

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.

Korzystanie z wirówki do sałaty

KROK 1: Zdejmij pokrywkę, otwierając zaciski blokujące, i unieś ją z pojemnika.

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 pokrywkę i zamocuj ją we właściwym położeniu, zamykając zaciski blokujące.

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 pokrywce.

KROK 5: Powtarzaj do wysuszenia wszystkich składników.

KROK 6: Aby dodać dressing do sałatki, wlej go przez otwór w pokrywce. Delikatnie obróć uchwyt wirówki, aby wymieszać dressing z sałatką.

Czyszczenie wirówki

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 je i osusz.

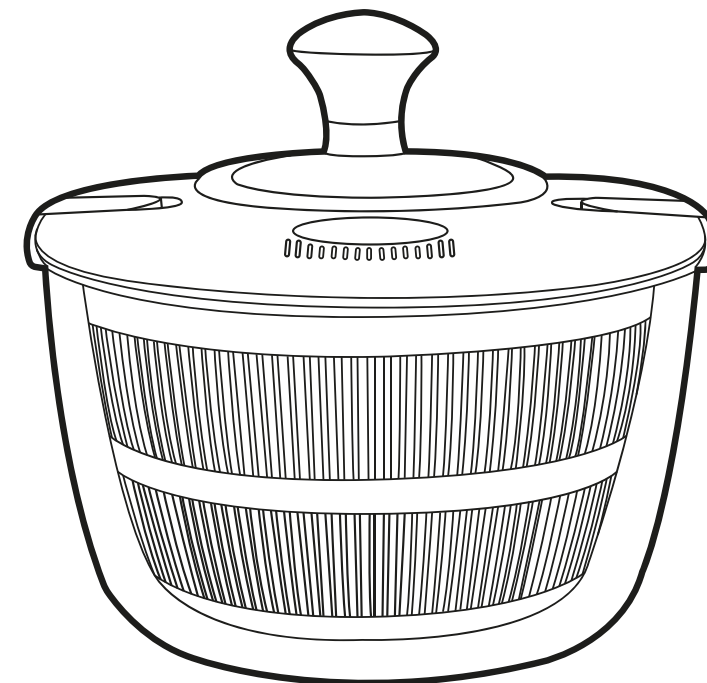
Nie używaj silnych środków czyszczących ani druczianych zmywaków.



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.

CD220724/MD000000/V1

EN | Please retain instructions for future reference.

Before first use

Hand-wash thoroughly.

Using the salad spinner

STEP 1: Remove the lid opening the locking clips 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 closing the locking clips.

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, pour the dressing through the opening in the lid. 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

Laver soigneusement à la main.

Utilisation de l'essoreuse à salade

ÉTAPE 1 : retirez le couvercle en ouvrant les clips de verrouillage et en le soulevant pour l'éloigner 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 : remettez le couvercle en place et fixez-le en fermant les clips de verrouillage.

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, versez-la par l'ouverture du couvercle. 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 toekomstige raadpleging.

Vóór het eerste gebruik

Grondig met de hand afwassen.

De slacentrifuge gebruiken

STAP 1: Verwijder het deksel door de vergrendelingsklemmen te openen en het deksel van de kom te tillen.

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

STAP 3: Plaats het deksel terug en zet het vast met de vergrendelingsklemmen.

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, giet u de dressing door de opening in het deksel. 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 Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich mit der Hand abwaschen.

Verwendung der Salatschleuder

SCHRITT 1: Entfernen Sie den Deckel, indem Sie die Verschlussclips öffnen und heben Sie ihn von der Schüssel ab.

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: Setzen Sie den Deckel wieder auf und sichern Sie ihn, indem Sie die Verschlussclips schließen.

SCHRITT 4: Stellen Sie die Salatschleuder auf eine ebene, stabile Oberfläche. Halten Sie die Salatschleuder fest und drehen Sie den Drehgriff schnell, 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 Salatdressing hinzuzufügen, gießen Sie es durch die Öffnung im Deckel. 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.

Reinigen Sie die Salatschleuder mit einem milden Reinigungsmittel, warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch von Hand. Spülen Sie ihn gut ab und trocknen Sie ihn gründlich ab.

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 como referencia futura.

Antes del primer uso

Lavar a mano cuidadosamente.

Uso de la centrifugadora de ensaladas

PASO 1: Retire la tapa abriendo las pinzas de bloqueo y extráigala 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 cerrando las pinzas de bloqueo.

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, vierta el aliño a través de la abertura de la tapa. Gire suavemente el mango de la centrifugadora para mezclar el aliño con la salada.

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 que no sea agresivo y un paño suave. Enjuague y seque cuidadosamente.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.



ADVERTENCIA: Apta solo para ingredientes de ensalada, como lechuga, tomate y pepino. No es apta para alimentos grandes y pesados.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo

Lavare a mano accuratamente.

Utilizzo della centrifuga per insalata

FASE 1: rimuovere il coperchio aprendo le clip di blocco e sollevandolo dal recipiente.

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

FASE 3: riposizionare il coperchio e fissarlo in posizione chiudendo le clip di blocco.

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

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

FASE 6: aggiungere i condimenti per insalata versandoli attraverso l'apertura del coperchio. Ruotare delicatamente l'impugnatura della centrifuga per mescolare i condimenti all'insalata.

Pulizia della centrifuga per insalata

La centrifuga per insalata non è lavabile in lavastoviglie.

Rimuovere il cestello prima di pulirlo.

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 detergenti aggressivi o abrasivi.



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