



WARNING!
Follow the instruction.

193.400.003- Juicer / Spiralizer Taviolo 3 in 1.



1. Assignment:

A juicer is a kitchen appliance designed to extract juice from fruits, vegetables and herbs. Its main purpose is to quickly and efficiently extract liquid from foods, separating it from solid parts such as pulp or peel. The use of a juicer allows you to get fresh juice, preserving the maximum amount of nutrients, vitamins and minerals contained in raw fruits and vegetables.

You can also use a spiraliser to make vegetable spaghetti.

2. Main parameters of the tool:

Main advantages of the Taviolo 3-in-1 juicer:

The glass for collecting the squeezed juice is made of impact-resistant transparent ABS plastic. Volume: 0,45 л.

The glass has a measuring scale for easy control of the liquid volume.

The multifunctional spiral grater allows you to make spaghetti from vegetables. It comes with a plastic holder for easy use.

The included vegetable peeler has a ceramic knife that stays sharp for a long time. The vegetable peeler has an ergonomic handle with a thumb groove. The handle of the vegetable peeler has a hole for storing the tool on a hook.

The set's peeler is compact in size, making it easy to remove fruit and vegetable residue from the spiraliser or citrus squeezer attachment.

The fully collapsible design makes it easy to clean after use.

Set includes:

- Bowl with 0.45 l measuring scale;
- Holder with finger protection;
- Juicer;
- Spiraliser blade;
- Transparent lid;
- Spiraliser body;
- Vegetable peeler;
- Cleaning brush for cleaning.

3. Safety precautions when working with the tool:

3.1. Make sure that the juicer is firmly fixed to the work surface before starting work. This prevents it from moving or slipping during use.

3.2. Always wash your hands before use to avoid slipping, which could result in injury.

3.3. Rotate the fruit smoothly and without excessive force to avoid breaking or deforming the mechanism.

3.4. The juicer contains sharp parts such as the blade. Be careful when cleaning or disassembling to avoid cutting yourself.

You should also use the vegetable peeler carefully to prevent cuts to your hands and to ensure that the product is handled with care.

3.5. Always follow the recommendations in the product manual to avoid malfunctions or hazards.

3.6. Disassemble and wash all parts after each use to avoid the accumulation of residues that may cause bacterial growth.

3.7. Not intended for use by children.

3.8. Use the instrument only for its intended purpose.

3.9. Before each use, check the device for chips, cracks or wear.

3.10. If the appliance has been physically impacted, deformed or worn during use, further use may result in injury. Such a product must not be used in the future.

3.11. Improper use of the device may result in injury to hands, eyes, face or other parts of the body.

The company is not responsible for the use of the product for other than its intended purpose, for the misuse of the product, or for the use of a damaged or worn product.

Remember to observe these safety precautions to prevent injury and create a safe working environment.

4. Preparation of the tool for use:

For the successful and safe operation of the juicer, it is important to prepare it properly. Here are the basic steps to follow before use:

1. Thorough washing.

Before the first use and after each subsequent use, be sure to wash all removable parts of the juicer. This is to remove residues from the manufacturing process and to avoid contamination.

2. Check for proper operation.

Make sure that all parts of the juicer are in good condition: there are no cracks, broken parts or sharp edges that could pose a hazard.

3. Correct assembly.

Assemble the juicer according to the manufacturer's instructions. It is important to install all components correctly to avoid breakage or juice leakage during operation.

4. Fixing to the work surface.

Make sure that the device is securely attached to a table or other work surface. This will ensure stability during operation and reduce the risk of injury.

5. Preparation of fruits and vegetables.

Prepare the food before using it: wash, peel (if necessary), and remove any seeds, hard skin, or other inedible parts.

Once these preparations are complete, the juicer is ready to use.

5. How to use:



Completion:

1. Container with a measuring scale.
2. Holder with finger guard.
3. Juicer.
4. Spiraliser blade.
5. Lid.
6. The body of the spiraliser.
7. Cleaner.
8. Cleaning brush.

Using the juicer:

To use the juicer, you need a container (1) and a juicer (3).

1. Place the juicer (3) on the container (1).
2. Wash and halve the fruit.
3. Place the halved fruit on the juicer, press down and turn it clockwise and anti-clockwise several times.



Using the spiraliser:

To use the spiraliser, you need the spiraliser body (6), spiraliser blade (4) and holder (2).

1. Place the spiraliser blade (4) in the spiraliser housing (6), with the blade in the slot on the side of the housing. Push the blade in and out until you hear a click when it is in the correct position.



2. Wash the vegetables to be cut and peel them if necessary using the peeler (7).



3. Holding the spiraliser body with one hand, place the vegetable inside the blade and press lightly on it while rotating it without using the holder (2). Once the vegetable becomes too short to continue cutting, start using the holder (2) by pressing on the back of the vegetable.



6. Maintenance:

Caring for your hand juicer is an important part of its long and efficient operation. To ensure its durability and maintain hygiene, the following recommendations should be followed:

1. Cleaning.

Use soapy water and a sponge to clean the container (1), holder (2), juicer (3), lid (5) and the spiral slicer body (6), and then rinse them with warm water. You can also use the dishwasher to

to clean these parts. Use the brush (8) to clean the blade (4) and the cleaner (7). Remove any food particles and rinse under warm water. Never use your fingers to remove food!

2. Drying.

After washing, all parts should be completely dry. This can be done naturally by placing them on a clean towel or by wiping them dry with a soft cloth.

Avoid leaving any moisture on the metal parts as this can lead to rusting.

3. Storage.

Store the juicer unassembled to avoid deformation of parts and to reduce the risk of unpleasant odours.

Choose a dry and ventilated place to store it to prevent moisture and mould from developing.

4. Check the condition of the parts.

Regularly inspect the juicer for damage such as cracks in plastic or metal parts, rust on the knives or mechanisms, and wear and tear.

5. Avoid contact with aggressive substances.

Do not use chemicals with an aggressive composition or abrasive materials that can damage the surfaces of the device.

7.Storage and transportation:

7.1. Before storing the juicer, make sure it is completely clean and dry. This prevents bacterial growth, odour and corrosion.

7.2. Store the juicer in a disassembled state to avoid damage to moving parts and to reduce pressure on individual components. This also prevents wear and tear on parts that come into contact with each other during storage.

7.3. Place the juicer in a box or special container to protect it from dust, dirt and moisture. If you do not have the original packaging, you can use cloth or plastic bags for the individual parts.

7.4. Choose a low humidity, well ventilated storage area to avoid the growth of mould or rust. Avoid locations with direct sunlight or excessively high temperatures that may damage plastic parts.

7.5. For safe transport, disassemble the juicer into all parts. This will help to avoid breakage or deformation during transport.

7.6. If possible, use the original packaging with cardboard inserts that securely hold all parts. If the original carton is not available, wrap each part in a soft cloth or bubble wrap to prevent damage from impact. It is important that all parts are securely fastened inside the box or bag so that they do not move during transport.

7.7. Do not place heavy objects on top of the juicer during transport, as this may damage the plastic or fragile parts.

7.8. If the juicer is being transported with other items, it is advisable to label the box with 'fragile' or 'handle with care' to let other people know that there is a delicate device inside.

8. Disposal:

Dispose of the product and its packaging in accordance with national legislation or in accordance with local regulations.



ACHTUNG!
Anweisungen befolgen.

193.400.003- Entsafter / Spiralisierer Taviolo 3 in 1.



1. Einsatzgebiet:

Ein Entsafter ist ein Küchengerät zum Entsaften von Obst, Gemüse und Kräutern. Sein Hauptzweck besteht darin, schnell und effizient Flüssigkeit aus Lebensmitteln zu extrahieren und diese von festen Bestandteilen wie Fruchtfleisch oder Schale zu trennen. Durch die Verwendung eines Entsafters erhalten Sie frischen Saft, der ein Maximum an Nährstoffen, Vitaminen und Mineralien enthält, die in rohem Obst und Gemüse enthalten sind.

Sie können auch einen Spiralisierer verwenden, um Gemüsespaghetti herzustellen.

2. Die wichtigsten Parameter des Werkzeugs:

Die wichtigsten Vorteile des Taviolo 3-in-1-Entsafters:

Das Glas zum Auffangen des ausgepressten Saftes besteht aus schlagfestem, transparentem ABS-Kunststoff. Volumen: 0,45 l.

Das Glas verfügt über eine Messskala zur einfachen Kontrolle des Flüssigkeitsvolumens.

Die multifunktionale Spiralreibe ermöglicht es Ihnen, Spaghetti aus Gemüse zu machen. Sie wird mit einem Kunststoffhalter geliefert, der die Benutzung erleichtert.

Der mitgelieferte Gemüseschäler verfügt über ein Keramikmesser, das lange Zeit scharf bleibt. Der Gemüseschäler hat einen ergonomischen Griff mit einer Daumenrinne. Der Griff des Gemüseschälers hat ein Loch, um das Gerät an einem Haken aufzubewahren.

Der Sparschäler des Sets hat eine kompakte Größe, so dass sich Obst- und Gemüsereste leicht aus dem Spiralisierer oder der Zitruspresse entfernen lassen.

Das vollständig zusammenklappbare Design erleichtert die Reinigung nach dem Gebrauch.

Das Set enthält:

-Schüssel mit 0,45 l Messskala;

-Halter mit Fingerschutz;

-Saftpresse;

-Spiralisierklinge;

-Durchsichtiger Deckel;

Spiralisierer-Körper;

-Gemüseschäler;

-Reinigungsbürste zum Reinigen.

3. Sicherheitsvorkehrungen bei der Arbeit mit dem Werkzeug:

3.1. Vergewissern Sie sich vor Beginn der Arbeit, dass der Entsafter fest auf der Arbeitsfläche steht. Dadurch wird verhindert, dass er sich während der Arbeit bewegt oder verrutscht.

3.2. Waschen Sie sich vor dem Gebrauch immer die Hände, um ein Ausrutschen zu vermeiden, das zu Verletzungen führen kann.

3.3. Drehen Sie die Früchte gleichmäßig und ohne übermäßigen Kraftaufwand, damit der Mechanismus nicht bricht oder verformt wird.

3.4. Der Entsafter enthält scharfe Teile wie z. B. die Klinge. Seien Sie beim Reinigen oder Zerlegen vorsichtig, um sich nicht zu schneiden.

Verwenden Sie auch den Gemüseschäler vorsichtig, um Schnittverletzungen an den Händen zu vermeiden und um sicherzustellen, dass das Produkt mit Sorgfalt behandelt wird.

3.5. Befolgen Sie stets die Empfehlungen im Produkthandbuch, um Fehlfunktionen oder Gefahren zu vermeiden.

3.6. Demontieren und waschen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Rückständen zu vermeiden, die Bakterienwachstum verursachen können.

3.7. Nicht für die Verwendung durch Kinder bestimmt.

TAVIALO UG

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany
info@taviolo.de, <https://www.taviolo.de>

3.8. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

3.9. Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf Späne, Risse oder Abnutzung.

3.10. Wenn das Gerät während der Verwendung physisch angeschlagen, verformt oder abgenutzt wurde, kann eine weitere Verwendung zu Verletzungen führen. Ein solches Produkt darf in Zukunft nicht mehr verwendet werden.

