

Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente a mano e asciugare bene.

FASE 1: sollevare il coperchio e rimuoverlo dal vassoio di raccolta. Rimuovere la base sollevandola dal vassoio di raccolta.

FASE 2: estrarre le lame in acciaio inox dal vassoio di raccolta, quindi riposizionare saldamente la base e il coperchio.

Utilizzo come cubettatrice

FASE 1: selezionare una lama cubettatrice. Afferrare la lama in acciaio inox dal bordo e inserirla nella base allineando con cautela i bordi fino a quando non scatta in posizione.

FASE 2: posizionare la frutta o la verdura scelta sulla lama con il lato piatto o più grande rivolto verso il basso.

FASE 3: chiudere il coperchio e premere verso il basso per tagliare la frutta o la verdura; i dadini si depositeranno nel vassoio sottostante.

FASE 4: utilizzando il raschietto, rimuovere eventuali residui di cibo dal coperchio prima di riutilizzarlo.

FASE 5: per rimuovere la lama in acciaio inox, spingere con cautela il lato stretto dal basso verso l'alto.



AVVERTENZA: per evitare di danneggiare il tritatutto, tagliare in piccoli pezzi frutta e verdura di grandi dimensioni, come cipolle o patate.

Utilizzo come mandolina

FASE 1: scegliere la lama in acciaio inox desiderata. Afferrare la lama in acciaio inox dal bordo e inserirla nella base allineando con cautela i bordi fino a quando non scatta in posizione.

FASE 2: spingere la frutta o la verdura sulle sporgenze sulla parte inferiore della protezione per le dita fino a fissarla saldamente. Premere gli alimenti sulla lama in acciaio inox e farla scorrere avanti e indietro con un movimento delicato per grattugiare, sminuzzare o affettare frutta o verdura.

FASE 3: per rimuovere la lama in acciaio inox, spingere con cautela il lato stretto dal basso verso l'alto.

Pulizia del tritatutto

Non adatto 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.

Per rimuovere gli alimenti depositati nelle lame, utilizzare una spazzola morbida con acqua calda e sapone.

Come riporre il prodotto

Non conservare gli accessori bagnati; riporre in un luogo pulito e asciutto.

Riporre le lame in acciaio inox con cautela e in modo sicuro. Per evitare lesioni o danni, si consiglia di riporre sempre le lame in acciaio inox nel vassoio di raccolta.

PL I Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Nie wolno używać ostrzy ze stali nierdzewnej bez osłony palców.

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



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

Przed pierwszym użyciem

Noże należy umyć ręcznie i dokładnie wysuszyć.

KROK 1: Zdejmij pokrywkę, podnosząc ją i zdejmując z tacy zbierającej. Wyjmij podstawę ostrzy, unosząc ją i wyjmując z tacki zbierającej.

KROK 2: Zdejmij ostrza ze stali nierdzewnej z tacy zbierającej, a następnie bezpiecznie zamontuj podstawę i pokrywkę.

Krojenie w kostkę

KROK 1: Wybierz ostrze do krojenia w kostkę. Trzymając ostrze ze stali nierdzewnej za krawędź, włóż je do podstawy, ostrożnie ustawiając krawędzie, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

KROK 2: Umieść wybrany owoc lub warzywo na ostrzu płaską lub większą stroną skierowaną w dół.

KROK 3: Zamknij pokrywkę i dociśnij, aby pokroić owoce lub warzywa. Pokrojone w kostkę owoce lub warzywa zbierają się w tacy zbierającej poniżej.

KROK 4: Za pomocą skrobaczki usuń resztki żywności z pokrywki przed ponownym użyciem.

KROK 5: Aby wymontować ostrze ze stali nierdzewnej, ostrożnie popchnij jego wąską stronę od dołu do góry.



OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć uszkodzenia rozdrabniacza do żywności, duże owoce i warzywa, takie jak cebula lub ziemniaki, należy przed użyciem pokroić na małe kawałki.

