

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyj ręcznie.

Corzystanie z wirówki do sałaty

KROK 1: aby zdjąć pojemnik, przekręć go w lewo, a następnie podnieś.

KROK 2: dodaj świeżo umyte liście sałaty do kosza wirówki. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zaleca się napełnianie pojemnika tylko do ¼ wysokości.

KROK 3: załóż pokrywę i zamocuj ją we właściwym położeniu, obracając ją w prawo.

KROK 4: umieść wirówkę na płaskiej, stabilnej powierzchni. Mocno trzymając wirówkę, szybko obróć uchwyt tak, aby kosz zaczął się obracać. Ostrożnie wylej nadmiar wody przez otwór w pokrywie.

KROK 5: powtarzaj do wysuszenia wszystkich składników.

KROK 6: aby dodać dressing, zdejmij zatyczkę z górnej części pokrywy, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie wlej go przez otwór. Załóż pokrywę i obróć ją zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia. Delikatnie obróć uchwyt wirówki, aby wymieszać dressing z sałatką.

Czyszczenie wirówki do sałaty

Wirówka do sałaty nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Przed czyszczeniem należy wyjąć kosz odcedzający.

Umyj urządzenie w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu i z wykorzystaniem miękkiej szmatki. Dokładnie opłucz i osusz.

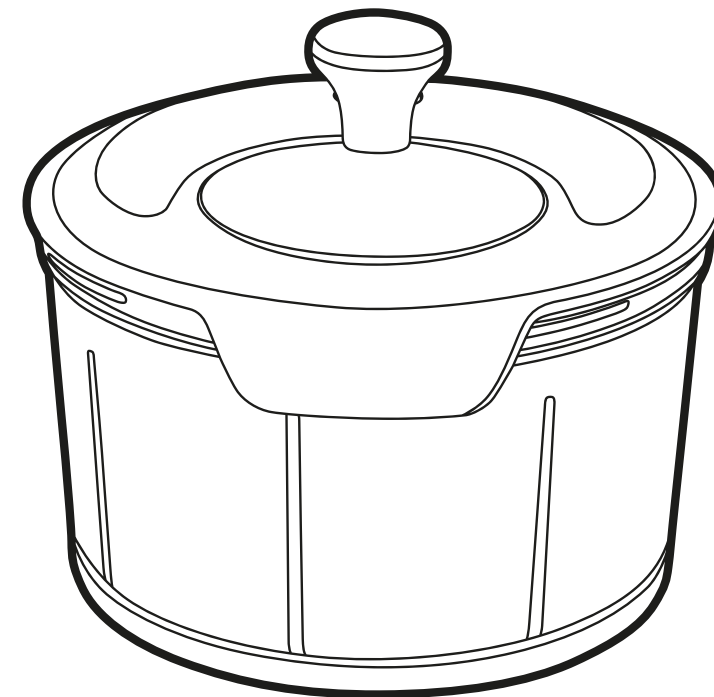
Nie używaj silnych środków czyszczących ani drucianych zmywaków.



OSTRZEŻENIE: Nadaje się tylko do składników sałatek, tj. sałaty, pomidorów, ogórków. Nie nadaje się do dużych, ciężkich produktów spożywczych.

User manual

Salad spinner



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

CD150922/MD000000/V1

EN | Please retain instructions for future reference.

Before first use

Hand-wash thoroughly.

Using the salad spinner

STEP 1: Remove the lid by twisting it in an anticlockwise direction and lifting it away from the bowl.

STEP 2: Add freshly washed salad ingredients into the drier basket within the bowl. For best results, it is recommended to only fill the bowl by ¼.

STEP 3: Replace the lid and secure it into position by twisting it in a clockwise direction.

STEP 4: Place the salad spinner onto a flat, stable surface. Holding the salad spinner securely, quickly rotate the spinner handle so that the drier basket begins to spin. Carefully pour out any excess water through the opening in the lid.

STEP 5: Repeat until all of the salad ingredients are dry.

STEP 6: To add salad dressing, remove the stopper on top of the lid by twisting it in an anticlockwise direction and then pour the dressing through the opening. Replace the stopper by twisting it in a clockwise direction until secure. Gently rotate the spinner handle to mix the dressing into the salad.

Cleaning the salad spinner

This salad spinner is not dishwasher safe.

Remove the drier basket before cleaning.