3.11. Eine unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Verletzungen an Händen, Augen, Gesicht oder anderen Körperteilen führen.

Das Unternehmen ist nicht verantwortlich für die Verwendung des Produkts für einen anderen als den vorgesehenen Zweck, für den Missbrauch des Produkts oder für die Verwendung eines beschädigten oder abgenutzten Produkts.

Denken Sie daran, diese Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um Verletzungen zu vermeiden und eine sichere Arbeitsumgebung zu schaffen.

4. Vorbereitung des Werkzeugs für den Gebrauch:

Für den erfolgreichen und sicheren Betrieb des Entsafters ist es wichtig, ihn richtig vorzubereiten. Hier sind die grundlegenden Schritte, die vor dem Gebrauch zu beachten sind:

1. gründliches Waschen.

Vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch sollten Sie alle abnehmbaren Teile des Entsafters waschen. Dadurch werden Rückstände aus dem Herstellungsprozess entfernt und Verunreinigungen vermieden.

2. Überprüfen Sie die Funktionstüchtigkeit.

Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Entsafters in gutem Zustand sind: keine Risse, gebrochenen Teile oder scharfen Kanten, die eine Gefahr darstellen könnten.

3. Korrekter Zusammenbau.

Bauen Sie den Entsafter gemäß den Anweisungen des Herstellers zusammen. Es ist wichtig, alle Teile richtig zu montieren, um Brüche oder Saftaustritt während des Betriebs zu vermeiden.

4. Befestigung auf der Arbeitsfläche.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät sicher auf einem Tisch oder einer anderen Arbeitsfläche befestigt ist. Dadurch wird die Stabilität während des Betriebs gewährleistet und die Verletzungsgefahr verringert.

5. Vorbereitung von Obst und Gemüse.

Bereiten Sie die Lebensmittel vor der Verwendung vor: Waschen Sie sie, schälen Sie sie (falls erforderlich) und entfernen Sie Kerne, harte Haut oder andere ungenießbare Teile.

Sobald diese Vorbereitungen abgeschlossen sind, ist der Entsafter einsatzbereit.

5. Verwendung:



Fertigstellung:

1. Behälter mit einer Messskala.
2. Halterung mit Fingerschutz.
3. Saftpresse.
4. Spiralisiermesser.
5. Deckel.
6. Das Gehäuse des Spiralisierers.
7. Reiniger.
8. Reinigungsbürste.

Verwendung des Entsafters:

Um den Entsafter zu verwenden, benötigen Sie einen Behälter (1) und einen Entsafter (3).

1. Stellen Sie die Saftpresse (3) auf den Behälter (1).

2. Waschen und halbieren Sie das Obst.

3. Die halbierten Früchte auf den Entsafter legen, nach unten drücken und mehrmals im und gegen den Uhrzeigersinn drehen.



Verwendung des Spiralisierers:

Für die Verwendung des Spiralisierers benötigen Sie das Spiralisiergehäuse (6), die Spiralisierklinge (4) und den Halter (2).

1. Setzen Sie die Spiralisierklinge (4) in das Spiralisiergehäuse (6) ein, wobei sich die Klinge in dem Schlitz an der Seite des Gehäuses befindet. Schieben Sie die Klinge hinein und heraus, bis Sie ein Klicken hören, wenn sie sich in der richtigen Position befindet.



2. Waschen Sie das zu schneidende Gemüse und schälen Sie es ggf. mit dem Sparschäler (7).



3. Halten Sie das Gehäuse des Spiralisierers mit einer Hand, legen Sie das Gemüse in die Klinge und drücken Sie leicht darauf, während Sie es drehen, ohne den Halter (2) zu benutzen. Sobald das Gemüse zu kurz ist, um weiter zu schneiden, verwenden Sie den Halter (2), indem Sie auf die Rückseite des Gemüses drücken.



6. Wartung:

Die Pflege Ihres Handentsafters ist ein wichtiger Bestandteil seiner langen und effizienten Funktion. Um die Langlebigkeit des Geräts zu gewährleisten und die Hygiene zu erhalten, sollten Sie die folgenden Empfehlungen befolgen:

1. Reinigung.

Reinigen Sie den Behälter (1), den Halter (2), den Entsafter (3), den Deckel (5) und das Gehäuse des Spiralschneiders (6) mit Seifenwasser und einem Schwamm und spülen Sie sie anschließend mit warmem Wasser ab. Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine

um diese Teile zu reinigen. Verwenden Sie die Bürste (8), um die Klinge (4) und den Reiniger (7) zu reinigen. Entfernen Sie alle Speisereste und spülen Sie sie unter warmem Wasser ab. Verwenden Sie niemals Ihre Finger, um Lebensmittel zu entfernen!

2. Trocknen.

Nach dem Waschen sollten alle Teile vollständig trocken sein. Dies kann auf natürliche Weise geschehen, indem Sie sie auf ein sauberes Handtuch legen oder mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Vermeiden Sie jegliche Feuchtigkeit auf den Metallteilen, da dies zu Rost führen kann.

3. Lagerung.

Lagern Sie den Entsafter im unmontierten Zustand, um eine Verformung der Teile zu vermeiden und das Risiko einer unangenehmen Geruchsbildung zu verringern.

Wählen Sie einen trockenen und belüfteten Ort für die Lagerung, um Feuchtigkeit und Schimmel zu vermeiden.

4. Überprüfen Sie den Zustand der Teile.

Überprüfen Sie den Entsafter regelmäßig auf Schäden wie Risse in Kunststoff- oder Metallteilen, Rost an den Messern oder Mechanismen sowie auf Abnutzung.

5. Vermeiden Sie den Kontakt mit aggressiven Substanzen.

Verwenden Sie keine Chemikalien mit aggressiver Zusammensetzung oder Scheuermittel, die die Oberflächen des Geräts beschädigen können.

7. Lagerung und Transport:

7.1. Bevor Sie den Entsafter lagern, vergewissern Sie sich, dass er vollkommen sauber und trocken ist. Dies verhindert Bakterienwachstum, Geruch und Korrosion.

7.2. Lagern Sie den Entsafter in zerlegtem Zustand, um Schäden an beweglichen Teilen zu vermeiden und den Druck auf die einzelnen Komponenten zu verringern. Dies verhindert auch die Abnutzung von Teilen, die während der Lagerung miteinander in Berührung kommen.

7.3. Stellen Sie den Entsafter in eine Schachtel oder einen speziellen Behälter, um ihn vor Staub, Schmutz und Feuchtigkeit zu schützen. Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben, können Sie Stoff- oder Plastiktüten für die einzelnen Teile verwenden.

7.4. Wählen Sie einen gut belüfteten Lagerort mit niedriger Luftfeuchtigkeit, um Schimmel- oder Rostbildung zu vermeiden. Vermeiden Sie Orte mit direkter Sonneneinstrahlung oder übermäßig hohen Temperaturen, die die Kunststoffteile beschädigen könnten.

7.5. Um einen sicheren Transport zu gewährleisten, zerlegen Sie den Entsafter in alle Teile. So vermeiden Sie Bruch oder Verformung während des Transports.

7.6. Verwenden Sie nach Möglichkeit die Originalverpackung mit Kartoneinlagen, in denen alle Teile sicher verpackt sind. Wenn der Originalkarton nicht zur Verfügung steht, wickeln Sie jedes Teil in ein weiches Tuch oder in Luftpolsterfolie ein, um Schäden durch Stöße zu vermeiden. Es ist wichtig, dass alle Teile sicher in der Schachtel oder dem Beutel befestigt sind, damit sie sich während des Transports nicht bewegen.

7.7. Legen Sie während des Transports keine schweren Gegenstände auf den Entsafter, da dies den Kunststoff oder zerbrechliche Teile beschädigen könnte.

7.8. Wenn der Entsafter zusammen mit anderen Gegenständen transportiert wird, ist es ratsam, den Karton mit dem Hinweis „zerbrechlich“ oder „mit Vorsicht behandeln“ zu versehen, um andere Personen darauf hinzuweisen, dass sich darin ein empfindliches Gerät befindet.

8. Entsorgen:

Entsorgen Sie das Produkt und seine Verpackung in Übereinstimmung mit der nationalen Gesetzgebung oder gemäß den örtlichen Vorschriften.

FR: MANUEL DE L'UTILISATEUR



ATTENTION !
Suivez les instructions.

193.400.003- Extracteur de jus / Spirale Taviolo 3 en 1.



1. Utilisation :

Un presse-agrumes est un appareil de cuisine conçu pour extraire le jus des fruits, des légumes et des herbes. Son objectif principal est d'extraire rapidement et efficacement le liquide des aliments, en le séparant des parties solides telles que la pulpe ou l'écorce. L'utilisation d'un extracteur de jus permet d'obtenir des jus frais, en préservant au maximum les nutriments, les vitamines et les minéraux contenus dans les fruits et légumes crus.

Vous pouvez également utiliser un spiraliseur pour faire des spaghettis de légumes.

2. Principaux paramètres de l'outil :

Principaux avantages de l'extracteur de jus Taviolo 3 en 1 :

Le verre destiné à recueillir le jus pressé est en plastique ABS transparent résistant aux chocs. Volume : 0,45 л.

Le verre est doté d'une échelle de mesure qui permet de contrôler facilement le volume du liquide.

La râpe à spirale multifonctionnelle vous permet de préparer des spaghettis à partir de légumes. Elle est livrée avec un support en plastique pour une utilisation facile.

L'épluche-légumes fourni est doté d'un couteau en céramique qui reste aiguisé pendant longtemps. L'épluche-légumes est doté d'une poignée ergonomique avec une rainure pour le pouce. Le manche de l'épluche-légumes est doté d'un trou permettant de ranger l'outil sur un crochet.

L'éplucheur de l'ensemble est de taille compacte, ce qui permet de retirer facilement les résidus de fruits et de légumes du spiraliseur ou du presse-agrumes.

La conception entièrement pliable facilite le nettoyage après utilisation.

L'ensemble comprend :

- Bol avec échelle de mesure de 0,45 l;
- Support avec protection pour les doigts ;
- Porte-gobelet avec protection pour les doigts ; -Juicer ;
- Lame à spaghetti ; -Lame à spaghetti ;
- Couvercle transparent ;
- Corps du spiraliseur ;

TAVIALO UG

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany
info@taviolo.de, <https://www.taviolo.de>

Epluche-légumes ;

-Brosse pour le nettoyage.

3. Précautions de sécurité à prendre lors de l'utilisation de l'outil :

3.1. Avant de commencer à travailler, assurez-vous que le presse-agrumes est solidement fixé au plan de travail. Vous éviterez ainsi qu'il ne bouge ou ne glisse pendant l'utilisation.

3.2. Lavez-vous toujours les mains avant d'utiliser l'appareil afin d'éviter de glisser et de vous blesser.

3.3. Faire tourner les fruits en douceur et sans force excessive pour éviter de casser ou de déformer le mécanisme.

3.4. L'extracteur de jus contient des pièces tranchantes telles que la lame. Faites attention lorsque vous le nettoyez ou le démontez pour éviter de vous couper.

Vous devez également utiliser l'épluche-légumes avec précaution afin d'éviter de vous couper les mains et de vous assurer que le produit est manipulé avec soin.