Używanie jako mandoliny

KROK 1: Wybierz odpowiednią nasadkę ostrza ze stali nierdzewnej. Trzymając ostrze ze stali nierdzewnej za krawędź, włóż je do podstawy ostrza, ostrożnie ustawiając krawędzie, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

KROK 2: Wciśnij wybrane owoce lub warzywa na końcówki na spodzie osłony palców, aż znajdą się w odpowiednim miejscu. Przyciśnij żywność do ostrza ze stali nierdzewnej i płynnym przesuwaj w obie strony, aby zetrzeć lub pokroić owoce lub warzywa.

KROK 3: Aby wymontować ostrze ze stali nierdzewnej, ostrożnie popchnij jego wąską stronę od dołu do góry.

CZYSZCZENIE ROZDRABNIACZA DO ŻYWNOCI

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.

Aby usunąć resztki żywności z ostrzy, użyj miękkiej szczotki z ciepłą wodą z mydłem.

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 wewnątrz tacki zbierającej.

Guarantee

EN To be eligible for the extended guarantee, go to [guarantee.upgs.com/salter](https://www.guarantee.upgs.com/salter) and register your product within 30 days of purchase.

FR Um Anspruch auf diese Garantie zu haben, gehen Sie bitte auf [guarantee.upgs.com/salter](https://www.guarantee.upgs.com/salter) und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen nach dem Kauf. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter customerservices@salterhomewares.com.

NL Ga naar [guarantee.upgs.com/salter](https://www.guarantee.upgs.com/salter) en registreer uw product binnen 30 dagen na aankoop om in aanmerking te komen voor deze garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via customerservices@salterhomewares.com.

DE Um Anspruch auf diese Garantie zu haben, gehen Sie bitte auf [guarantee.upgs.com/salter](https://www.guarantee.upgs.com/salter) und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen nach dem Kauf. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter customerservices@salterhomewares.com.

ES Para acceder a la garantía, vaya a [guarantee.upgs.com/salter](https://www.guarantee.upgs.com/salter) y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en customerservices@salterhomewares.com.

IT Per usufruire di questa garanzia, accedere al sito [guarantee.upgs.com/salter](https://www.guarantee.upgs.com/salter) e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto. Per ulteriori domande, contattateci customerservices@salterhomewares.com.

PL Aby skorzystać z gwarancji, wejdź na stronę [guarantee.upgs.com/salter](https://www.guarantee.upgs.com/salter) i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem customerservices@salterhomewares.com.



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit [guarantee.upgs.com/salter](https://www.guarantee.upgs.com/salter). For any further queries, visit www.salter.com.

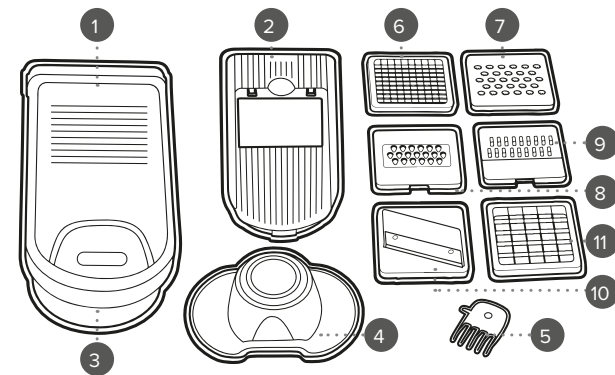


Manufactured by:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Limited.,
19 Baggot Street Lower, Dublin DO2 X658. **ROI.**
MADE IN CHINA.
©SALTER trademark. All rights reserved.

