IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

AVVERTENZA: Lame affilate, maneggiare con cautela. Per evitare di danneggiare l'affettatrice a cubetti, frutta e verdura di grandi dimensioni, come cipolle o patate, devono essere tagliate in pezzi piccoli prima dell'uso. Prestare attenzione quando si montano, si rimuovono, si puliscono o si ripongono gli accessori con lame in acciaio inox. TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

Prima del primo utilizzo

Lavare a mano e asciugare accuratamente.
Rimuovere il coperchio tirandolo via dal vassoio di raccolta.
Rimuovere gli accessori dal vassoio di raccolta e rimontare saldamente il coperchio, assicurandosi che la linguetta in plastica anteriore si inserisca correttamente nel vassoio di raccolta.

Utilizzo del tagliaverdure

PASSO 1: Selezionare una lama del tagliaverdure e inserirla nell'alloggiamento della lama, facendo combaciare con attenzione i bordi. La lama scatta in posizione con un clic.
PASSO 2: Tagliare la frutta o la verdura di grandi dimensioni in pezzi più piccoli e posizionarli sulla lama del tagliaverdure con il lato piatto o più largo rivolto verso il basso.
PASSO 3: Chiudere il coperchio e premere sugli alimenti.
PASSO 4: Utilizzando il raschietto per alimenti, rimuovere eventuali residui di cibo dal pressino prima di utilizzare nuovamente il tagliaverdure.
PASSO 5: Tenere il coperchio e il vassoio di raccolta, quindi versare i cubetti di cibo dal beccuccio versatore.
PASSO 6: Per rimuovere o sostituire la lama, utilizzare l'asola per le dita per sollevarla delicatamente verso l'alto.

Pulizia del tagliaverdure a cubetti

Il tagliaverdure non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
Lavare esclusivamente a mano utilizzando un detergente delicato e un panno morbido.
Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi o pagliette. Sciacquare e asciugare accuratamente.
Usando la massima cautela, pulire gli accessori con lame in acciaio inox con una spazzola morbida. Sciacquare e asciugare con cura.

Conservazione

Non riporre il prodotto bagnato; conservarlo in un luogo pulito e asciutto.
Riporre gli accessori con lame in acciaio inox con cura e in modo sicuro.
Per evitare lesioni o danni, si consiglia di riporlo sempre nel vassoio di raccolta.

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

OSTRZEŻENIE: Bardzo ostre ostrza – obchodzić się ostrożnie. Aby uniknąć uszkodzenia krajalnicy, duże owoce i warzywa, takie jak cebula i ziemniaki, należy przed użyciem pokroić na małe kawałki. Zachowaj ostrożność podczas zakładania, zdejmowania, czyszczenia i przechowywania nasadek z ostrzami ze stali nierdzewnej. PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.

Przed pierwszym użyciem

Umyć ręcznie i dokładnie wysuszyć.
Zdejmij pokrywę, odciągając ją od tacki na produkty.
Wyjmij nasadki z tacki na produkty, a następnie mocno załóż pokrywę, upewniając się, że przedni plastikowy rant prawidłowo wsuwa się w tackę na produkty.

Korzystanie z krajalnicy

KROK 1: Wybierz ostrze do krojenia i włóż je do gniazda ostrza, ostrożnie dopasowując krawędzie. Ostrze zaskoczy na miejsce.
KROK 2: Pokrój duże owoce lub warzywa na mniejsze kawałki i ułóż je na ostrzu krajalnicy płaską lub większą stroną skierowaną w dół.
KROK 3: Zamknij pokrywę i dociśnij produkt.
KROK 4: Używając skrobaka do żywności, usuń resztki produktów z popychacza przed ponownym użyciem krajalnicy.
KROK 5: Przytrzymaj pokrywę oraz tackę na produkty i przechyl tackę, aby wysypać pokrojone produkty przez wylewkę.
KROK 6: Aby wyjąć lub wymienić ostrze, skorzystaj z uchwytu na palec, ostrożnie unosząc ostrze do góry.