3.5. Suivez toujours les recommandations du manuel du produit afin d'éviter tout dysfonctionnement ou danger.

3.6. Démontez et lavez toutes les pièces après chaque utilisation afin d'éviter l'accumulation de résidus susceptibles de provoquer une prolifération bactérienne.

3.7. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.

3.8. N'utiliser l'instrument que pour l'usage auquel il est destiné.

3.9. Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil n'est pas ébréché, fissuré ou usé.

3.10. Si l'appareil a subi un choc physique, une déformation ou une usure au cours de son utilisation, la poursuite de son utilisation peut entraîner des blessures. Un tel produit ne doit plus être utilisé à l'avenir.

3.11. Une utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner des blessures aux mains, aux yeux, au visage ou à d'autres parties du corps.

L'entreprise n'est pas responsable de l'utilisation du produit à d'autres fins que celles prévues, de la mauvaise utilisation du produit ou de l'utilisation d'un produit endommagé ou usé.

N'oubliez pas de respecter ces mesures de sécurité afin d'éviter les blessures et de créer un environnement de travail sûr.

4. Préparation de l'outil en vue de son utilisation :

Pour que l'extracteur de jus fonctionne correctement et en toute sécurité, il est important de le préparer correctement. Voici les étapes de base à suivre avant l'utilisation :

1. lavage complet.

Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, veillez à laver toutes les parties amovibles de l'extracteur de jus. Cela permet d'éliminer les résidus du processus de fabrication et d'éviter toute contamination.

2. Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil.

Assurez-vous que toutes les pièces de l'extracteur de jus sont en bon état : il n'y a pas de fissures, de pièces cassées ou d'arêtes vives qui pourraient présenter un danger.

3. Assemblage correct.

Assemblez l'extracteur de jus conformément aux instructions du fabricant. Il est important d'installer correctement tous les composants afin d'éviter les cassures ou les fuites de jus pendant le fonctionnement.

4. Fixation au plan de travail.

Assurez-vous que l'appareil est solidement fixé à une table ou à un autre plan de travail. Cela garantit la stabilité de l'appareil pendant son fonctionnement et réduit le risque de blessure.

5. Préparation des fruits et légumes.

Préparez les aliments avant de les utiliser : lavez-les, épluchez-les (si nécessaire) et retirez les graines, la peau dure et les autres parties non comestibles.

Une fois ces préparations terminées, l'extracteur de jus est prêt à l'emploi.

5. Mode d'emploi :



Achèvement :

1. Récipient muni d'une échelle de mesure.

2. Support avec protège-doigts.

3. Presse-agrumes.

4. Corps du spiraliseur.

5. Couvercle.

6. Le corps du spiraliseur.

7. Nettoyeur.

8. Brosse de nettoyage.

Utilisation du presse-agrumes :

Pour utiliser l'extracteur de jus, vous avez besoin d'un récipient (1) et d'un extracteur de jus (3).

1. Placez l'extracteur de jus (3) sur le récipient (1).

2. Lavez et coupez les fruits en deux.

3. Placez les fruits coupés en deux sur l'extracteur de jus, appuyez dessus et tournez-le plusieurs fois dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse.



Utilisation du spiraliseur :

Pour utiliser le spiraliseur, vous avez besoin du corps du spiraliseur (6), de la lame du spiraliseur (4) et du support (2).

1. Placez la lame du spiraliseur (4) dans le corps du spiraliseur (6), en plaçant la lame dans la fente située sur le côté du corps. Poussez la lame vers l'intérieur et l'extérieur jusqu'à ce que vous entendiez un déclic lorsqu'elle est dans la bonne position.



2. Lavez les légumes à couper et épluchez-les si nécessaire à l'aide de l'éplucheur (7).



3. En tenant le corps du spiraliseur d'une main, placez le légume à l'intérieur de la lame et appuyez légèrement dessus tout en faisant tourner sans utiliser le support (2). Lorsque le légume devient trop court pour continuer à le couper, commencez à utiliser le support (2) en appuyant sur l'arrière du légume.



6. Entretien :

L'entretien de votre presse-agrumes manuel est un élément important de son fonctionnement durable et efficace. Pour assurer sa durabilité et maintenir l'hygiène, il convient de suivre les recommandations suivantes :

1. nettoyage.

Utilisez de l'eau savonneuse et une éponge pour nettoyer le récipient (1), le support (2), le presse-agrumes (3), le couvercle (5) et le corps du trancheur en spirale (6), puis rincez-les à l'eau tiède. Vous pouvez également utiliser le lave-vaisselle pour

nettoyer ces pièces. Utilisez la brosse (8) pour nettoyer la lame (4) et le nettoyeur (7). Retirez les éventuelles particules de nourriture et rincez à l'eau tiède. N'utilisez jamais vos doigts pour retirer les aliments !

2. Séchage.

Après le lavage, toutes les pièces doivent être complètement sèches. Cela peut se faire naturellement en les plaçant sur une serviette propre ou en les essuyant avec un chiffon doux.

Évitez de laisser de l'humidité sur les pièces métalliques, car cela pourrait les faire rouiller.

3. Stockage.

Stockez l'extracteur de jus non assemblé afin d'éviter la déformation des pièces et de réduire le risque d'odeurs désagréables.

Choisissez un endroit sec et ventilé pour le ranger afin d'éviter l'apparition d'humidité et de moisissures.

4. Vérifiez l'état des pièces.

Inspectez régulièrement l'extracteur de jus pour détecter les dommages tels que les fissures sur les pièces en plastique ou en métal, la rouille sur les couteaux ou les mécanismes, et l'usure.

5. Évitez tout contact avec des substances agressives.

N'utilisez pas de produits chimiques à la composition agressive ou de matériaux abrasifs susceptibles d'endommager les surfaces de l'appareil.

7. le stockage et le transport :

7.1. Avant de ranger l'extracteur de jus, veillez à ce qu'il soit parfaitement propre et sec. Vous éviterez ainsi la prolifération des bactéries, des odeurs et de la corrosion.

7.2. Stockez l'extracteur de jus démonté afin d'éviter d'endommager les pièces mobiles et de réduire la pression exercée sur les différents composants. Cela permet également d'éviter l'usure des pièces qui entrent en contact les unes avec les autres pendant le stockage.

7.3. Placez l'extracteur de jus dans une boîte ou un conteneur spécial pour le protéger de la poussière, de la saleté et de l'humidité. Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine, vous pouvez utiliser des sacs en tissu ou en plastique pour les différentes pièces.

7.4. Choisissez un lieu de stockage peu humide et bien ventilé pour éviter le développement de moisissures ou de rouille. Évitez les endroits exposés à la lumière directe du soleil ou à des températures trop élevées qui pourraient endommager les pièces en plastique.

7.5. Pour un transport en toute sécurité, démontez l'extracteur de jus dans toutes ses parties. Cela permettra d'éviter les cassures ou les déformations pendant le transport.

7.6. Si possible, utilisez l'emballage d'origine avec des inserts en carton qui maintiennent solidement toutes les pièces. Si le carton d'origine n'est pas disponible, enveloppez chaque pièce dans un chiffon doux ou du papier bulle pour éviter les dommages dus aux chocs. Il est important que toutes les pièces soient solidement fixées à l'intérieur de la boîte ou du sac afin qu'elles ne bougent pas pendant le transport.

7.7. Ne placez pas d'objets lourds sur l'extracteur de jus pendant le transport, car cela pourrait endommager le plastique ou les pièces fragiles.

7.8. Si l'extracteur de jus est transporté avec d'autres objets, il est conseillé d'étiqueter la boîte avec la mention « fragile » ou « à manipuler avec précaution » pour indiquer aux autres personnes qu'il s'agit d'un appareil délicat.

8. Mise au rebut:

Éliminer le produit et son emballage conformément à la législation nationale ou aux réglementations locales.

IT: MANUALE D'USO



ATTENZIONE!
Seguire le istruzioni.

193.400.003- Spremiagrumi / Spiralificatore Taviolo 3 in 1.



1. Assegnazione:

Lo spremiagrumi è un elettrodomestico da cucina progettato per estrarre il succo da frutta, verdura ed erbe. Il suo scopo principale è quello di estrarre in modo rapido ed efficiente il liquido dagli alimenti, separandolo dalle parti solide come la polpa o la buccia. L'uso di uno spremiagrumi consente di

ottenere un succo fresco, preservando la massima quantità di nutrienti, vitamine e minerali contenuti nella frutta e nella verdura cruda.

È anche possibile utilizzare uno spiralizzatore per preparare spaghetti di verdure.

2. Parametri principali dell'utensile:

Principali vantaggi dello spremiagrumi Taviolo 3-in-1:

Il bicchiere per la raccolta del succo spremuto è realizzato in plastica ABS trasparente resistente agli urti. Volume: 0,45 l.

Il bicchiere è dotato di una scala di misurazione per controllare facilmente il volume del liquido.

La grattugia a spirale multifunzionale consente di preparare spaghetti di verdure. È dotata di un supporto in plastica per un facile utilizzo.

Il pelaverdure in dotazione ha un coltello in ceramica che rimane affilato a lungo. Il pelaverdure ha un'impugnatura ergonomica con scanalatura per il pollice. Il manico del

TAVIALO UG

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany
info@taviolo.de, <https://www.taviolo.de>

pelaverdure è dotato di un foro per riporre l'utensile su un gancio.

Il pelapatate del set è di dimensioni compatte e consente di rimuovere facilmente i residui di frutta e verdura dall'accessorio spiralizzatore o spremiagrumi.

Il design completamente pieghevole lo rende facile da pulire dopo l'uso.

Il set comprende:

- Vaschetta con scala di misurazione da 0,45 l;
- Portaoggetti con protezione per le dita;
- Spremiagrumi;
- Lama per spadellare;
- Coperchio trasparente;
- Corpo dell'insalatiera;
- Pelaverdure;
- Spazzola per la pulizia.

3. Precauzioni di sicurezza per il lavoro con l'utensile:

3.1. Prima di iniziare a lavorare, assicurarsi che lo spremiagrumi sia ben fissato alla superficie di lavoro. In questo modo si evita che si muova o scivoli durante l'uso.

3.2. Lavarsi sempre le mani prima dell'uso per evitare scivolamenti che potrebbero causare lesioni.

3.3. Ruotare la frutta in modo fluido e senza eccessiva forza per evitare di rompere o deformare il meccanismo.

3.4. Lo spremiagrumi contiene parti affilate come la lama. Fare attenzione durante la pulizia o lo smontaggio per evitare di tagliarsi.

Anche il pelaverdure deve essere usato con attenzione per evitare tagli alle mani e per garantire che il prodotto sia maneggiato con cura.

3.5. Seguire sempre le raccomandazioni contenute nel manuale del prodotto per evitare malfunzionamenti o pericoli.

3.6. Smontare e lavare tutte le parti dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di residui che possono causare la formazione di batteri.

3.7. Non destinato all'uso da parte dei bambini.

3.8. Utilizzare lo strumento solo per lo scopo previsto.

3.9. Prima di ogni utilizzo, controllare che l'apparecchio non presenti scheggiature, crepe o usura.

3.10. Se l'apparecchio ha subito urti, deformazioni o usura durante l'uso, un ulteriore utilizzo potrebbe causare lesioni. Un prodotto di questo tipo non deve essere utilizzato in futuro.