CD030723/MD040823/2

User manual

Multifunctional Food Chopper



EN					
1.	Lid	5.	Food scraper	9.	Julienne attachment
2.	Attachment base	6.	Fine dicer	10.	Fine slicer
3.	Collecting tray	7.	Ginger grater	11.	Medium dicer
4.	Finger guard	8.	Coarse grater		
FR					
1.	Couvercle	5.	Grattoir	9.	Accessoire pour julienne
2.	Base de fixation	6.	Lame fine	10.	Trancheuse fine
3.	Plateau de collecte	7.	Râpe à gingembre	11.	Lame moyenne
4.	Protège-doigts	8.	Râpe épaisse		
NL					
1.	Deksel	5.	Voedselschraper	9.	Juliennehulpstuk
2.	Hulpstukbasis	6.	Fijnblokessnijder	10.	Fijnsnijder
3.	Opvangbak	7.	Gemberrasp	11.	Middelgroteblokessnijder
4.	Vingerbescherm	8.	Grove rasp		
DE					
1.	Deckel	5.	Schaber für Lebensmittelreste	9.	Julienne-Aufsatz
2.	Basis für Aufsätze	6.	Würfelklinge, fein	10.	Schneider, fein
3.	Auffangschale	7.	Ingwerreibe	11.	Würfelklinge, mittel
4.	Fingerschutz	8.	Reibe, grob		
ES					
1.	Tapa	5.	Raspador	9.	Accesorio para cortar en juliana
2.	Base para el accesorio	6.	Troceador fino	10.	Rebanador fino
3.	Bandeja de almacenamiento	7.	Rallador de jengibre	11.	Troceador medio
4.	Protector para los dedos	8.	Rallador grueso		
IT					
1.	Coperchio	5.	Raschietto	9.	Accessorio per julienne
2.	Base	6.	Cubettatrice fine	10.	Affettatrice fine
3.	Vassoio di raccolta	7.	Grattugia per lo zenzero	11.	Cubettatrice media
4.	Protezione per le dita	8.	Grattugia lama grossa		
PL					
1.	Pokrywa	6.	Ostrze do krojenia w drobną kostkę	10.	Drobna krajalnica
2.	Podstawa ostrzy	7.	Tarka do imbiru	11.	Ostrze do krojenia w średnią kostkę
3.	Taca zbierająca	8.	Gruba tarka		
4.	Osłona palców	9.	Ostrze Julienne		
5.	Skrobaczka do żywności				

EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

Do not use the stainless steel blade attachments without the finger guard.

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



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

Before first use

Hand-wash carefully and dry thoroughly.

STEP 1: Remove the lid by lifting up and away from the collecting tray. Remove the attachment base by lifting up and away from the collecting tray.

STEP 2: Remove the stainless steel blade attachments from the collecting tray and then securely replace the attachment base and lid.

Using as a dicer

STEP 1: Select a dicer blade. Holding the stainless steel blade attachment by the edge, insert it into the attachment base by carefully lining up the edges until it clicks into place.

STEP 2: Place the chosen fruit or vegetable onto the dicer blade with the flat or larger side facing down.

STEP 3: Close the lid and press down to dice the fruit or vegetables; the diced fruit or vegetables will collect in the collecting tray below.

STEP 4: Using the food scraper, remove any food residue from the lid before using again.

STEP 5: To remove the stainless steel blade attachment, carefully push the narrow side upwards from below.



WARNING: To avoid damaging the food chopper, large fruit and vegetables, such as onions or potatoes, must be cut into small chunks before use.

Using as a mandoline

STEP 1: Select the required stainless steel blade attachment. Holding the stainless steel blade attachment by the edge, insert it into the attachment base by carefully lining up the edges until it clicks into place.

STEP 2: Push the chosen fruit or vegetable onto the prongs on the underside of the finger guard until it is securely attached. Press the food onto the stainless steel blade attachment and slide it back and forth using a smooth motion to grate, shred or slice the fruit or vegetable.

STEP 3: To remove the stainless steel blade attachment, carefully push the narrow side upwards from below.

Cleaning the food 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.