Czyszczenie krajalnicy do warzyw

Krajalnicy nie należy myć w zmywarce do naczyń.
Myć wyłącznie ręcznie, używając łagodnego detergentu i miękkiej ściereczki.
Nie używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani zmywaków. Dokładnie spłukać i wysuszyć.
Z zachowaniem szczególnej ostrożności wyczyść nasadki z ostrzami ze stali nierdzewnej miękką szczoteczką.
Dokładnie spłucz i ostrożnie wysusz.

Przechowywanie

Nie przechowywać mokrego; przechowywać w czystym, suchym miejscu.
Przechowuj nasadki z ostrzami ze stali nierdzewnej w sposób ostrożny i bezpieczny.
Aby zapobiec obrażeniom lub uszkodzeniom, zaleca się zawsze przechowywać ją w tacy na produkty.

Progress guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN | Subject to the care and use being followed, the Progress guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any queries outside of the initial 12 months of purchase, visit, **www.progresscookshop.com**.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | To be eligible for this guarantee, please retain your proof of purchase. For any further queries, contact us at **customerservices@progresscookshop.com**.

FR | Pour bénéficier de cette garantie, veuillez conserver votre preuve d'achat. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse **customerservices@progresscookshop.com**.

NL | Bewaar uw aankoopbewijs om in aanmerking te komen voor de garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via **customerservices@progresscookshop.com**.

DE | Um Anspruch auf die Garantie zu haben, müssen Sie Ihren Kaufbeleg aufbewahren. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter **customerservices@progresscookshop.com**.

ES | Para poder usar la garantía, conserve su comprobante de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en **customerservices@progresscookshop.com**.

IT | Per usufruire della garanzia, conservare la prova di acquisto. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo **customerservices@progresscookshop.com**.

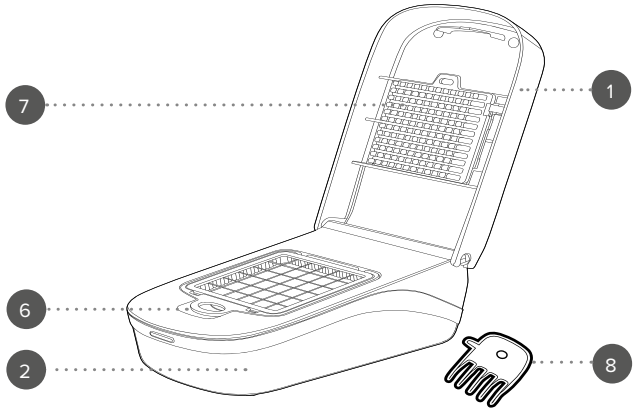
PL | Aby skorzystać z gwarancji, należy zachować dowód zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem **customerservices@progresscookshop.com**.

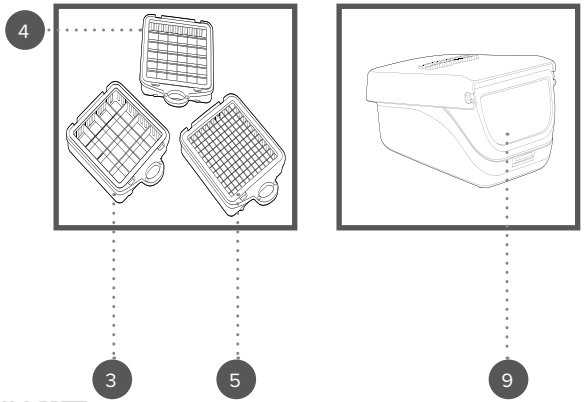
Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.

MADE IN CHINA.
©Progress trademark. All rights reserved.
CD011225/MD000000/V1

User manual

Dicer





To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit **guarantee.upplc.com/progress** and register your product within 30 days of purchase.
For any further queries, visit **www.progresscookshop.com**.

