 Rotor de corte
- 5 Brazo de refuerzo
- 6 Bol de 800ml / 3.38 tazas con base antideslizante

Tabla 1

Grueso-medio:	5-6 repeticiones
Medio-fino:	7-12 repeticiones
Fino-Extra fino:	13-20 repeticiones
Puré / Mezcla:	+20 repeticiones

Modo de empleo (Fig. 1):

Coloque el bol sobre una superficie plana y seca. Retire el rotor de corte de la funda protectora de las cuchillas sujetando la funda con una mano y tirando de ella hacia arriba para sacarla del rotor cortante. **IMPORTANTE: NO TIRE DEL MANGO MIENTRAS LAS CUCHILLAS ESTÉN EN EL BOL CON LA FUNDA PROTECTORA COLOCADA.**

Para montarlo, coloque el rotor de corte en el asta del centro del bol. Coloque los ingredientes troceados en el bol, teniendo cuidado de no llenarlo en exceso.

Coloque la tapa sobre el bol, asegurándose de que la parte hexagonal situada en la parte superior del rotor de corte encaja firmemente en el orificio correspondiente de la tapa.

Sujete el aparato con una mano y tire del mango hacia usted (véase la fig. 2). Varíe el número de tirones en función de los resultados deseados. Consulte la tabla 1 para obtener una guía aproximada. Puede abrir la tapa entre tirones para controlar la consistencia. No lo utilice nunca para picar hielo.

Para limpiar:

No sumerja nunca la tapa en agua, enjuáguela bajo el grifo o límpiela con un trapo húmedo. Si entra agua en la tapa, utilice una moneda para abrir el tapón de plástico de la parte inferior de la tapa y deje secar antes de volver a montarla. Todas las demás piezas son aptas para el lavavajillas. Para guardar el rotor de corte de forma segura, alinee las cuchillas y colóquelo en la tapa protectora antes de guardarlo dentro del bol.

PRECAUCIÓN: Cuchillas afiladas - manipular con cuidado. Mantener fuera del alcance de los niños.

Designed by Zyliss,
conçu par Zyliss, diseñado por Zyliss

Made in China,
fabriqué en Chine, hecho en China

Discover all products on
→ www.zyliss.com



www.dkhouseholdbrands.com

DK Household Brands Ltd,
Farnborough, GU14 7UE, UK

DK Household Brands AG,
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich,
Switzerland

DK Household Brands Corp,
3467 Apex Peakway, Apex, NC
27502, USA

DK Household Brands GmbH,
Bahnhofsplatz 6, 56410 Montabaur,
Germany

DK Household Brands Canada Ltd,
6-35 East Beaver Creek Road,
Richmond Hill, Ontario, L4B 1B3,
Canada



EN Recipe suggestions:

	Ingredients	Method
Salsa	1 Jalapeno, quartered & deseeded 1 Garlic clove 2 Green onions, 1 inch pieces	Place ingredients in the bowl, pull 4 - 6 times. Add remaining ingredients.
	4 Tomatoes, quartered & deseeded 1/4 Cup fresh Cilantro 1 Tsp Olive Oil	Pull 12-14 times or until desired texture is achieved.
Guacamole	2 Avocados, peeled 1 Lime, juice 1/2 chilli pepper, deseeded	Place ingredients in the bowl, pull 10 times or until finely pureed. Add more ingredients.
	1 Tsp coarse salt Handful coriander leaves 1 shallot, halved	Pull 5 times to chop finely. Add remaining ingredients.
	6 Cherry tomatoes	Pull 3 times to chop finely.
Mixed Olive Tapenade	1 3/4 cups mixed pitted olives 4 Anchovy filets 1 Garlic clove 4 Tbsp olive oil	Place all ingredients in the bowl. Pull 22 to 24 times or until a smooth texture is achieved. Season to taste with salt and pepper.
Sundried Tomato Pesto	1/2 cup basil leaves 3 tbsp pine nuts 2 Garlic cloves 1 tsp lemon zest 1/4 tsp coarse salt 1 cup sundried tomatoes in oil 1/4 cup grated parmesan 1/2 cup olive oil	Place all ingredients in the bowl. Pull 16-18 times or until a smooth texture is achieved.
Coriander & Chilli Marinade (for King Prawns)	1 Bunch coriander, leaves only 1 Chilli, deseeded 2 Garlic cloves 5 Tbsp Olive oil 1 Lime, grated rind and juice.	Place all ingredients in the bowl. Pull 10 times to puree finely. Marinate the prawns for 2 hours before cooking