To remove food lodged in the blades, use a soft brush with warm, soapy water.

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 the stainless steel blade attachments in the collecting tray.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

N'utilisez pas les lames en acier inoxydable sans le protège-doigts.

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



AVERTISSEMENT : LAME TRANCHANTES ; MANIPULEZ AVEC PRÉCAUTION. GARDER HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

Avant la première utilisation

Laver à la main et sécher soigneusement

ÉTAPE 1 : retirez le couvercle en le soulevant et en l'éloignant du plateau de collecte. Retirez la base de l'accessoire en la soulevant et en l'éloignant du plateau de collecte.

ÉTAPE 2 : retirez les lames en acier inoxydable du plateau de collecte, puis remettez en place la base de l'accessoire et le couvercle.

Utilisation en tant que lame

ÉTAPE 1 : sélectionnez une lame de découpage. En tenant la lame en acier inoxydable par le bord, insérez-la dans la base de l'accessoire en alignant soigneusement les bords jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

ÉTAPE 2 : placez le fruit ou le légume choisi sur la lame, le côté plat ou le plus grand vers le bas.

ÉTAPE 3 : fermez le couvercle et appuyez sur la lame pour couper le fruit ou le légume en dés ; les dés se déposent dans le plateau de collecte situé en dessous.

ÉTAPE 4 : à l'aide du grattoir, retirez tout résidu alimentaire du couvercle avant de le réutiliser.

ÉTAPE 5 : pour retirer la lame en acier inoxydable, poussez délicatement le côté étroit vers le haut.



AVERTISSEMENT : pour éviter d'endommager le hachoir, les gros fruits et légumes, tels que les oignons ou les pommes de terre, doivent être coupés en petits morceaux avant utilisation.

Utilisation en tant que mandoline

ÉTAPE 1 : sélectionnez la lame en acier inoxydable souhaitée. En tenant la lame en acier inoxydable par le bord, insérez-la dans la base de l'accessoire en alignant soigneusement les bords jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

ÉTAPE 2 : poussez le fruit ou le légume choisi sur les dents situées sous le protège-doigts jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. Appuyez l'aliment sur la lame en acier inoxydable et faites-la glisser d'avant en arrière d'un mouvement régulier pour râper, déchiqueter ou trancher le fruit ou le légume.

ÉTAPE 3 : pour retirer la lame en acier inoxydable, poussez délicatement le côté étroit vers le haut.

Nettoyage du hachoir

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.

Pour retirer les aliments coincés dans les lames, utilisez une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse.

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 plateau de collecte.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

Gebruik de roestvrijstalen meshulpstukken niet zonder de vingerbeschermers.

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



**WAARSCHUWING: SCHERPE MESSEN; VOORZICHTIG GEBRUIKEN.
BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.**

Vóór het eerste gebruik

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

STAP 1: Verwijder de deksel door deze van de opvangbak te tillen. Verwijder de hulpstukbasis door deze van de opvangbak te tillen.

STAP 2: Verwijder de roestvrijstalen meshulpstukken uit de opvangbak en plaats de hulpstukbasis en deksel goed terug.

Gebruiken om blokjes te snijden

STAP 1: Kies een hulpstuk voor blokjes. Pak het roestvrijstalen meshulpstuk bij de rand vast, lijn de randen zorgvuldig uit en druk het hulpstuk op de hulpstukbasis tot het vastklikt.

STAP 2: Plaats het fruit of de groente op de blokjessnijder met de platte of grotere kant naar beneden.

STAP 3: Sluit de deksel en druk omlaag om het fruit of de groente in blokjes te snijden. De blokjes worden opgevangen in de opvangbak eronder.

STAP 4: Verwijder met de voedselschraper eventuele resten van de deksel voordat u weer gaat snijden.

STAP 5: U kunt het roestvrijstalen meshulpstuk verwijderen door de smalle kant voorzichtig van onder naar boven te duwen.