EN | Description of parts
1. Lid
2. Collecting tray
3. Large chopping blade
4. Medium chopping blade
5. Fine chopping blade
6. Blade slot
7. Pusher
8. Food scraper
9. Pourer

FR | Description des pièces
1. Couvercle
2. Bac de récupération
3. Grande lame de découpe
4. Lame de découpe moyenne
5. Lame de découpe fine
6. Emplacement de la lame
7. Poussoir
8. Racloir à aliments
9. Bec verseur

NL | Beschrijving van onderdelen
1. Deksel
2. Opvangbak
3. Groot hakmes
4. Middelgroot hakmes
5. Fijn hakmes
6. Mesgleuf
7. Drukplaat
8. Voedselschraper
9. Gietopening

DE | Beschreibung der Teile
1. Deckel
2. Auffangbehälter
3. Großes Schneidmesser
4. Mittleres Schneidmesser
5. Feines Schneidmesser
6. Klingenschacht
7. Stößel
8. Schaber
9. Ausgießer

ES | Descripción de las partes
1. Tapa
2. Bandeja de recogida
3. Cuchilla grande de picar
4. Cuchilla mediana de picar
5. Cuchilla fina de picar
6. Ranura de la cuchilla
7. Prensador
8. Rascador de alimentos
9. Pico vertedor

IT | Descrizione delle parti
1. Coperchio
2. Vassoio di raccolta
3. Lama grande per tritare
4. Lama media per tritare
5. Lama fine per tritare
6. Alloggiamento della lama
7. Pressino
8. Raschietto per alimenti
9. Beccuccio versatore

PL | Opis części
1. Pokrywa
2. Tacka na produkty
3. Duże ostrze tnące
4. Średnie ostrze tnące
5. Drobne ostrze tnące
6. Gniazdo ostrza
7. Popychacz
8. Skrobak do żywności
9. Wylewka

EN | Please retain instructions for future reference.

WARNING: Sharp blades; handle with care. To avoid damaging the chopper, large fruit and vegetables, such as onions or potatoes, must be cut into small chunks before use. Exercise caution when attaching, removing, cleaning or storing the stainless-steel blade attachments. KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN.

Before first use

Hand-wash and dry thoroughly.
Remove the lid by pulling away from the collecting tray.
Remove the attachments from the collecting tray and then securely replace the lid, making sure the plastic lip at the front slots into the collecting tray.

Using the dicer

STEP 1: Select a dicer blade and insert it into the blade slot by carefully lining up the edges. The blade will click into the place.
STEP 2: Cut large fruit or vegetables into smaller pieces and place onto the dicer blade with the flat or larger side facing down.
STEP 3: Close the lid and press down on the food.
STEP 4: Using the food scraper, remove any food residue from the pusher before using the dicer again.
STEP 5: Hold the lid and collecting tray and tip diced food from the pourer.
STEP 6: To remove or change the blade, use the finger loop to carefully lift it upwards.

Cleaning the dicer

The dicer is not safe for dishwasher use
Hand-wash only using a mild detergent and soft cloth.
Do not use harsh or abrasive cleaners or scourers. Rinse and dry thoroughly.
Using extreme caution, clean the stainless-steel blade attachments with a soft brush. Rinse and dry carefully.

Storage

Do not store wet; store in a clean, dry place.
Store the stainless-steel blade attachments carefully and safely.
To prevent injury or damage, it is recommended to always store it in the collecting tray.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

AVERTISSEMENT : Lames tranchantes, manipuler avec précaution. Pour éviter d'endommager le coupe-légumes, les gros fruits et légumes, comme les oignons ou les pommes de terre, doivent être découpés en petits morceaux avant utilisation. Faites preuve de prudence lors de la fixation, du retrait, du nettoyage ou du rangement des accessoires de lames en acier inoxydable. TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

Avant la première utilisation

Laver à la main et sécher soigneusement.
Retirez le couvercle en le tirant pour l'éloigner du bac de récupération.
Retirez les accessoires du bac de récupération, puis remettez le couvercle en place en veillant à engager correctement la lèvre en plastique avant dans le bac de récupération.