3.11. L'uso improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle mani, agli occhi, al viso o ad altre parti del corpo.

L'azienda non è responsabile per l'uso del prodotto per scopi diversi da quelli previsti, per l'uso improprio del prodotto o per l'uso di un prodotto danneggiato o usurato.

Ricordare di osservare queste precauzioni di sicurezza per evitare lesioni e creare un ambiente di lavoro sicuro.

4. Preparazione dell'utensile per l'uso:

Per un funzionamento efficace e sicuro dello spremiagrumi, è importante prepararlo correttamente. Ecco i passi fondamentali da seguire prima dell'uso:

1. Lavaggio accurato.

Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo successivo, assicurarsi di lavare tutte le parti rimovibili dello spremiagrumi. Ciò serve a rimuovere i residui del processo di produzione e a evitare la contaminazione.

2. Controllare il corretto funzionamento.

Assicurarsi che tutte le parti dello spremiagrumi siano in buone condizioni: non ci sono crepe, parti rotte o spigoli vivi che possano costituire un pericolo.

3. Montaggio corretto.

Assemblare lo spremiagrumi secondo le istruzioni del produttore. È importante installare correttamente tutti i componenti per evitare rotture o perdite di succo durante il funzionamento.

4. Fissaggio alla superficie di lavoro.

Assicurarsi che il dispositivo sia fissato saldamente a un tavolo o a un'altra superficie di lavoro. Ciò garantirà la stabilità durante il funzionamento e ridurrà il rischio di lesioni.

5. Preparazione di frutta e verdura.

Preparare gli alimenti prima di utilizzarli: lavarli, sbucciarli (se necessario) e rimuovere eventuali semi, pelle dura o altre parti non commestibili.

Una volta completati questi preparativi, lo spremiagrumi è pronto per l'uso.

5. Come si usa:



Completamento:

1. Contenitore con scala di misurazione.
2. Supporto con protezione per le dita.
3. Spremiagrumi.
4. Lama per spirale.
5. Coperchio.
6. Il corpo dello spiralizzatore.
7. Pulitore.
8. Spazzola per la pulizia.

Utilizzo dello spremiagrumi:

Per utilizzare lo spremiagrumi, sono necessari un contenitore (1) e uno spremiagrumi (3).

1. Posizionare lo spremiagrumi (3) sul contenitore (1).
2. Lavare e tagliare a metà la frutta.
3. Posizionare la frutta tagliata a metà sullo spremiagrumi, premere e ruotare più volte in senso orario e antiorario.



Utilizzo dello spiralizzatore:

Per utilizzare lo spiralizzatore, sono necessari il corpo dello spiralizzatore (6), la lama dello spiralizzatore (4) e il supporto (2).

1. Inserire la lama dello spiralizzatore (4) nel corpo dello spiralizzatore (6), con la lama nella fessura sul lato del corpo. Spingere la lama verso l'interno e verso l'esterno finché non si sente uno scatto quando è nella posizione corretta.



2. Lavare le verdure da tagliare e sbucciarle, se necessario, con il pelapatate (7).



3. Tenendo il corpo dello spiralizzatore con una mano, posizionare la verdura all'interno della lama e premere leggermente su di essa mentre la si ruota senza utilizzare il supporto (2). Quando la verdura diventa troppo corta per continuare a tagliarla, iniziare a utilizzare il supporto (2) premendo sul retro della verdura.



6. Manutenzione:

La cura dello spremiagrumi manuale è una parte importante del suo funzionamento lungo ed efficiente. Per garantirne la durata e mantenere l'igiene, è necessario seguire le seguenti raccomandazioni:

1. Pulizia.

Utilizzare acqua saponata e una spugna per pulire il contenitore (1), il supporto (2), lo spremiagrumi (3), il coperchio (5) e il corpo dell'affettatrice a spirale (6), quindi sciacquarli con acqua calda. È anche possibile utilizzare la lavastoviglie per

per pulire queste parti. Utilizzare la spazzola (8) per pulire la lama (4) e il pulitore (7). Rimuovere eventuali particelle di cibo e sciacquare con acqua calda. Non utilizzare mai le dita per rimuovere il cibo!

2. Asciugatura.

Dopo il lavaggio, tutte le parti devono essere completamente asciutte. Questo può essere fatto naturalmente mettendole su un asciugamano pulito o asciugandole con un panno morbido.

Evitare di lasciare umidità sulle parti metalliche per evitare la formazione di ruggine.

3. Conservazione.

Conservare lo spremiagrumi non montato per evitare la deformazione delle parti e ridurre il rischio di cattivi odori.

Scegliere un luogo asciutto e ventilato per riporre lo spremiagrumi, per evitare la formazione di umidità e muffa.

4. Controllare lo stato delle parti.

Ispezionare regolarmente lo spremiagrumi per verificare l'eventuale presenza di danni quali crepe nelle parti in plastica o metallo, ruggine sulle lame o sui meccanismi e usura.

5. Evitare il contatto con sostanze aggressive.

Non utilizzare sostanze chimiche dalla composizione aggressiva o materiali abrasivi che possano danneggiare le superfici dell'apparecchio.

7. Stoccaggio e trasporto:

7.1. Prima di riporre lo spremiagrumi, assicurarsi che sia completamente pulito e asciutto. In questo modo si evita la formazione di batteri, odori e corrosione.

7.2. Conservare lo spremiagrumi smontato per evitare danni alle parti mobili e per ridurre la pressione sui singoli componenti. In questo modo si evita anche l'usura delle parti che entrano in contatto tra loro durante lo stoccaggio.

7.3. Riporre lo spremiagrumi in una scatola o in un contenitore speciale per proteggerlo da polvere, sporco e umidità. Se non si dispone dell'imballaggio originale, si possono utilizzare sacchetti di stoffa o di plastica per i singoli componenti.

7.4. Scegliere un luogo di stoccaggio a bassa umidità e ben ventilato per evitare la formazione di muffa o ruggine. Evitare luoghi esposti alla luce diretta del sole o a temperature troppo elevate che potrebbero danneggiare le parti in plastica.

7.5. Per un trasporto sicuro, smontare lo spremiagrumi in tutte le sue parti. In questo modo si evitano rotture o deformazioni durante il trasporto.

7.6. Se possibile, utilizzare l'imballaggio originale con inserti di cartone che tengano saldamente tutte le parti. Se il cartone originale non è disponibile, avvolgere ogni parte in un panno morbido o in un involucro a bolle d'aria per evitare danni da

impatto. È importante che tutti i componenti siano fissati saldamente all'interno della scatola o della borsa in modo che non si spostino durante il trasporto.

7.7. Non collocare oggetti pesanti sopra lo spremiagrumi durante il trasporto, per non danneggiare la plastica o le parti fragili.

7.8. Se lo spremiagrumi viene trasportato insieme ad altri oggetti, è consigliabile etichettare la scatola con la dicitura "fragile" o "maneggiare con cura" per far capire agli altri che all'interno c'è un dispositivo delicato.

8. Smaltimento:

Smaltire il prodotto e l'imballaggio in conformità alla legislazione nazionale o alle normative locali.



ADVERTENCIA!
Siga las instrucciones.

193.400.003- Exprimidor / Espiralizador Tavialo 3 en 1.



1. Objetivo:

Un exprimidor es un aparato de cocina diseñado para extraer zumo de frutas, verduras y hierbas. Su finalidad principal es extraer de forma rápida y eficaz el líquido de los alimentos, separándolo de las partes sólidas como la pulpa o la piel. El uso de un exprimidor permite obtener zumo fresco, conservando la máxima cantidad de nutrientes, vitaminas y minerales que contienen las frutas y verduras crudas.

También puedes utilizar un espiralizador para hacer espaguetis vegetales.

2. Parámetros principales de la herramienta:

Principales ventajas del exprimidor 3 en 1 Tavialo:

El vaso para recoger el zumo exprimido es de plástico ABS transparente resistente a los golpes. Volumen: 0,45 l.

El vaso tiene una escala de medición para controlar fácilmente el volumen de líquido.

El rallador en espiral multifuncional permite hacer espaguetis con verduras. Viene con un soporte de plástico para facilitar su uso.

El pelador de verduras incluido tiene una cuchilla de cerámica que se mantiene afilada durante mucho tiempo. El pelador de verduras tiene un mango ergonómico con ranura para el pulgar. El mango del pelador de verduras tiene un orificio para guardar la herramienta en un gancho.

El pelador del set tiene un tamaño compacto que facilita la eliminación de restos de fruta y verdura del espiralizador o del exprimidor de cítricos.

El diseño totalmente plegable facilita su limpieza después del uso.

El juego incluye:

- Cuenco con escala medidora de 0,45 l;
- Soporte con protección para los dedos;
- Exprimidor;
- Cuchilla espiralizadora;
- Tapa transparente;
- Tapa transparente;
- Pelador de verduras;
- Cepillo para la limpieza.

3. Precauciones de seguridad al trabajar con la herramienta:

3.1. Asegúrese de que el exprimidor esté firmemente fijado a la superficie de trabajo antes de empezar a trabajar. Así evitará que se mueva o resbale durante su uso.

3.2. Lávese siempre las manos antes de usar el aparato para evitar resbalones que puedan provocar lesiones.

3.3. Gire la fruta suavemente y sin fuerza excesiva para evitar romper o deformar el mecanismo.

3.4. El exprimidor contiene piezas afiladas como la cuchilla. Tenga cuidado al limpiarlo o desmontarlo para evitar cortarse.

También debe utilizar el pelador de verduras con cuidado para evitar cortes en las manos y manipular el producto con cuidado.

3.5. Siga siempre las recomendaciones del manual del producto para evitar fallos de funcionamiento o peligros.

3.6. Desmonte y lave todas las piezas después de cada uso para evitar la acumulación de residuos que puedan provocar la proliferación de bacterias.

3.7. No está destinado al uso por parte de niños.

3.8. Utilizar el instrumento únicamente para los fines previstos.

3.9. Antes de cada uso, compruebe si el aparato presenta golpes, grietas o desgaste.

TAVIALO UG

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany
info@taviolo.de, <https://www.taviolo.de>

3.10. Si el aparato se ha golpeado, deformado o desgastado durante su utilización, su uso posterior puede provocar lesiones. Un producto de este tipo no debe utilizarse en el futuro.

3.11. El uso inadecuado del aparato puede provocar lesiones en las manos, los ojos, la cara u otras partes del cuerpo.

La empresa no se hace responsable del uso del producto para fines distintos de los previstos, del uso indebido del producto o del uso de un producto dañado o desgastado.

Recuerde observar estas precauciones de seguridad para evitar lesiones y crear un entorno de trabajo seguro.

4. Preparación de la herramienta para su uso:

Para un funcionamiento correcto y seguro del exprimidor, es importante prepararlo adecuadamente. Estos son los pasos básicos a seguir antes de su uso:

1. Lavado a fondo.

Antes del primer uso y después de cada uso posterior, asegúrese de lavar todas las piezas desmontables del exprimidor. Esto es para eliminar los residuos del proceso de fabricación y evitar la contaminación.

2. Compruebe que funciona correctamente.

Asegúrese de que todas las piezas del exprimidor están en buen estado: no hay grietas, piezas rotas o bordes afilados que puedan suponer un peligro.