WAARSCHUWING: Voorkom schade aan het snijapparaat door groot fruit en grote groenten, zoals uien of aardappels, voor gebruik in kleinere stukken te snijden.

Als mandoline gebruiken

STAP 1: Kies het gewenste roestvrijstalen meshulpstuk. Pak het roestvrijstalen meshulpstuk bij de rand vast, lijn de randen zorgvuldig uit en druk het hulpstuk op de hulpstukbasis tot het vastklikt.

STAP 2: Duw het fruit of de groente stevig vast op de pinnen aan de onderkant van de vingerbeschermers. Druk het voedsel op het roestvrijstalen meshulpstuk en schuif het in soepele bewegingen heen en weer om het te raspen of snijden.

STAP 3: U kunt het roestvrijstalen meshulpstuk verwijderen door de smalle kant voorzichtig van onder naar boven te duwen.

Het snijapparaat schoonmaken

Kan niet in de afwasmachine.

Aleen 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.

Gebruik een zachte borstel en een warm sopje om voedsel dat vastzit in de messen te verwijderen.

Opbergen

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

Verwenden Sie die Edelstahlklingenaufsätze nicht ohne den Fingerschutz.

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 und gründlich abtrocknen.

SCHRITT 1: Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn nach oben von der Auffangschale abheben. Entfernen Sie die Basis für Aufsätze, indem Sie sie nach oben von der Auffangschale heben.

SCHRITT 2: Nehmen Sie die Edelstahlklingenaufsätze von der Auffangschale ab und setzen Sie die Basis für Aufsätze und den Deckel wieder sicher auf.

Verwendung der Würfelklinge

SCHRITT 1: Wählen Sie eine Würfelklinge aus. Halten Sie den Edelstahlklingenaufsatz an der Schneide fest und setzen Sie ihn in die Aufsatzbasis ein, indem Sie die Schneiden vorsichtig ausrichten, bis er einrastet.

SCHRITT 2: Legen Sie die Frucht oder das Gemüse mit der flachen oder größeren Seite nach unten auf die Klinge.

SCHRITT 3: Schließen Sie den Deckel, und drücken Sie ihn nach unten, um das Obst oder Gemüse zu würfeln. Das gewürfelte Obst oder Gemüse sammelt sich in der Auffangschale unten.

SCHRITT 4: Entfernen Sie mit dem Schaber vor der erneuten Verwendung alle Lebensmittelreste vom Deckel.

SCHRITT 5: Um den Edelstahlklingenaufsatz zu entfernen, drücken Sie die schmale Seite vorsichtig von unten nach oben.



WARNUNG: Um eine Beschädigung des Zerkleinerers zu vermeiden, müssen große Früchte und Gemüse wie Zwiebeln oder Kartoffeln vor der Verwendung in kleine Stücke geschnitten werden.

Verwendung als Mandoline

SCHRITT 1: Wählen Sie den erforderlichen Edelstahlklingenaufsatz aus. Halten Sie den Edelstahlklingenaufsatz an der Schneide fest und setzen Sie ihn in die Aufsatzbasis ein, indem Sie die Schneiden vorsichtig ausrichten, bis er einrastet.

SCHRITT 2: Drücken Sie das gewünschte Obst oder Gemüse auf die Zacken auf der Unterseite des Fingerschutzes, bis es fest sitzt. Drücken Sie die Speisen auf den Edeltahlmesseraufsatz und schieben Sie sie mit einer gleichmäßigen Bewegung vor und zurück, um Obst oder Gemüse zu reiben, zu zerkleinern oder zu schneiden.

SCHRITT 3: Um den Edelstahlklingenaufsatz zu entfernen, drücken Sie die schmale Seite vorsichtig von unten nach oben.

REINIGEN DES ZERKLEINERERS

Nicht spülmaschinengeeignet.