Utilisation du découpeur

ÉTAPE 1 : Sélectionnez une lame de découpe et insérez-la dans l'emplacement de la lame en alignant soigneusement les bords. La lame s'enclenchera en place.
ÉTAPE 2 : Coupez les gros fruits ou légumes en morceaux plus petits et placez-les sur la lame de découpe, côté plat ou le plus large orienté vers le bas.
ÉTAPE 3 : Fermez le couvercle et appuyez sur les aliments.
ÉTAPE 4 : À l'aide du racloir à aliments, retirez tout résidu d'aliments du poussoir avant de réutiliser le découpeur.
ÉTAPE 5 : Tenez le couvercle et le bac de récupération, puis versez les aliments coupés par le bec verseur.
ÉTAPE 6 : Pour retirer ou remplacer la lame, utilisez l'anneau de préhension pour la soulever délicatement vers le haut.

Nettoyage du découpe-légumes

Le découpeur ne convient pas à un nettoyage au lave-vaisselle.
Laver uniquement à la main avec un détergent doux et un chiffon non abrasif.
Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer. Rincer et sécher soigneusement.
En faisant preuve d'une extrême prudence, nettoyez les accessoires de lames en acier inoxydable avec une brosse souple. Rincez et séchez avec soin.

Stockage

Ne pas ranger l'appareil humide ; le ranger dans un endroit propre et sec.
Rangez les accessoires de lames en acier inoxydable avec soin et en toute sécurité.
Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage, il est recommandé de toujours le ranger dans le bac de récupération.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

WAARSCHUWING: Zeer scherpe messen – ga voorzichtig te werk. Om beschadiging van de blokjessnijder te voorkomen, moet groot fruit en grote groenten, zoals uien of aardappelen, eerst in kleine stukken worden gesneden voordat u het apparaat gebruikt. Wees extra voorzichtig bij het bevestigen, verwijderen, reinigen of opbergen van de roestvrijstalen mesopzetstukken. BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.

Voor eerste gebruik

Met de hand afwassen en vervolgens zorgvuldig drogen.
Verwijder het deksel door het van de opvangbak af te trekken.
Haal de opzetstukken uit de opvangbak en plaats het deksel vervolgens weer stevig terug. Zorg ervoor dat de kunststof lip aan de voorkant in de opvangbak schuift.

Gebruik van de snijmachine

STAP 1: Kies een snijmes en plaats dit in de mesgleuf door de randen zorgvuldig op elkaar uit te lijnen. Het mes klikt vervolgens stevig op zijn plaats.
STAP 2: Snijd groot fruit of grote groenten in kleinere stukken en leg deze op het snijmes met de platte of grootste zijde naar beneden gericht.
STAP 3: Sluit het deksel en druk het voedsel naar beneden.
STAP 4: Gebruik de voedselschraper om eventuele etensresten van de drukplaat te verwijderen voordat u de snijmachine opnieuw gebruikt.
STAP 5: Houd het deksel en de opvangbak vast en giet het in blokjes gesneden voedsel door de gietopening uit.
STAP 6: Gebruik de vingerlus om het mes voorzichtig omhoog te tillen wanneer u het wilt verwijderen of vervangen.

De groentesnijder reinigen

De snijmachine is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
Uitsluitend met de hand afwassen met een mild afwasmiddel en een zachte doek.
Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuursponsen. Spoel grondig af en droog zorgvuldig.
Wees uiterst voorzichtig en reinig de roestvrijstalen mesopzetstukken met een zachte borstel. Spoel ze af en droog ze zorgvuldig.

Opslag

Niet vochtig opbergen; bewaar het product op een schone, droge plaats.
Berg de roestvrijstalen mesopzetstukken zorgvuldig en veilig op.
Om letsel of beschadiging te voorkomen, wordt aanbevolen het apparaat altijd in de opvangbak op te bergen.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

WARNUNG: Scharfe Klingen – vorsichtig handhaben. Um eine Beschädigung des Würfelschneiders zu vermeiden, müssen großes Obst und Gemüse, wie z. B. Zwiebeln oder Kartoffeln, vor der Verwendung in kleine Stücke geschnitten werden. Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Edelstahl-Klingeneinsätze anbringen, abnehmen, reinigen oder aufbewahren. FÜR KINDER UNERREICHBAR AUFBEWAHREN.

