

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyj ręcznie.

Korzystanie z wirówki do sałaty

KROK 1: zdejmij pokrywkę z pojemnika.

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

KROK 3: umieść wirówkę na płaskiej, stabilnej powierzchni. Mocno trzymając wirówkę, szybko obróć uchwyt tak, aby kosz zaczął się obracać.

KROK 4: powtarzaj do wysuszenia wszystkich składników.

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 i osusz.

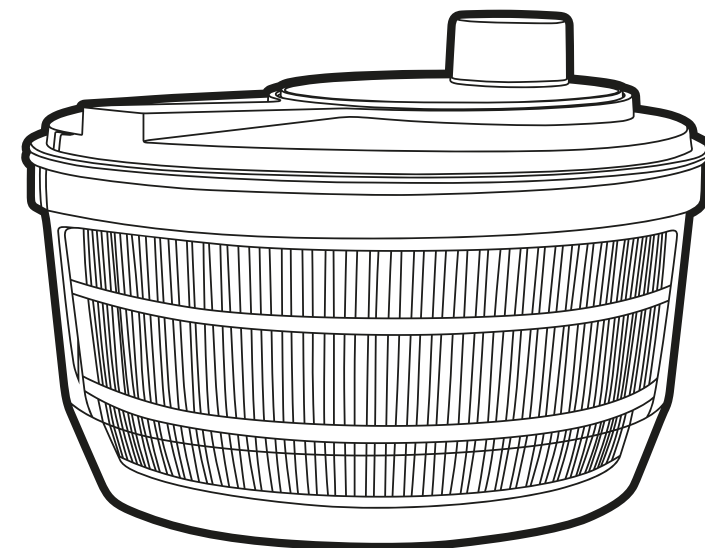
Nie używaj silnych środków czyszczących ani drucianych zmywaków.



OSTRZEŻENIE: Nadaje się tylko do składników sałatek, takich jak sałata, pomidor i ogórek. 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.

CD020924/MD000000/V1

EN | Please retain instructions for future reference.

Before first use

Hand-wash thoroughly.

Using the salad spinner

STEP 1: Remove the lid from the bowl.

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

STEP 3: 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.

STEP 4: Repeat until all of the salad ingredients are dry.

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, such as lettuce, tomato and 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 du bol.

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

ÉTAPE 3 : 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.

ÉTAPE 4 : répétez l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients de la salade soient essorés.

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, comme la laitue, les tomates et les 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 van de kom.

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

STAP 3: Plaats de slacentrifuge op een vlakke, stabiele ondergrond. Houd de slacentrifuge stevig vast en draai de centrifugehendel snel zodat de droogmand begint te draaien.

STAP 4: Herhaal dit totdat alle ingrediënten van de salade droog zijn.

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-ingredienten, 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 vom Behälter ab.

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

SCHRITT 3: 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.

SCHRITT 4: Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Salatzutaten trocken sind.

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.



ACHTUNG: Nur für Salatzutaten wie Salatblätter, Tomate und Gurke geeignet. 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: Quite la tapa del recipiente.

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

PASO 3: 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.

PASO 4: Repita el proceso hasta que todos los ingredientes de la ensalada estén secos.

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: Apta únicamente para ingredientes de ensaladas, como lechuga, tomate y pepino. No es apta para alimentos grandes y 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 dal recipiente.

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

PASSAGGIO 3: 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.

PASSAGGIO 4: ripetere l'operazione finché tutti gli ingredienti risultano privi di acqua residua.

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: Prodotto adatto solo per ingredienti da insalata, come lattuga, pomodori e cetrioli. Non adatto ad alimenti grandi e pesanti.