3. Montaje correcto.

Monte el exprimidor siguiendo las instrucciones del fabricante. Es importante instalar todos los componentes correctamente para evitar roturas o fugas de zumo durante el funcionamiento.

4. Fijación a la superficie de trabajo.

Asegúrese de que el aparato está bien sujeto a una mesa u otra superficie de trabajo. Esto garantizará la estabilidad durante el funcionamiento y reducirá el riesgo de lesiones.

5. Preparación de frutas y verduras.

Prepare los alimentos antes de utilizarlos: lávelos, pélelos (si es necesario) y quíteles las semillas, la piel dura u otras partes no comestibles.

Una vez finalizados estos preparativos, el exprimidor estará listo para su uso.

5. Modo de uso:



Finalización:

1. Recipiente con una escala de medición.
2. Soporte con protección para los dedos.
3. Exprimidor.
4. Cuchilla espiralizadora.
5. Tapa.
6. El cuerpo del espiralizador.
7. Limpiador.
8. Cepillo de limpieza.

Uso del exprimidor:

Para utilizar el exprimidor, necesita un recipiente (1) y un exprimidor (3).

1. Coloque el exprimidor (3) sobre el recipiente (1).
2. Lave la fruta y pártala por la mitad.
3. Coloque la fruta cortada por la mitad en el exprimidor, presione hacia abajo y gírelo varias veces en el sentido de las agujas del reloj y en sentido contrario.



Utilización del espiralizador:

Para utilizar el espiralizador, necesita el cuerpo del espiralizador (6), la cuchilla del espiralizador (4) y el soporte (2).

1. Coloque la cuchilla del espiralizador (4) en el cuerpo del espiralizador (6), con la cuchilla en la ranura del lateral del cuerpo. Empuje la cuchilla hacia dentro y hacia fuera hasta que oiga un clic cuando esté en la posición correcta.



2. Lave las verduras a cortar y pélelas si es necesario utilizando el pelador (7).



3. Sujetando el cuerpo del espiralizador con una mano, coloque la verdura dentro de la cuchilla y presiónela ligeramente mientras la gira sin utilizar el soporte (2). 5. Cuando la verdura sea demasiado corta para seguir cortándola, comience a utilizar el soporte (2) presionando sobre la parte posterior de la verdura.



6. Mantenimiento:

El cuidado de su exprimidor manual es una parte importante de su funcionamiento duradero y eficiente. Para asegurar su durabilidad y mantener la higiene, se deben seguir las siguientes recomendaciones:

1. Limpieza.

Utilice agua jabonosa y una esponja para limpiar el recipiente (1), el soporte (2), el exprimidor (3), la tapa (5) y el cuerpo del cortador en espiral (6), y después aclárelos con agua tibia. También puede utilizar el lavavajillas para

limpiar estas piezas. Utilice el cepillo (8) para limpiar la cuchilla (4) y el limpiador (7). Elimine cualquier partícula de comida y aclárelos con agua tibia. ¡No utilice nunca los dedos para retirar los alimentos!

2. Secado.

Después del lavado, todas las piezas deben estar completamente secas. Esto puede hacerse de forma natural colocándolas sobre una toalla limpia o secándolas con un paño suave.

Evite dejar humedad en las piezas metálicas, ya que puede oxidarse.

3. Almacenamiento.

Guarde el exprimidor sin montar para evitar la deformación de las piezas y reducir el riesgo de malos olores.

Elija un lugar seco y ventilado para guardarlo para evitar que se forme humedad y moho.

4. Compruebe el estado de las piezas.

Inspeccione regularmente el exprimidor para detectar daños como grietas en las piezas de plástico o metal, óxido en las cuchillas o mecanismos, y desgaste.

5. Evite el contacto con sustancias agresivas.

No utilice productos químicos de composición agresiva ni materiales abrasivos que puedan dañar las superficies del aparato.

7. Almacenamiento y transporte:

7.1. Antes de guardar el exprimidor, asegúrese de que esté completamente limpio y seco. Así evitará la proliferación de bacterias, la aparición de olores y la corrosión.

7.2. Almacene el exprimidor desmontado para evitar daños en las piezas móviles y reducir la presión sobre los componentes individuales. Esto también evita el desgaste de las piezas que entran en contacto entre sí durante el almacenamiento.

7.3. Coloque el exprimidor en una caja o recipiente especial para protegerlo del polvo, la suciedad y la humedad. Si no dispone del embalaje original, puede utilizar bolsas de tela o de plástico para las piezas individuales.

7.4. Elija un lugar de almacenamiento con poca humedad y bien ventilado para evitar la aparición de moho u óxido. Evite lugares con luz solar directa o temperaturas excesivamente altas que puedan dañar las piezas de plástico.

7.5. Para un transporte seguro, desmonte el exprimidor en todas sus partes. Esto ayudará a evitar roturas o deformaciones durante el transporte.

7.6. Si es posible, utilice el embalaje original con inserciones de cartón que sujeten firmemente todas las piezas. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva cada pieza en un paño

suave o en plástico de burbujas para evitar daños por impacto. Es importante que todas las piezas estén bien sujetas dentro de la caja o bolsa para que no se muevan durante el transporte.

7.7. No coloque objetos pesados encima del exprimidor durante el transporte, ya que podría dañar el plástico o las piezas frágiles.

7.8. Si el exprimidor se transporta con otros objetos, es aconsejable etiquetar la caja con «frágil» o «manipular con cuidado» para que otras personas sepan que dentro hay un aparato delicado.

8. Eliminación:

Elimine el producto y su embalaje de acuerdo con la legislación nacional o de acuerdo con las reglamentaciones locales.

NL: GEBRUIKERSHANDLEIDING



WAARSCHUWING!
Volg de instructies.

193.400.003- Juicer / Spiraliser Taviolo 3 in 1.



1. Opdracht:

Een sapcentrifuge is een keukenapparaat dat is ontworpen om sap te extraheren uit fruit, groenten en kruiden. Het belangrijkste doel is om snel en efficiënt vloeistof uit voedsel te halen en deze te scheiden van vaste delen zoals pulp of schil. Met een sapcentrifuge krijg je vers sap, waarbij de maximale hoeveelheid voedingsstoffen, vitamines en mineralen in rauw fruit en rauwe groenten behouden blijft.

Je kunt ook een spiraliser gebruiken om groentespaghetti te maken.

2. Belangrijkste parameters van het gereedschap:

Belangrijkste voordelen van de Taviolo 3-in-1 sapcentrifuge:

Het glas voor het opvangen van het geperste sap is gemaakt van slagvast transparant ABS plastic. Volume: 0,45 l.

Het glas heeft een maatverdeling voor eenvoudige controle van het vloeistofvolume.

Met de multifunctionele spiraalrasp kun je spaghetti maken van groenten. Hij wordt geleverd met een plastic houder voor gemakkelijk gebruik.

De meegeleverde groenteschiller heeft een keramisch mesje dat lang scherp blijft. De dunschiller heeft een ergonomisch handvat met duimgroef. Het handvat van de groenteschiller heeft een gat om het gereedschap aan een haakje op te bergen.

De dunschiller van de set is compact van formaat, waardoor het gemakkelijk is om fruit- en groenteresten te verwijderen van de spiraliser of citruspers.

Het volledig inklapbare ontwerp maakt het gemakkelijk schoon te maken na gebruik.

Set bestaat uit:

- Kom met 0,45 l maatverdeling;
- Houder met vingerbescherming;
- Juicer;
- Spiraalmes;
- Doorzichtig deksel;
- Spiraliser;
- Groenteschiller;
- reinigingsborstel voor reiniging.

3. Veiligheidsmaatregelen bij het werken met het gereedschap:

3.1. Zorg ervoor dat de sapcentrifuge stevig op het werkoppervlak is bevestigd voordat u met het werk begint. Dit voorkomt dat het beweegt of wegglijdt tijdens het gebruik.

3.2. Was altijd uw handen voor gebruik om uitglijden te voorkomen, wat kan leiden tot letsel.

TAVIALO UG

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany
info@taviolo.de, <https://www.taviolo.de>

3.3. Draai het fruit soepel en zonder overmatige kracht om te voorkomen dat het mechanisme breekt of vervormt.

3.4. De sapcentrifuge bevat scherpe onderdelen zoals het mes. Wees voorzichtig bij het schoonmaken of demonteren om te voorkomen dat u zich snijdt.

Gebruik ook de groenteschiller voorzichtig om snijwonden aan uw handen te voorkomen en zorg ervoor dat het product met zorg wordt behandeld.

3.5. Volg altijd de aanbevelingen in de handleiding van het product om storingen of gevaren te voorkomen.

3.6. Demonteer en was alle onderdelen na elk gebruik om te voorkomen dat er zich resten ophopen die bacteriegroei kunnen veroorzaken.

3.7. Niet bedoeld voor gebruik door kinderen.

3.8. Gebruik het instrument alleen voor het beoogde doel.

3.9. Controleer het apparaat voor elk gebruik op spaanders, barsten of slijtage.

3.10. Als het apparaat tijdens het gebruik fysiek is geraakt, vervormd of versleten, kan verder gebruik leiden tot letsel. Een dergelijk product mag in de toekomst niet meer gebruikt worden.

3.11. Onjuist gebruik van het apparaat kan leiden tot letsel aan handen, ogen, gezicht of andere lichaamsdelen.

Het bedrijf is niet verantwoordelijk voor het gebruik van het product voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is, voor verkeerd gebruik van het product of voor het gebruik van een beschadigd of versleten product.

Denk eraan deze veiligheidsmaatregelen in acht te nemen om letsel te voorkomen en een veilige werkomgeving te creëren.

4. Voorbereiding van het gereedschap voor gebruik:

Voor een succesvolle en veilige werking van de sapcentrifuge is het belangrijk om deze goed voor te bereiden. Hier zijn de basisstappen die u moet volgen voor gebruik:

1. Grondig wassen.

Was voor het eerste gebruik en na elk volgend gebruik alle verwijderbare onderdelen van de sapcentrifuge. Dit is om resten van het fabricageproces te verwijderen en besmetting te voorkomen.

2. Controleer of het apparaat goed werkt.

Controleer of alle onderdelen van de sapcentrifuge in goede staat zijn: geen scheuren, gebroken onderdelen of scherpe randen die gevaar kunnen opleveren.

3. Correcte montage.

Zet de citruspers in elkaar volgens de instructies van de fabrikant. Het is belangrijk om alle onderdelen correct te installeren om breuk of saplekage tijdens het gebruik te voorkomen.

4. Bevestiging aan het werkoppervlak.

Zorg ervoor dat het apparaat stevig is bevestigd aan een tafel of ander werkoppervlak. Dit zorgt voor stabiliteit tijdens het gebruik en vermindert het risico op letsel.

5. Voorbereiding van fruit en groenten.

Bereid het voedsel voor: was het, schil het (indien nodig) en verwijder eventuele zaden, harde schil of andere niet eetbare delen.

Als deze voorbereidingen klaar zijn, is de citruspers klaar voor gebruik.

5. Hoe te gebruiken:



Voltooiing:

1. Container met een maatverdeling.

2. Houder met vingerbescherming.

3. Sapcentrifuge.

4. Spiraalmes.

5. Deksel.

6. De behuizing van de spiralisator.

7. Reiniger.

8. Schoonmaakborstel.

De sapcentrifuge gebruiken:

Om de sapcentrifuge te gebruiken, heb je een opvangbak (1) en een sapcentrifuge (3) nodig.