Reinigen Sie den Zerkleinerer nur mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch von Hand. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da es sonst zu Beschädigungen kommen kann. Spülen Sie ihn gut ab und trocknen Sie ihn gründlich ab.

Um in den Klingen festsitzende Lebensmittel zu entfernen, verwenden Sie eine weiche Bürste mit warmem Seifenwasser.

Aufbewahrung

Nicht feucht in den Schrank stellen, sondern trocken und sauber aufbewahren.

Bewahren Sie die Edeltahlklingenaufsätze vorsichtig und sicher auf. Um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden, wird empfohlen, die Edeltahlklingenaufsätze immer in der Auffangschale aufzubewahren.

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

ISTRUCCIONI DI SICUREZZA

Non utilizzare los accesorios con cuchillas de acero inoxidable sin el protector para los dedos.

Tenga cuidado al montar, desmontar, limpiar o guardar los accesorios de la cuchilla de acero inoxidable.



**ADVERTENCIA: LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILADAS; MANIPULE EL PRODUCTO CON CUIDADO.
MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**

Antes del primer uso

Lávalos a mano y séquelos por completo.

PASO 1: Retire la tapa levantándola y separándola de la bandeja de almacenamiento. Retire la base para el accesorio levantándola y separándola de la bandeja de almacenamiento.

PASO 2: Retire los accesorios con cuchillas de acero inoxidable de la bandeja de almacenamiento y, después, vuelva a colocar de forma segura la base para el accesorio y la tapa.

Uso como troceador

PASO 1: Elija uno de los accesorios con cuchillas troceadoras. Sujete el accesorio de la cuchilla de acero inoxidable por el borde e insértelo en la unidad principal de la base para el accesorio, asegurándose de que los bordes queden alineados y de que encaje en su sitio.

PASO 2: Coloque la pieza de fruta o verdura elegida en el accesorio con cuchilla para trocear con el lado plano o más grande orientado hacia abajo.

PASO 3: Cierre la tapa y presione hacia abajo para trocear las frutas o verduras; las frutas o verduras cortadas en dados se quedarán en la bandeja de almacenamiento de abajo.

PASO 4: Utilice el raspador para eliminar los restos de alimentos de la tapa antes de volver a utilizar la picadora.

PASO 5: Para retirar el accesorio con cuchilla de acero inoxidable, ejerza presión hacia arriba en el lado estrecho con cuidado.



ADVERTENCIA: Para evitar dañar la picadora, las frutas y verduras grandes, como cebollas o patatas, deben cortarse en trozos pequeños previamente.

Uso como mandolina

PASO 1: Elija el accesorio con cuchilla de acero inoxidable correspondiente. Sujete el accesorio con cuchilla de acero inoxidable por el borde y colóquela en la base para el accesorio alineando cuidadosamente los bordes hasta que encaje en su sitio.

PASO 2: Empuje la pieza de fruta o verdura elegida sobre las púas de la parte inferior del protector para los dedos hasta que quede bien fijada. Presione la pieza de fruta o verdura sobre el accesorio con cuchilla de acero inoxidable y deslícela hacia delante y hacia atrás suavemente para rallar, cortar en tiras o en rodajas.

PASO 3: Para retirar el accesorio con cuchilla de acero inoxidable, ejerza presión hacia arriba en el lado estrecho con cuidado.

Limpieza de la picadora

El producto no es apto para lavavajillas.

Límpiala a mano con un jabón que no sea agresivo 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 cuidadosamente.

Para retirar los alimentos que se hayan quedado atascados en las cuchillas, utilice un cepillo suave, agua tibia y jabón.

Almacenamiento

No guarde la picadora húmeda; guárdela en un lugar limpio y seco.

Guarde los accesorios con cuchillas 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 la bandeja de almacenamiento.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Non utilizzare le lame in acciaio inox senza la protezione per le dita.

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



**AVVERTENZA: LAME AFFILATE, MANEGGIARE CON CURA.
TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**