DE Rezeptvorschläge

	Zutaten	Methode
Salsa	1 Jalapeno, geviertelt & entkernt 1 Knoblauchzehe 2 Frühlingzwiebeln, 2,5 cm große Stücke	Zutaten in den Behälter geben, 4-6 Mal ziehen. Die restlichen Zutaten hinzugeben.
	4 Tomaten, geviertelt & entkernt 1/4 Tasse frischer Koriander 1 Teelöffel Olivenöl	12-14 Mal umrühren oder bis die erwünschte Konsistenz erreicht ist.
Guacamole	2 Avocados, geschält 1 Limette, ausgepresst 1/2 Chilischote, entkernt	Zutaten in den Behälter geben, 10 Mal ziehen oder bis ein feines Püree entstanden ist. Weitere Zutaten hinzufügen.
	1 Teelöffel grobkörniges Salz Eine Handvoll Korianderblätter 1 Schalotte, halbiert	5 Mal ziehen, um die Zutaten fein zu zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzugeben.
	6 Kirschtomaten	3 Mal ziehen, um die Zutaten fein zu zerkleinern.
Gemischte Oliventapenade	1 3/4 Tassen Mixed entkernte Oliven 4 Sardellenfilets -1 Knoblauchzehe 4 Esslöffel Olivenöl	Alle Zutaten in den Behälter geben. 22 bis 24 Mal ziehen bis eine glatte Masse entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten	1/2 Tasse Basilikumblätter 3 Esslöffel Pinienkerne 2 Knoblauchzehen 1 Teelöffel Zitronenschale 1/4 Teelöffel grobkörniges Salz 1 Tasse sonnengetrocknete Tomaten in Öl 1/4 Tasse geriebener Parmesan 1/2 Tasse Olivenöl	Alle Zutaten in den Behälter geben, 16-18 Mal Ziehen oder bis eine glatte Masse entstanden ist.
Koriander & Chili Marinade (für King Prawn-Garnelen)	1 Bund Koriander, nur die Blätter 1 Chili, entkernt 2 Knoblauchzehe 5 Esslöffel Olivenöl 1 Limette, gerieben Schale und Saft	Alle Zutaten in den Behälter geben. 10 Mal ziehen, bis ein feines Püree entstanden ist. Die Garnelen 2 Stunden vor dem Garen marinieren.

FR Propositions de recettes :

	Ingrédients	Méthode
Sauce	1 Jalapeño, épépiné et coupé en quartiers 1 gousse d'ail 2 oignons verts, en morceaux de 1" / 2,5 cm	Placez les ingrédients dans le bol, appuyez 4-6 fois. Ajoutez les ingrédients restants.
	4 tomates, épépinées et coupées en quartiers 1/4 de tasse de coriandre fraîche 1 càc d'huile d'olive	Appuyez 12-14 fois ou jusqu'à obtention de la texture désirée.
Guacamole	2 avocats pelés 1 citron vert, sous forme de jus 1 piment épépiné	Placez les ingrédients dans le bol, appuyez 10 fois ou jusqu'à obtention d'une purée fine. Ajoutez davantage d'ingrédients.
	1 càc de gros sel Une poignée de feuilles de coriandre 1 échalote, coupée en deux	Appuyez 5 fois pour hacher finement. Ajoutez les ingrédients restants.
	6 tomates cerises	Appuyez 3 fois pour hacher finement
Tapenade d'olives	1 3/4 Coupes mixtes dives dénoyautées 4 filets d'anchois 1 gousse d'ail 4 càs d'huile d'olive	Placez les ingrédients dans le bol. Appuyez 22 à 24 fois ou jusqu'à obtention d'une texture lisse. Assaisonnez avec du sel et du poivre, selon les goûts.
Pesto de tomates séchées	1/2 tasse de feuilles de basilic 3 càs de pignons 2 gousses d'ail 1 càc de zeste de citron 1/4 càc de gros sel 1 tasse de tomates séchées dans de l'huile 1/4 de tasse de parmesan râpé 1/2 tasse d'huile d'olive	Placez tous les ingrédients dans le bol. Appuyez 16-18 fois ou jusqu'à obtention d'une texture lisse.
Marinade à la coriandre et au piment (pour grosses crevettes)	1 bouquet de coriandre, uniquement les feuilles 1 piment, épépiné 2 gousses d'ail 5 càs d'huile d'olive 1 citron vert, jus et zeste	Placez tous les ingrédients dans le bol. Appuyez 10 fois pour obtenir une purée fine. Laissez mariner les grosses crevettes pendant 2 heures avant de les cuisiner.

ES Sugerencias de recetas:

	Ingredientes	Método
Salsa	1 jalapeño, cortado en 4 y sin semillas 1 diente de ajo 2 cebolletas, en trozos de 2-3 cm	Vierta los ingredientes en el bol. Tire 4-6 veces. Vierta el resto de ingredientes.
	4 tomates, en cuartos y sin semillas 1/4 taza de cilantro fresco 1 cucharada de aceite de oliva	Tire 12-14 veces o hasta que obtenga la textura que desea.
Guacamole	2 aguacates pelados Zumo de 1 lima 1/2 chile, sin semillas	Vierta estos ingredientes en el bol, tire 10 veces o hasta que obtenga un puré. Añada los siguientes.
	1 cucharadita de sal gorda 1 puñado de hojas de cilantro 1 chalote, cortado por la mitad	Tire 5 veces para picar fino. Añada el resto de ingredientes.
	6 tomates cherry	Tire 3 veces para picar fino.
Tapenade de oliva	1 3/4 tazas de Mezcla de aceitunas deshuesadas 4 anchoas 1 diente de ajo 4 cucharadas de aceite de oliva	Vierta todos los ingredientes en el bol. Tire de 22 a 24 veces hasta que obtenga una textura suave. Sazone a su gusto con sal y pimienta.
Pesto de tomates secos	1/2 taza de hojas de albahaca 3 cucharadas de piñones 2 dientes de ajo 1 cucharada de peladura de limón 1/4 cucharada de sal gorda 1 taza de tomates secos en aceite 1/4 taza de parmesano rallado 1/2 taza de aceite de oliva	Vierta todos los ingredientes en el bol. Tire de 16 a 18 veces hasta que obtenga una textura suave.
Adobo de Chile y cilantro (para gambas)	1 ramo de cilantro, solo las hojas 1 Chile, sin semillas 2 dientes de ajo 5 cucharadas de aceite de oliva 1 lima, peladura y zumo	Vierta todos los ingredientes en el bol. Tire 10 veces para hacer puré. Adobe las gambas unas 2 horas antes de cocinarlas.



the **cleverly**
swiss brand

easy pull food processor
multischneider
multi-hachoir
multi procesador

5 year guarantee
jahre garantie
ans de garante
años de garantía

E910074
XZ67120Rev1