1. Plaats de citruspers (3) op de container (1).

2. Was en halveer het fruit.



3. Plaats het gehalveerde fruit op de sapcentrifuge, druk het naar beneden en draai het een paar keer met de klok mee en tegen de klok in.



De spiraliser gebruiken:

Om de spiraliser te gebruiken, heb je het spiraliserlichaam (6), het spiraliserblad (4) en de houder (2) nodig.

1. Plaats het spiraalmes (4) in het spiraalhuis (6), met het mes in de gleuf aan de zijkant van het huis. Duw het mes in en uit totdat u een klik hoort wanneer het in de juiste positie zit.



2. Was de te snijden groenten en schil ze indien nodig met het schilmesje (7).



3. Houd het spiraalvormige lichaam met één hand vast, plaats de groente in het mes en druk er licht op terwijl u het draait zonder de houder (2) te gebruiken. Zodra de groente te kort wordt om verder te snijden, gebruik dan de houder (2) door op de achterkant van de groente te drukken.



6. Onderhoud:

Het verzorgen van je handpers is een belangrijk onderdeel van de lange en efficiënte werking ervan. Volg de volgende aanbevelingen om de duurzaamheid en hygiëne te waarborgen:

1. Schoonmaken.

Gebruik zeepwater en een spons om het reservoir (1), de houder (2), de sapcentrifuge (3), het deksel (5) en de spiraalsnijder (6) schoon te maken en spoel ze vervolgens af met warm water. U kunt ook de vaatwasser gebruiken om

deze onderdelen te reinigen. Gebruik de borstel (8) om het mes (4) en de reiniger (7) schoon te maken. Verwijder eventuele etensresten en spoel af onder warm water. Gebruik nooit je vingers om voedsel te verwijderen!

2. Drogen.

Na het wassen moeten alle onderdelen volledig droog zijn. Dit kan natuurlijk door ze op een schone handdoek te leggen of door ze droog te vegen met een zachte doek.

Laat geen vocht achter op de metalen onderdelen, want dit kan leiden tot roestvorming.

3. Bewaren.

Bewaar de sapcentrifuge ongemonteerd om vervorming van onderdelen te voorkomen en de kans op onaangename geurtjes te verkleinen.

Kies een droge en geventileerde plaats om het apparaat op te slaan om te voorkomen dat vocht en schimmel zich ontwikkelen.

4. Controleer de staat van de onderdelen.

Inspecteer de citruspers regelmatig op beschadigingen zoals barsten in plastic of metalen onderdelen, roest op de messen of mechanismen en slijtage.

5. Vermijd contact met agressieve stoffen.

Gebruik geen chemicaliën met een agressieve samenstelling of schurende materialen die de oppervlakken van het apparaat kunnen beschadigen.

7. Opslag en transport:

7.1. Voordat u de sapcentrifuge opbergt, moet u ervoor zorgen dat deze volledig schoon en droog is. Dit voorkomt bacteriegroei, geur en corrosie.

7.2. Bewaar de sapcentrifuge in gedemonteerde staat om schade aan bewegende onderdelen te voorkomen en de druk op afzonderlijke onderdelen te verminderen. Dit voorkomt ook slijtage van onderdelen die tijdens het bewaren met elkaar in contact komen.

7.3. Plaats de sapcentrifuge in een doos of speciale container om hem te beschermen tegen stof, vuil en vocht. Als u niet over de originele verpakking beschikt, kunt u stoffen of plastic zakken gebruiken voor de afzonderlijke onderdelen.

7.4. Kies een opslagruimte met een lage vochtigheidsgraad en goede ventilatie om schimmel- en roestvorming te voorkomen. Vermijd plaatsen met direct zonlicht of te hoge temperaturen die de plastic onderdelen kunnen beschadigen.

7.5. Voor veilig transport demonteert u de sapcentrifuge in alle onderdelen. Dit helpt breuk of vervorming tijdens transport te voorkomen.

7.6. Gebruik indien mogelijk de originele verpakking met kartonnen inzetstukken waarin alle onderdelen stevig

vastzitten. Als de originele verpakking niet beschikbaar is, wikkel dan elk onderdeel in een zachte doek of noppenfolie om schade door schokken te voorkomen. Het is belangrijk dat alle onderdelen goed vastzitten in de doos of zak, zodat ze tijdens het transport niet verschuiven.

7.7. Plaats tijdens het transport geen zware voorwerpen op de sapcentrifuge, want hierdoor kunnen de plastic of breekbare onderdelen beschadigd raken.

7.8. Als de sapcentrifuge samen met andere voorwerpen wordt vervoerd, is het raadzaam om de doos te labelen met "fragile" of "handle with care" om andere mensen te laten weten dat er een kwetsbaar apparaat in zit.

8. Verwijdering:

Gooi het product en de verpakking weg volgens de nationale wetgeving of volgens de plaatselijke voorschriften.

SE: ANVÄNDARMANUAL



VARNING!
Följ instruktionerna.

193.400.003- Juicer / Spiraliserare Tavialo 3 i 1.



1. Uppgift:

En juicepress är en köksapparat som är utformad för att utvinna juice från frukt, grönsaker och örter. Dess huvudsyfte är att

snabbt och effektivt utvinna vätska ur livsmedel och separera den från fasta delar som fruktkött eller skal. Med en juicepress kan du få färsk juice som bevarar maximalt med näringsämnen, vitaminer och mineraler som finns i råa frukter och grönsaker.

Du kan också använda en spiraliserare för att göra grönsaksspaghetti.

2. Huvudparametrar för verktyget:

Huvudsakliga fördelar med Tavialo 3-i-1-juiceren:

Glaset för uppsamling av den pressade juicen är tillverkat av slagttålig transparent ABS-plast. volym: 0,45 l.

Glaset har en mätskala för enkel kontroll av vätskevolymen.

Det multifunktionella spiralrivjärnet gör att du kan göra spaghetti av grönsaker. Den levereras med en plasthållare för enkel användning.

Den medföljande grönsaksskalaren har en keramisk kniv som håller sig vass under lång tid. Grönsaksskalaren har ett

TAVIALO UG

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany
info@tavialo.de, <https://www.tavialo.de>

ergonomiskt handtag med ett tumspår. Handtaget på grönsaksskalaren har ett hål för förvaring av verktyget på en krok.

Setets skalare är kompakt i storlek, vilket gör det enkelt att ta bort frukt- och grönsaksrester från spiraliseraren eller citruspresstillbehöret.

Den helt hopfällbara designen gör den lätt att rengöra efter användning.

Setet innehåller:

-Bassäng med 0,45 l mätskala;

-Hållare med fingerskydd;

-Juicer;

-Spiralizerblad;

-Transparent lock;

-Spiralizer-kropp;

-Vegetabilisk skalare;

-Rengöringsborste för rengöring.

3. Säkerhetsföreskrifter vid arbete med verktyget:

3.1. Se till att juicemaskinen är ordentligt fastsatt på arbetsytan innan arbetet påbörjas. Detta förhindrar att den rör sig eller glider under användningen.

3.2. Tvätta alltid händerna före användning för att undvika att halka, vilket kan leda till skador.

3.3. Roter frukten mjukt och utan överdriven kraft för att undvika att mekanismen går sönder eller deformeras.

3.4. Juicemaskinen innehåller vassa delar som t.ex. bladet. Var försiktig vid rengöring eller demontering så att du inte skär dig.

Du bör också använda grönsaksskalaren försiktigt för att förhindra skärsår på händerna och för att säkerställa att produkten hanteras varsamt.

3.5. Följ alltid rekommendationerna i produkthandboken för att undvika funktionsfel eller faror.

3.6. Ta isär och tvätta alla delar efter varje användning för att undvika ansamling av rester som kan orsaka bakterietillväxt.

3.7. Ej avsedd att användas av barn.

3.8. Använd endast instrumentet för dess avsedda ändamål.

3.9. Kontrollera apparaten före varje användningstillfälle med avseende på flisor, sprickor eller slitage.

3.10. Om apparaten har utsatts för fysisk påverkan, deformation eller slitage under användning kan fortsatt

användning leda till skada. En sådan produkt får inte användas i fortsättningen.

3.11. Felaktig användning av enheten kan leda till skador på händer, ögon, ansikte eller andra delar av kroppen.

Företaget är inte ansvarigt för användning av produkten för annat än avsett ändamål, för felaktig användning av produkten eller för användning av en skadad eller sliten produkt.

Kom ihåg att följa dessa säkerhetsföreskrifter för att förhindra skador och skapa en säker arbetsmiljö.

4. Förberedelse av verktyget för användning:

För att du ska kunna använda juicemaskinen på ett säkert sätt är det viktigt att du förbereder den ordentligt. Här är de grundläggande steg som ska följas före användning:

1. Grundlig diskning.

Före första användningen och efter varje efterföljande användning ska du tvätta alla löstagbara delar av juicemaskinen. Detta för att avlägsna rester från tillverkningsprocessen och för att undvika kontaminering.

2. Kontrollera att den fungerar korrekt.

Kontrollera att alla delar av juicemaskinen är i gott skick: det finns inga sprickor, trasiga delar eller vassa kanter som kan utgöra en fara.

3. Korrekt montering.

Montera ihop juicepressen enligt tillverkarens anvisningar. Det är viktigt att alla komponenter monteras korrekt för att undvika att de går sönder eller att juice läcker ut under drift.

4. Fastsättning på arbetsytan.

Se till att enheten är ordentligt fastsatt på ett bord eller annan arbetsyta. Detta garanterar stabilitet under drift och minskar risken för skador.

5. Förberedelse av frukt och grönsaker.

Förbered livsmedlet innan du använder det: tvätta, skala (om nödvändigt) och ta bort eventuella frön, hårt skal eller andra oätliga delar.

När dessa förberedelser är klara är juicemaskinen klar att använda.



5. Hur man använder:



Färdigställande:

1. Behållare med mätskala.
2. Hållare med fingerskydd.
3. Juicemaskin.
4. Spiraliserblad.
5. Lock.
6. Spiralisatorns stomme.
7. Rengöringsmedel.
8. Rengöringsborste.

Använda juicemaskinen:

För att använda juicemaskinen behöver du en behållare (1) och en juicemaskin (3).

1. Placera juicemaskinen (3) på behållaren (1).
2. Tvätta och halvera frukten.
3. Placera den halverade frukten på juicemaskinen, tryck ned den och vrid den medurs och moturs flera gånger.



Använda spiraliseraren:

För att använda spiraliseraren behöver du spiraliserkroppen (6), spiraliserbladet (4) och hållaren (2).

1. Sätt in spiraliseringsbladet (4) i spiraliseringshuset (6) med bladet i skåran på sidan av huset. Skjut in och ut bladet tills det hörs ett klick när det är i rätt läge.



2. Tvätta de grönsaker som ska skäras och skala dem vid behov med hjälp av skalaren (7).



3. Håll spiraliseraren med ena handen, placera grönsaken inuti bladet och tryck lätt på den medan du roterar den utan att använda hållaren (2). När grönsaken blir för kort för att fortsätta skära börjar du använda hållaren (2) genom att trycka på baksidan av grönsaken.