Hand-wash all components in warm, soapy water using a mild detergent and soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

Do not use harsh or abrasive cleaners or scourers.



WARNING: Suitable for salad ingredients only, i.e. lettuce, tomato, cucumber. Not suitable for large, heavy food items.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Avant la première utilisation

Lavez soigneusement à la main.

Utilisation de l'essoreuse à salade

ÉTAPE 1 : retirez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le soulevant du bol.

ÉTAPE 2 : ajoutez les ingrédients de la salade fraîchement lavés dans le panier d'essorage à l'intérieur du bol. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de ne remplir le bol qu'au quart.

ÉTAPE 3 : replacez le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

ÉTAPE 4 : placez l'essoreuse à salade sur une surface plane et stable. En tenant fermement l'essoreuse à salade, tournez rapidement la poignée de manière à ce que le panier d'essorage commence à tourner. Videz soigneusement l'excédent d'eau par l'ouverture du couvercle.

ÉTAPE 5 : répétez l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients de la salade soient essorés.

ÉTAPE 6 : pour ajouter de la vinaigrette, enlevez le bouchon sur le dessus du couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis versez la vinaigrette par l'ouverture. Replacez le bouchon en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. Tournez doucement la poignée de l'essoreuse pour mélanger la vinaigrette à la salade.

Nettoyage de l'essoreuse à salade

Cette essoreuse à salade ne passe pas au lave-vaisselle.

Retirez le panier d'essorage avant de la nettoyer.

Lavez tous les composants à la main à l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux et un chiffon doux. Rincez et séchez complètement.

Ne pas utiliser de produit nettoyant agressif ou abrasif ni de tampon à récurer.



AVERTISSEMENT: Convient uniquement aux ingrédients d'une salade, c'est-à-dire à la laitue, aux tomates et aux concombres. Ne convient pas aux aliments lourds et volumineux.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Vóór het eerste gebruik

Was grondig met de hand af.

De slacentrifuge gebruiken

STAP 1: Verwijder het deksel door het linksom te draaien en van de kom af te halen.

STAP 2: Doe vers gewassen salade-ingrediënten in de droogmand in de kom. Voor de beste resultaten wordt het aanbevolen de kom voor slechts ¼ te vullen.

STAP 3: Plaats het deksel terug en zet het vast door het rechtsom te draaien.

STAP 4: Plaats de slacentrifuge op een vlakke, stabiele ondergrond. Houd de slacentrifuge stevig vast en draai de centrifugehendel snel zodat de droogmand begint te draaien. Giet overtollig water voorzichtig uit de kom door de opening in het deksel.

STAP 5: Herhaal dit totdat alle ingrediënten van de salade droog zijn.

STAP 6: Als u saladedressing wilt toevoegen, verwijdert u de afsluitdop op het deksel door deze linksom te draaien. Giet vervolgens de dressing door de opening. Plaats de afsluitdop terug en draai deze rechtsom vast. Draai voorzichtig aan de hendel van de centrifuge de dressing door de salade te mengen.

De slacentrifuge schoonmaken

Deze slacentrifuge is niet vaatwasmachinebestendig.

Verwijder de droogmand voor het schoonmaken.

Was alle onderdelen met de hand in een sopje van warm water met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek. Spoel en droog grondig af.

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of schuursponsjes.



WAARSCHUWING: Alleen geschikt voor salade-ingrediënten, zoals sla, tomaat en komkommer. Niet geschikt voor grote, zware etenswaren.

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

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand abspülen.

Verwendung der Salatschleuder

SCHRITT 1: Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen und nach oben von der Schüssel heben.

SCHRITT 2: Geben Sie frisch gewaschene Salatzutaten in den Trocknerkorb in der Schleuder. Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Behälter nur zu ¼ füllen.

SCHRITT 3: Bringen Sie den Deckel wieder an und befestigen Sie ihn, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

SCHRITT 4: Stellen Sie die Salatschleuder auf eine ebene, stabile Oberfläche. Halten Sie die Salatschleuder fest und drehen Sie den Drehgriff, sodass sich der Trocknerkorb zu drehen beginnt. Gießen Sie überschüssiges Wasser vorsichtig durch die Öffnung im Deckel ab.

SCHRITT 5: Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Salatzutaten trocken sind.

