

Pulizia del tritatutto a pressione

Non adatte per l'uso in lavastoviglie.
Lavare a mano utilizzando un detergente delicato e un panno morbido.
Non utilizzare spugne o detergenti aggressivi o abrasivi, onde evitare possibili danni. Sciacquare e asciugare accuratamente.
Con estrema cautela, pulire la lama in acciaio inossidabile con una spazzola morbida e asciugarla accuratamente.

Come riporre il prodotto

Non conservare gli accessori bagnati; riporre in un luogo pulito e asciutto.
Riporre l'accessorio lame in acciaio inox con cautela e in modo sicuro. Per evitare lesioni o danni, si consiglia di riporre sempre gli accessori della lama in acciaio inox nel recipiente.

PL I Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas zakładania, zdejmowania, czyszczenia lub przechowywania ostrza ze stali nierdzewnej należy zachować ostrożność.



OSTRZEŻENIE: OSTRE OSTRZE, ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ. PRZECHOWYWAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI.

Przed pierwszym użyciem

Ostrożnie umyć ręcznie, opłukać i dokładnie wysuszyć.

Korzystanie z siekacza do warzyw

KROK 1: zdejmij pokrywkę z pojemnika.
KROK 2: Umieść wybrane owoce lub warzywa w misce i załóż pokrywkę, upewniając się, że jest dobrze zamocowana. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, napełnij miskę do ¼ pojemności.
KROK 3: umieść siekacz na płaskiej, stabilnej powierzchni. Przytrzymaj mocno siekacz jedną ręką i naciśnij kilkakrotnie górną część, aż owoce lub warzywa zostaną posiekane do wymaganej konsystencji.



PRZESTROGA: Siekacz nadaje się wyłącznie do małych owoców i warzyw, takich jak czosnek, chili i zielona cebulka. Większe owoce i warzywa, takie jak jabłko i marchew, muszą zostać pokrojone na małe kawałki przed umieszczeniem w misce siekacza. Nie nadaje się do rozdrabniania dużych kawałków lub twardych warzyw takich jak ziemniaki.

Czyszczenie siekacza do warzyw

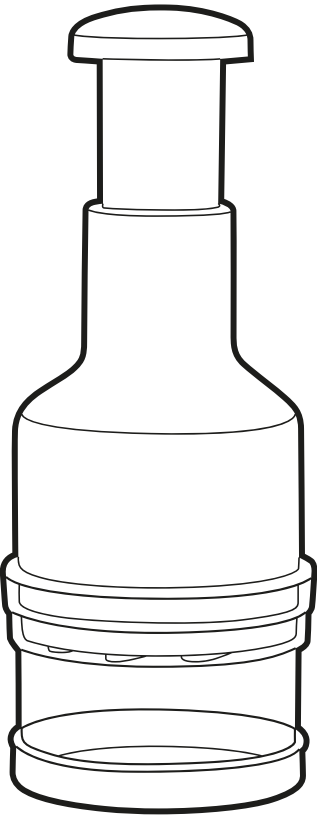
Nie nadaje się do mycia w zmywarkach.
Myć ręcznie z dodatkiem łagodnego detergentu i z wykorzystaniem miękkiej szmatki.
Do czyszczenia nie należy używać silnych lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia. Dokładnie opłucz i osusz.
Zachowaj szczególną ostrożność — ostrze ze stali nierdzewnej wyczyść szczotką i dokładnie osusz.

Przechowywanie

Nie przechowywać wilgotnego urządzenia; przechowywać w suchym, czystym miejscu.
Ostrożnie i bezpiecznie przechowuj ostrza ze stali nierdzewnej. Aby zapobiec obrażeniom ciała lub uszkodzeniu urządzenia, zaleca się przechowywanie ostrza ze stali nierdzewnej w misce.

User manual

Press chopper



EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

Exercise caution when attaching, removing, cleaning or storing the stainless steel blade attachments.



WARNING: SHARP BLADE; HANDLE WITH CARE. KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN.

Before first use

Hand-wash carefully, rinse and dry thoroughly.

Using the press chopper

STEP 1: Remove the lid from the bowl.

STEP 2: Place the chosen fruit or vegetables into the bowl and replace the lid, ensuring it is secured into position. For the best results, fill the bowl by ¼.

STEP 3: Place the chopper onto a flat, stable surface. Hold the press chopper firmly with one hand and press down on the top repeatedly until the fruit or vegetables are chopped to the required consistency.



CAUTION: The press chopper is only suitable for use with small fruit and vegetables, such as garlic, chilli and spring onions. Larger fruit and vegetables, such as apple and carrots, must be cut into small chunks before being used with the press chopper. Not suitable for use with large pieces of vegetables or hard vegetables, such as potato.

Cleaning the press chopper

Not safe for dishwasher use.

Hand-wash only using a mild detergent and soft cloth.