Vor dem ersten Gebrauch

Von Hand spülen und gründlich trocknen.
Entfernen Sie den Deckel, indem Sie ihn vom Auffangbehälter abziehen.
Entfernen Sie die Einsätze aus dem Auffangbehälter und setzen Sie anschließend den Deckel wieder fest auf, wobei Sie darauf achten, dass die vordere Kunststofflasche in den Auffangbehälter einrastet.

Verwendung des Würfelschneiders

SCHRITT 1: Wählen Sie eine Schneidklinge aus und setzen Sie sie in den Klingenschacht ein, indem Sie die Kanten sorgfältig ausrichten. Die Klinge rastet an ihrem Platz ein.
SCHRITT 2: Schneiden Sie großes Obst oder Gemüse in kleinere Stücke und legen Sie diese mit der flachen bzw. größeren Seite nach unten auf die Schneidklinge.
SCHRITT 3: Schließen Sie den Deckel und drücken Sie das Schneidgut nach unten.
SCHRITT 4: Entfernen Sie mit dem Schaber alle Speisereste vom Stößel, bevor Sie den Würfelschneider erneut verwenden.
SCHRITT 5: Halten Sie Deckel und Auffangbehälter fest und gießen Sie die gewürfelten Lebensmittel durch den Ausgießer aus.
SCHRITT 6: Um die Klinge zu entfernen oder zu wechseln, heben Sie sie vorsichtig mithilfe der Fingeraussparung nach oben an.

Reinigung des Würfelschneiders

Der Würfelschneider ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
Ausschließlich von Hand mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch reinigen.
Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Anschließend gründlich abspülen und vollständig trocknen.
Reinigen Sie die Edelstahlklingeneinsätze äußerst vorsichtig mit einer weichen Bürste. Anschließend sorgfältig abspülen und trocknen.

Aufbewahrung

Nicht feucht lagern; an einem sauberen, trockenen Ort aufbewahren.
Bewahren Sie die Edelstahl-Klingeneinsätze sorgfältig und sicher auf.
Um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden, wird empfohlen, das Gerät stets im Auffangbehälter aufzubewahren.

ES | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

ADVERTENCIA: Cuchillas muy afiladas; manipúlelas con cuidado. Para evitar dañar el cortador, las frutas y verduras grandes, como cebollas o patatas, deben cortarse en trozos pequeños antes de usarlo. Tenga cuidado al colocar, retirar, limpiar o guardar los accesorios de cuchillas de acero inoxidable. MANTÉNGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

Antes del primer uso

Lávelo a mano y séquelo bien.
Retire la tapa tirando de ella hacia fuera de la bandeja de recogida.
Retire los accesorios de la bandeja de recogida y vuelva a colocar la tapa firmemente, asegurándose de que el borde de plástico delantero encaje en la bandeja de recogida.

Uso del cortador

PASO 1: Seleccione una cuchilla de picar y colóquela en la ranura de la cuchilla alineando con cuidado los bordes. La cuchilla encajará en su sitio con un clic.
PASO 2: Corte las frutas o verduras grandes en trozos más pequeños y colóquelas sobre la cuchilla de picar con la parte plana o el lado más grande hacia abajo.
PASO 3: Cierre la tapa y presione hacia abajo sobre los alimentos.
PASO 4: Utilizando el rascador de alimentos, retire cualquier resto de comida del prensador antes de volver a usar el cortador.
PASO 5: Sujete la tapa y la bandeja de recogida y vierta los alimentos cortados en dados por el pico vertedor.
PASO 6: Para retirar o cambiar la cuchilla, utilice el aro para el dedo para levantarla con cuidado hacia arriba.

Limpieza del cortador de verduras

El cortador no es apto para su uso en lavavajillas.
Lave únicamente a mano con un detergente suave y un paño blando.
No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos ni estropajos ásperos. Aclare y seque bien.
Con suma precaución, limpie los accesorios de cuchillas de acero inoxidable con un cepillo suave. Aclare y seque con cuidado.

Almacenamiento

No lo guarde húmedo; consérvelo en un lugar limpio y seco.
Guarde los accesorios de cuchillas de acero inoxidable con cuidado y de forma segura.
Para evitar lesiones o daños, se recomienda guardarlo siempre en la bandeja de recogida.