SCHRITT 6: Um das Salatdressing hinzuzufügen, entfernen Sie den Stopfen auf der Oberseite des Deckels, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, und dann das Dressing durch die Öffnung gießen. Setzen Sie den Deckel wieder ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt. Drehen Sie den Drehgriff vorsichtig, um das Dressing in den Salat zu mischen.

Reinigung der Salatschleuder

Diese Salatschleuder ist nicht spülmaschinenfest.

Entfernen Sie vor der Reinigung den Trocknerkorb.

Spülen Sie alle Komponenten von Hand in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch. Gut abspülen und gründlich trocknen.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.



WARNUNG: Nur für Salatzutaten geeignet, z. B. Salat, Tomate, Gurke. Nicht geeignet für große, schwere Lebensmittel.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

Antes del primer uso

Lave a mano cuidadosamente.

Uso de la centrifugadora de ensaladas

PASO 1: Retire la tapa girándola en sentido contrario al de las agujas del reloj y levantándola del recipiente.

PASO 2: Añada los ingredientes de la ensalada recién lavados a la cesta de secado que hay dentro del recipiente. Para obtener los mejores resultados, se recomienda llenar solo ¼ del recipiente.

PASO 3: Vuelva a colocar la tapa y fíjela en su sitio girándola en el sentido de las agujas del reloj.

PASO 4: Coloque la centrifugadora de ensaladas sobre una superficie plana y estable. Sujete la centrifugadora de ensaladas de forma segura y gire rápidamente el mango del recipiente para que la cesta de secado comience a girar. Vierta con cuidado el exceso de agua a través de la abertura de la tapa.

PASO 5: Repita el proceso hasta que todos los ingredientes de la ensalada estén secos.

PASO 6: Para aliñar la ensalada, quite el tapón de la parte superior de la tapa girándolo en sentido contrario al de las agujas del reloj y, a continuación, vierta el aliño a través de la abertura. Vuelva a colocar el tapón girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijo. Gire suavemente el mango de la centrifugadora para mezclar el aliño con la ensalada.

Limpieza de la centrifugadora de ensaladas

Esta centrifugadora de ensaladas no se puede lavar en el lavavajillas.

Retire la cesta de secado antes de limpiarla.

Limpie a mano todas las piezas con agua caliente, un jabón suave y un paño suave. Enjuague y seque cuidadosamente.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.



ADVERTENCIA: Producto apto solo para ingredientes de ensalada, como lechuga, tomate y pepino. Este producto no es apto para alimentos grandes ni pesados.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo

Lavare a mano accuratamente.

Utilizzo della centrifuga per insalata

PASSAGGIO 1: rimuovere il coperchio ruotandolo in senso antiorario e sollevandolo dal recipiente.

PASSAGGIO 2: mettere gli ingredienti per insalata appena lavati nel cestello all'interno del recipiente. Per risultati ottimali, si consiglia di riempire solo ¼ del recipiente.

PASSAGGIO 3: reinserire il coperchio e fissarlo in posizione ruotandolo in senso orario.

PASSAGGIO 4: posizionare la centrifuga per insalata su una superficie piana e stabile. Tenendo saldamente la centrifuga, ruotare rapidamente l'impugnatura della centrifuga in modo che il cestello inizi a girare. Eliminare con cura l'acqua in eccesso attraverso l'apertura del coperchio.

PASSAGGIO 5: ripetere l'operazione fino a quando tutti gli ingredienti per l'insalata non sono asciutti.

PASSAGGIO 6: per condire l'insalata, rimuovere il tappo sul coperchio ruotandolo in senso antiorario, quindi versare il condimento attraverso l'apertura. Riposizionare il tappo e ruotarlo in senso orario per fissarlo. Ruotare delicatamente l'impugnatura della centrifuga per mescolare il condimento nell'insalata.

Pulizia della centrifuga per insalata

La centrifuga per insalata non è lavabile in lavastoviglie.

Rimuovere il cestello prima di procedere alla pulizia.

Lavare tutti i componenti con acqua calda e sapone, utilizzando un detergente delicato e un panno morbido. Sciacquare e asciugare accuratamente.

Non utilizzare spugne o detersivi aggressivi o abrasivi.



AVVERTENZA: Adatto solo per ingredienti da insalata, come lattuga, pomodoro, cetriolo. Non adatto ad alimenti di grandi dimensioni e pesanti.