6. Underhåll:

Att ta hand om din handjuicer är en viktig del av dess långa och effektiva drift. För att säkerställa dess hållbarhet och upprätthålla hygien bör följande rekommendationer följas:

1. Rengöring.

Använd tvålatten och en svamp för att rengöra behållaren (1), hållaren (2), juicemaskinen (3), locket (5) och spiralskivans kropp (6) och skölj dem sedan med varmt vatten. Du kan också använda diskmaskinen för att

för att rengöra dessa delar. Använd borsten (8) för att rengöra bladet (4) och rensaren (7). Ta bort eventuella matrester och

skölj under varmt vatten. Använd aldrig fingrarna för att ta bort mat!

2. Torkning.

Efter tvättning ska alla delar vara helt torra. Detta kan göras naturligt genom att placera dem på en ren handduk eller genom att torka dem torra med en mjuk trasa.

Undvik att lämna fukt på metalldelarna eftersom det kan leda till rostangrepp.

3. Förvaring.

Förvara juicemaskinen omonterad för att undvika deformation av delar och för att minska risken för obehagliga lukter.

Välj en torr och ventilerad plats för förvaring för att förhindra att fukt och mögel bildas.

4. Kontrollera delarnas skick.

Inspektera regelbundet juicemaskinen för att upptäcka skador som sprickor i plast- eller metalldelar, rost på knivar eller mekanismer samt slitage.

5. Undvik kontakt med aggressiva ämnen.

Använd inte kemikalier med aggressiv sammansättning eller slipande material som kan skada enhetens ytor.

7. Lagring och transport:

7.1. Innan du förvarar juicemaskinen ska du se till att den är helt ren och torr. Detta förhindrar bakterietillväxt, lukt och korrosion.

7.2. Förvara juicemaskinen isärmonterad för att undvika skador på rörliga delar och för att minska trycket på enskilda komponenter. Detta förhindrar också slitage på delar som kommer i kontakt med varandra under förvaringen.

7.3. Placera juicemaskinen i en låda eller särskild behållare för att skydda den mot damm, smuts och fukt. Om du inte har kvar originalförpackningen kan du använda tyg- eller plastpåsar för de enskilda delarna.

7.4. Välj en väl ventilerad förvaringsplats med låg luftfuktighet för att undvika mögel- och rostangrepp. Undvik platser med direkt solljus eller alltför höga temperaturer som kan skada plastdelarna.

7.5. För säker transport bör juicemaskinen tas isär i alla delar. På så sätt undviker du att den går sönder eller deformeras under transporten.

7.6. Om möjligt, använd originalförpackningen med kartonginsatser som håller alla delar säkert på plats. Om originalkartongen inte finns tillgänglig, linda in varje del i en mjuk trasa eller bubbelplast för att förhindra skador från stötar.

Det är viktigt att alla delar är ordentligt fastsatta i lådan eller väskan så att de inte rör sig under transporten.

7.7. Placera inte tunga föremål ovanpå juicemaskinen under transport, eftersom detta kan skada plast eller ömtåliga delar.

7.8. Om juicemaskinen transporteras tillsammans med andra föremål är det lämpligt att märka lådan med "ömtålig" eller "hantera med försiktighet" så att andra personer vet att det finns en ömtålig enhet inuti.

8. Avfallshantering:

Kassera produkten och dess förpackning i enlighet med nationell lagstiftning eller i enlighet med lokala bestämmelser.



UYARI!
Talimatları izleyin.

193.400.003- Meyve Sıkacağı / Spiralizatör Tavialo 3'ü 1 arada.



1. Ödev:

Meyve sıkacağı, meyve, sebze ve bitkilerin suyunu çıkarmak için tasarlanmış bir mutfak aletidir. Temel amacı, gıdalardan hızlı ve verimli bir şekilde sıvı çıkarmak, posa veya kabuk gibi katı parçalardan ayırmaktır. Meyve sıkacağı kullanımı, çiğ meyve ve sebzelerde bulunan maksimum miktarda besin, vitamin ve minerali koruyarak taze meyve suyu elde etmenizi sağlar.

Sebze spagettisi yapmak için bir spiralleştirici de kullanabilirsiniz.

2. Aletin ana parametreleri:

Tavialo 3'ü 1 arada katı meyve sıkacağına başlıca avantajları:

Sıkılmış meyve suyunu toplamak için kullanılan cam, darbeye dayanıklı şeffaf ABS plastikten yapılmıştır. Hacim 0,45 l.

Bardak, sıvı hacminin kolay kontrolü için bir ölçüm ölçeğine sahiptir.

Çok işlevli spiral rende, sebzelerden spagetti yapmanıza olanak tanır. Kolay kullanım için plastik bir tutucu ile birlikte gelir.

Ürünle birlikte verilen sebze soyucu, uzun süre keskin kalan seramik bir bıçağa sahiptir. Sebze soyucunun başparmak oluklu ergonomik bir sapı vardır. Sebze soyucunun sapında, aleti bir kancada saklamak için bir delik vardır.

Setin soyucusu kompakt boyuttadır ve meyve ve sebze kalıntılarını spiralleştirici veya narenciye sıkacağı aparatından çıkarmayı kolaylaştırır.

Tamamen katlanabilir tasarım, kullanımdan sonra temizlemeyi kolaylaştırır.

Set içeriği:

-0,45 l ölçüm ölçeğine sahip kase;

-Parmak korumalı tutucu;

-Jülyen doğrayıcı;

-Spiral bıçak;

-Şeffaf kapak;

-Spiralleştirici gövde;

-Sebze soyucu;

-Temizlik için temizleme fırçası.

3. Aletle çalışırken güvenlik önlemleri:

3.1. Çalışmaya başlamadan önce meyve sıkacağına çalışma yüzeyine sıkıca sabitlendiğinden emin olun. Bu, kullanım sırasında hareket etmesini veya kaymasını önler.

3.2.Yaralanmaya neden olabilecek kaymaları önlemek için kullanmadan önce daima ellerinizi yıkayın.

3.3. Mekanizmanın kırılmasını veya deforme olmasını önlemek için meyveyi yumuşak bir şekilde ve aşırı güç uygulamadan döndürün.

3.4. Meyve sıkacağı bıçak gibi keskin parçalar içerir. Kendinizi kesmekten kaçınmak için temizlerken veya sökerken dikkatli olun.

Ellerinizin kesilmesini önlemek ve ürünün özenle kullanılmasını sağlamak için sebze soyucuyu da dikkatli kullanmalısınız.

3.5.Arızaları veya tehlikeleri önlemek için daima ürün kılavuzundaki önerilere uyun.

3.6.Bakteri üremesine neden olabilecek kalıntıların birikmesini önlemek için her kullanımdan sonra tüm parçaları sökün ve yıkayın.

3.7. Çocuklar tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

3.8. Cihazı sadece amacına uygun olarak kullanın.

3.9. Her kullanımdan önce cihazda kırık, çatlak veya aşınma olup olmadığını kontrol edin.

3.10. Cihaz kullanım sırasında fiziksel olarak darbe almış, deforme olmuş veya aşınmışsa, daha fazla kullanım

TAVIALO UG

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany
info@tavialo.de, <https://www.tavialo.de>

yaralanmaya neden olabilir. Böyle bir ürün gelecekte kullanılmamalıdır.

3.11. Cihazın yanlış kullanımı ellerin, gözlerin, yüzün veya vücudun diğer kısımlarının yaralanmasına neden olabilir.

Şirket, ürünün amacı dışında kullanılmasından, ürünün yanlış kullanılmasından veya hasarlı ya da yıpranmış bir ürünün kullanılmasından sorumlu değildir.

Yaralanmaları önlemek ve güvenli bir çalışma ortamı yaratmak için bu güvenlik önlemlerine uymayı unutmayın.

4. Aletin kullanıma hazırlanması:

Meyve sıkacağına başarılı ve güvenli bir şekilde çalışması için uygun şekilde hazırlanması önemlidir. Kullanmadan önce izlenmesi gereken temel adımlar şunlardır:

1. İyice yıkayın.

İlk kullanımdan önce ve sonraki her kullanımdan sonra, meyve sıkacağına tüm çıkarılabilir parçalarını yıkadığınızdan emin olun. Bu, üretim sürecindeki kalıntıları gidermek ve kontaminasyonu önlemek içindir.

2. Düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin.

Meyve sıkacağına tüm parçalarının iyi durumda olduğundan emin olun: tehlike oluşturabilecek çatlaklar, kırık parçalar veya keskin kenarlar yoktur.

3. Doğru montaj.

Meyve sıkacağını üreticinin talimatlarına göre monte edin. Çalışma sırasında kırılma veya meyve suyu sızıntısını önlemek için tüm bileşenlerin doğru şekilde takılması önemlidir.

4. Çalışma yüzeyine sabitleme.

Cihazın bir masaya veya başka bir çalışma yüzeyine sıkıca tutturulduğundan emin olun. Bu, çalışma sırasında dengeyi sağlayacak ve yaralanma riskini azaltacaktır.

5. Meyve ve sebzelerin hazırlanması.

Kullanmadan önce yiyeceği hazırlayın: yıkayın, soyun (gerekirse) ve çekirdeklerini, sert kabuklarını veya diğer yenmeyen kısımlarını çıkarın.

Bu hazırlıklar tamamlandığında, meyve sıkacağı kullanıma hazırdır.

5. Nasıl kullanılır:



Tamamlama:

1. Ölçüm ölçeği olan kap.
2. Parmak korumalı tutucu.
3. Meyve sıkacağı.
4. Spiral bıçak.
5. Kapak.
6. Spiralleştiricinin gövdesi.
7. Temizleyici.
8. Temizleme fırçası.

Meyve sıkacağını kullanma:

Meyve sıkacağını kullanmak için bir kaba (1) ve bir meyve sıkacağına (3) ihtiyacınız vardır.

1. Meyve sıkacağını (3) kabın (1) üzerine yerleştirin.

2. Meyveleri yıkayın ve ikiye bölün.

3. İkiye bölünmüş meyveyi meyve sıkacağına üzerine yerleştirin, aşağı doğru bastırın ve birkaç kez saat yönünde ve saat yönünün tersine çevirin.



Spiralleştiriciyi kullanma:

Spiralleştiriciyi kullanmak için spiralleştirici gövdesine (6), spiralleştirici bıçağına (4) ve tutucuya (2) ihtiyacınız vardır.

TAVIALO UG

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany
info@tavialo.de, <https://www.tavialo.de>



TAVIALO

1. Spiral makinesi bıçağını (4) spiral makinesi gövdesine (6), bıçak gövdenin yan tarafındaki yuvaya gelecek şekilde yerleştirin. Doğru konuma geldiğinde bir klik sesi duyana kadar bıçağı içeri ve dışarı itin.



2. Kesilecek sebzeleri yıkayın ve gerekirse soyucu (7) kullanarak soyun.



3. Spiralleştirici gövdesini bir elinizle tutarak sebzeyi bıçağın içine yerleştirin ve tutucuyu (2) kullanmadan döndürürken üzerine hafifçe bastırın. Sebze kesmeye devam etmek için çok kısa olduğunda, sebzenin arkasına bastırarak tutucuyu (2) kullanmaya başlayın.