Never use harsh or abrasive cleaners or scourers as this could cause damage. Rinse and dry thoroughly.

Using extreme caution, clean the stainless steel blade attachment with a soft brush and dry carefully.

Storage

Do not store wet; store in a clean, dry place.

Store the stainless steel blade attachment carefully and safely. To prevent injury or damage, it is recommended to always store the stainless steel blade attachments in the bowl.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Soyez prudent lors de la mise en place, du retrait, du nettoyage ou du stockage des lames en acier inoxydable.



AVERTISSEMENT : LAME TRANCHANTE, MANIPULEZ AVEC PRÉCAUTION. TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

Avant la première utilisation

Laver à la main soigneusement, rincer et sécher complètement.

Utilisation du hachoir manuel à pression

ÉTAPE 1 : retirez le couvercle du bol.

ÉTAPE 2 : placez les fruits ou légumes dans le bol et remplacez le couvercle, en vous assurant qu'il est bien en place. Pour des résultats optimaux, remplissez le bol jusqu'au quart.

ÉTAPE 3 : placez le hachoir sur une surface plane et stable. Maintenez le hachoir manuel à pression fermement d'une main, puis appuyez plusieurs fois sur le dessus jusqu'à ce que les fruits ou légumes soient hachés à votre convenance.



ATTENTION : le hachoir à pression convient uniquement aux petits fruits et légumes, tels que l'ail, le piment et les oignons verts. Les fruits et légumes plus gros, tels que les pommes et les carottes, doivent être coupés en petits morceaux avant d'être placés dans le hachoir manuel à pression. N'utilisez pas le hachoir pour de grands morceaux de légumes ou des légumes durs tels que la pomme de terre.

Nettoyage du hachoir manuel à pression

Ne passe pas au lave-vaisselle.

Lavez à la main uniquement avec un détergent doux et un chiffon doux.

Afin de ne pas endommager le produit, n'utilisez jamais de nettoyeurs ou de tampons à récurer agressifs ou abrasifs. Rincez et séchez complètement.

Avec une extrême prudence, nettoyez les lames en acier inoxydable à l'aide d'une brosse douce et séchez-les soigneusement.

Stockage

Ne le rangez pas alors qu'il est encore mouillé ; une fois sec, rangez-le dans un endroit propre et sec.

Rangez les lames en acier inoxydable avec précaution et en toute sécurité. Pour éviter toute blessure ou tout dommage, il est recommandé de toujours ranger les lames en acier inoxydable dans le bol.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

Wees voorzichtig bij het bevestigen, verwijderen, reinigen en opbergen van de roestvrijstalen messen.



WAARSCHUWING: SCHERP MES; VOORZICHTIG GEBRUIKEN. BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.

Vóór het eerste gebruik

Was het product zorgvuldig met de hand af en spoel en droog het goed af.

De handmatige hakmolen gebruiken

STAP 1: Verwijder het deksel van de kom.

STAP 2: Doe het fruit of de groenten in de kom en plaats de bovenkant. Zorg ervoor dat deze goed vastzit. Voor de beste resultaten vult u de kom voor een kwart.

STAP 3: Plaats de hakmolen op een vlakke, stabiele ondergrond. Houd de hakmolen stevig met één hand vast en druk herhaaldelijk op de bovenkant tot het fruit of de groenten tot de gewenste consistentie zijn gehakt.



LET OP: De handmatige hakmolen is alleen geschikt voor gebruik met kleine groenten en fruit, zoals knoflook, chilipeper en lente-uitjes. Grotere groenten en fruit zoals appel of wortel moeten in kleine stukjes worden gesneden voordat u ze in de hakmolen doet. Niet geschikt voor gebruik met grote stukken groenten of harde groenten zoals aardappel.

De handmatige hakmolen schoonmaken

Niet vaatwasserbestendig.

Alleen met de hand reinigen met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Deze kunnen schade veroorzaken. Spoel en droog grondig af.

Maak het roestvrijstalen mes heel voorzichtig schoon met een zachte borstel en droog het voorzichtig af.

Opbergen

Niet nat opbergen. Bewaar op een schone, droge plaats.

Berg het roestvrijstalen mes voorzichtig en veilig op. Het is raadzaam om de roestvrijstalen meshulpstukken altijd in de kom op te bergen om letsel of schade te voorkomen.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

Gehen Sie beim Anbringen, Entfernen, Reinigen oder Aufbewahren der Edelstahlklingenaufsätze stets vorsichtig vor.



WARNUNG: KLINGE IST SCHARF; VORSICHTIG HANDHABEN. AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN.

Vor dem ersten Gebrauch

Vorsichtig mit der Hand spülen, abspülen und gründlich abtrocknen.

Verwendung des manuellen Zerkleinerers

SCHRITT 1: Nehmen Sie den Deckel vom Behälter ab.

SCHRITT 2: Legen Sie das Obst oder Gemüse in den Behälter und setzen Sie den Deckel wieder auf. Achten Sie dabei darauf, dass er fest sitzt. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, füllen Sie die Schüssel zu ¼.

SCHRITT 3: Stellen Sie den Zerkleinerer auf eine ebene, stabile Oberfläche. Halten Sie den Zerkleinerer mit einer Hand fest und drücken Sie wiederholt auf die Oberseite, bis das Obst oder Gemüse in gewünschter Konsistenz zerkleinert wurde.



ACHTUNG: Der manuelle Zerkleinerer ist nur für kleines Obst und Gemüse wie Knoblauch, Chili und Frühlingszwiebeln geeignet. Größere Früchte und Gemüsesorten wie Äpfel und Karotten müssen in kleine Stücke geschnitten werden, bevor sie mit dem manuellen Zerkleinerer bearbeitet werden. Nicht geeignet für große Gemüsestücke oder hartes Gemüse wie Kartoffeln.

REINIGEN DES MANUELLEN ZERKLEINERERS

Nicht spülmaschinengeeignet.

Nur von Hand mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch spülen.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da es sonst zu Beschädigungen kommen kann. Gut abspülen und gründlich trocknen.

Reinigen Sie den Edelstahlklingenaufsatz mit äußerster Vorsicht mit einer weichen Bürste und trocknen Sie ihn vorsichtig ab.

Aufbewahrung

Nicht feucht in den Schrank stellen; an einem sauberen, trockenen Ort aufbewahren.

Bewahren Sie die Edelstahlklingenhaltung vorsichtig und sicher auf. Um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden, wird empfohlen, die Edelstahlklingenhaltungen immer im Behälter aufzubewahren.

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Tenga cuidado al montar, desmontar, limpiar o guardar los accesorios con cuchillas de acero inoxidable.



ADVERTENCIA: LA CUCHILLA ESTÁ AFILADA; MANIPULE EL PRODUCTO CON CUIDADO. MANTENGA EL PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

Antes del primer uso

Lave el producto a mano y séquelo por completo.

Uso de la picadora manual

PASO 1: Quite la tapa del recipiente.

PASO 2: Vierta la fruta o verdura que desee en el recipiente y coloque de nuevo la tapa, asegurándose de que esté bien fijada. Para obtener los mejores resultados, llene ¼ del recipiente.

PASO 3: Coloque la picadora sobre una superficie plana y estable. Sujete la picadora manual firmemente con una mano y, con la otra, presione repetidamente la parte superior, hasta que la fruta o la verdura esté cortada con la consistencia que desee.



PRECAUCIÓN: La picadora solo es adecuada para frutas y verduras pequeñas como, por ejemplo, ajo, chile y cebolleta. Las frutas y verduras grandes, como las manzanas o las zanahorias, deben cortarse en trozos pequeños antes de introducirlas en la picadora. No es adecuada para picar trozos grandes de verdura o verduras duras, como las patatas.

Limpieza de la picadora manual

El producto no es apto para el lavavajillas.

Limpie el producto a mano con un jabón suave y un paño suave.

Nunca utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos, ya que su uso podría causar daños en el artículo. Enjuague y seque por completo.

Con mucho cuidado, limpie el accesorio con cuchilla de acero inoxidable con un cepillo suave y séquelo.

Almacenamiento

No guarde el producto húmedo; guárdelo en un lugar limpio y seco.

Guarde la cuchilla de acero inoxidable con cuidado y de forma segura. Para evitar lesiones o daños, se recomienda guardar siempre los accesorios con cuchillas de acero inoxidable en el recipiente.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prestare attenzione quando si fissano, si rimuovono, si puliscono o si ripongono le lame in acciaio inox.



AVVERTENZA: LAMA AFFILATA, MANEGGIARE CON CURA. TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente a mano, sciacquare e asciugare bene.

Utilizzo del tritatutto a pressione

PASSAGGIO 1: rimuovere il coperchio dal recipiente.

PASSAGGIO 2: inserire la frutta o la verdura nel recipiente e riposizionare il coperchio, assicurandosi che sia ben fissato. Per risultati ottimali, riempire il recipiente di ¼.

PASSAGGIO 3: posizionare il tritatutto su una superficie piana e stabile. Tenendo saldamente il tritatutto a pressione con una mano, premere ripetutamente verso il basso la parte superiore finché la frutta o la verdura non vengono tritate come desiderato.



ATTENZIONE: Il tritatutto a pressione è adatto solo per l'uso con frutta e verdura di piccole dimensioni, come aglio, peperoncino e cipollotti. Frutta e verdura di grandi dimensioni, come mele o carote, devono essere tagliate a piccoli pezzi prima di essere utilizzate con il tritatutto a pressione. Non adatto per l'uso con pezzi di verdura di grandi dimensioni o con verdure dure come le patate.