6. Bakım:

El tipi meyve sıkacağına bakım, uzun ve verimli çalışmasının önemli bir parçasıdır. Dayanıklılığını sağlamak ve hijyeni korumak için aşağıdaki önerilere uyulmalıdır:

1. Temizlik.

Kabı (1), tutucuyu (2), meyve sıkacağına (3), kapağı (5) ve spiral dilimleyici gövdesini (6) temizlemek için sabunlu su ve sünger kullanın ve ardından ılık suyla durulayın. Ayrıca bulaşık makinesini de kullanabilirsiniz.

bu parçaları temizlemek için. Bıçağı (4) ve temizleyiciyi (7) temizlemek için fırçayı (8) kullanın. Yiyecek parçacıklarını çıkarın

ve ılık su altında durulayın. Yiyecekleri çıkarmak için asla parmaklarınızı kullanmayın!

2. Kurutma.

Yıkadıktan sonra tüm parçalar tamamen kuru olmalıdır. Bu, temiz bir havlu üzerine koyarak veya yumuşak bir bezle silerek doğal bir şekilde yapılabilir.

Paslanmaya neden olabileceğinden metal parçalar üzerinde nem bırakmaktan kaçının.

3. Depolama.

Parçaların deforme olmasını önlemek ve kötü koku riskini azaltmak için meyve sıkacağına demonte halde saklayın.

Nem ve küf oluşumunu önlemek için kuru ve havalandırılan bir yerde saklayın.

4. Parçaların durumunu kontrol edin.

Katı meyve sıkacağına plastik veya metal parçalarda çatlaklar, bıçaklarda veya mekanizmalarda paslanma ve aşınma ve yıpranma gibi hasarlara karşı düzenli olarak inceleyin.

5. Agresif maddelerle temastan kaçının.

Cihazın yüzeylerine zarar verebilecek agresif bileşimli kimyasallar veya aşındırıcı malzemeler kullanmayın.

7. Depolama ve taşıma:

7.1. Meyve sıkacağına saklamadan önce tamamen temiz ve kuru olduğundan emin olun. Bu, bakteri üremesini, kokuyu ve korozyonu önler.

7.2. Hareketli parçaların zarar görmesini önlemek ve münferit bileşenler üzerindeki baskıyı azaltmak için meyve sıkacağına demonte halde saklayın. Bu aynı zamanda depolama sırasında birbirleriyle temas eden parçaların aşınmasını ve yıpranmasını da önler.

7.3. Meyve sıkacağına toz, kir ve nemden korumak için bir kutuya veya özel bir kaba yerleştirin. Orijinal ambalaja sahip değilseniz, tek tek parçalar için bez veya plastik torbalar kullanabilirsiniz.

7.4. Küf veya pas oluşumunu önlemek için düşük nemli, iyi havalandırılan bir depolama alanı seçin. Plastik parçalara zarar verebilecek doğrudan güneş ışığı veya aşırı yüksek sıcaklıkların olduğu yerlerden kaçınin.

7.5. Güvenli taşıma için meyve sıkacağına tüm parçalarına ayırın. Bu, taşıma sırasında kırılma veya deformasyonun önlenmesine yardımcı olacaktır.

7.6. Mümkünse, tüm parçaları güvenli bir şekilde tutan karton ekleri olan orijinal ambalajı kullanın. Orijinal karton mevcut değilse, darbeden kaynaklanan hasarı önlemek için her parçayı yumuşak bir beze veya balonlu ambalaja sarın. Taşıma sırasında hareket etmemeleri için tüm parçaların kutunun veya torbanın içine güvenli bir şekilde sabitlenmesi önemlidir.

TAVIALO UG

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany
info@tavialo.de, <https://www.tavialo.de>

7.7. Plastik veya kırılğan parçalara zarar verebileceğinden, taşıma sırasında katı meyve sıkacağına üzerine ağır nesnelere koymayın.

7.8. Meyve sıkacağı başka eşyalarla birlikte taşıyorsa, diğer kişilerin içinde hassas bir cihaz olduğunu bilmelerini sağlamak için kutuyu "hassas" veya "dikkatli kullanın" şeklinde etiketlemeniz önerilir.

8. Bertaraf:

Ürünü ve ambalajını ulusal mevzuata veya yerel düzenlemelere uygun şekilde bertaraf edin.

PL: INSTRUKCJA OBSŁUGI



OSTRZEŻENIE!

Postępuj zgodnie z instrukcją.

193.400.003- Sokowirówka / spiralizer Taviolo 3 w 1.



1. Zadanie:

Sokowirówka to urządzenie kuchenne przeznaczone do wyciskania soku z owoców, warzyw i ziół. Jego głównym celem jest szybkie i skuteczne wyciskanie płynu z żywności, oddzielając go od części stałych, takich jak miąższ lub skórka. Korzystanie z sokowirówki pozwala uzyskać świeży sok, zachowując maksymalną ilość składników odżywczych, witamin i minerałów zawartych w surowych owocach i warzywach.

Można również użyć spiralizera do przygotowania warzywnego spaghetti.

2. Główne parametry narzędzia:

Główne zalety sokowirówki Taviolo 3 w 1:

Szklanka do zbierania wyciśniętego soku wykonana jest z odpornego na uderzenia przezroczystego tworzywa ABS. Objętość: 0,45 l.

Szklanka posiada skalę pomiarową ułatwiającą kontrolę objętości płynu.

Wielofunkcyjna tarka spiralna umożliwia przygotowanie spaghetti z warzyw. W zestawie znajduje się plastikowy uchwyt ułatwiający użytkowanie.

Dołączona obieraczka do warzyw ma ceramiczny nóż, który pozostaje ostry przez długi czas. Obieraczka do warzyw ma ergonomiczny uchwyt z rowkiem na kciuk. Uchwyt obieraczki do warzyw posiada otwór umożliwiający przechowywanie narzędzia na haczyku.

Obieraczka zestawu jest kompaktowych rozmiarów, co ułatwia usuwanie resztek owoców i warzyw ze spiralizera lub wyciskarki do cytrusów.

W pełni składana konstrukcja ułatwia czyszczenie po użyciu.

Zestaw zawiera:

- Misa ze skalą pomiarową 0,45 l;
- Uchwyt z ochroną palców;
- wyciskarkę do cytrusów;
- ostrze spiralizera;
- Przezroczysta pokrywa;
- Korpus spiralizera;
- Obieraczka do warzyw;
- Szczotka do czyszczenia.

3. Środki ostrożności podczas pracy z narzędziem:

3.1. Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że sokowirówka jest dobrze przymocowana do powierzchni roboczej. Zapobiegnie to przesuwaniu się lub ślizganiu urządzenia podczas pracy.

3.2. Przed rozpoczęciem pracy należy zawsze umyć ręce, aby uniknąć poślizgnięcia się, które mogłoby spowodować obrażenia.

3.3. Owoce należy obracać płynnie i bez użycia nadmiernej siły, aby uniknąć pęknięcia lub zdeformowania mechanizmu.

3.4. Sokowirówka zawiera ostre części, takie jak ostrze. Podczas czyszczenia lub demontażu należy zachować ostrożność, aby uniknąć skaleczenia.

Należy również ostrożnie używać obieraczki do warzyw, aby uniknąć skaleczenia rąk i zapewnić ostrożne obchodzenie się z produktem.

3.5. Należy zawsze przestrzegać zaleceń zawartych w instrukcji obsługi produktu, aby uniknąć awarii lub zagrożeń.

3.6. Po każdym użyciu należy zdemontować i umyć wszystkie części, aby uniknąć gromadzenia się pozostałości, które mogą powodować rozwój bakterii.

3.7. Produkt nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci.

3.8. Instrumentu należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

3.9. Przed każdym użyciem należy sprawdzić urządzenie pod kątem wyszczerbień, pęknięć lub zużycia.

3.10. Jeśli urządzenie zostało fizycznie uderzone, zdeformowane lub zużyte podczas użytkowania, dalsze korzystanie z niego może spowodować obrażenia. Taki produkt nie może być używany w przyszłości.

3.11. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może spowodować obrażenia rąk, oczu, twarzy lub innych części ciała.

Firma nie ponosi odpowiedzialności za użycie produktu niezgodnie z jego przeznaczeniem, za niewłaściwe użycie produktu lub za użycie uszkodzonego lub zużytego produktu.

Należy pamiętać o przestrzeganiu tych środków ostrożności, aby zapobiec obrażeniom i stworzyć bezpieczne środowisko pracy.

4. Przygotowanie narzędzia do użycia:

Dla pomyślnego i bezpiecznego działania sokowirówki ważne jest jej odpowiednie przygotowanie. Oto podstawowe kroki, które należy wykonać przed użyciem:

1. Dokładne mycie.

Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć wszystkie zdejmowane części sokowirówki. Ma to na celu usunięcie pozostałości z procesu produkcyjnego i uniknięcie zanieczyszczenia.

2. Sprawdź, czy urządzenie działa prawidłowo.

Upewnij się, że wszystkie części sokowirówki są w dobrym stanie: nie ma pęknięć, złamanych części ani ostrych krawędzi, które mogłyby stanowić zagrożenie.

3. Prawidłowy montaż.

Zmontuj sokowirówkę zgodnie z instrukcjami producenta. Ważne jest, aby prawidłowo zainstalować wszystkie elementy, aby uniknąć pęknięcia lub wycieku soku podczas pracy.

4. Mocowanie do powierzchni roboczej.

Upewnij się, że urządzenie jest bezpiecznie przymocowane do stołu lub innej powierzchni roboczej. Zapewni to stabilność podczas pracy i zmniejszy ryzyko obrażeń.

5. Przygotowanie owoców i warzyw.

Przygotuj żywność przed jej użyciem: umyj, obierz (jeśli to konieczne) i usuń wszelkie pestki, twardą skórkę lub inne niejadalne części.

Po zakończeniu tych czynności sokowirówka jest gotowa do użycia.

5. Sposób użycia:



Zakończenie:

1. Pojemnik ze skalą pomiarową.

2. Uchwyt z osłoną na palce.

3. Sokowirówka.

4. Ostrze spiralizera.

5. Pokrywa.

6. Korpus spiralizera.

7. Środek czyszczący.

8. Szczotka do czyszczenia.

Korzystanie z sokowirówki:

Do korzystania z sokowirówki potrzebny jest pojemnik (1) i sokowirówka (3).

1. Umieść sokowirówkę (3) na pojemniku (1).

2. Umyj i przekrój owoce na pół.

3. Połóż przepołowione owoce na sokowirówce, dociśnij i obróć kilka razy w prawo i w lewo.



Korzystanie ze spiralizera:

Do korzystania ze spiralizera potrzebny jest korpus spiralizera (6), ostrze spiralizera (4) i uchwyt (2).

1. Umieść ostrze spiralizera (4) w obudowie spiralizera (6), tak aby ostrze znajdowało się w szczelinie z boku obudowy. Wsuwaj i wysuwaj ostrze, aż usłyszysz kliknięcie, gdy znajdzie się ono we właściwej pozycji.



2. Umyj warzywa przeznaczone do pokrojenia i obierz je, jeśli to konieczne, za pomocą obieraczki (7).



3. Trzymając spiralizer jedną ręką, umieść warzywo wewnątrz ostrza i lekko je dociśnij, obracając je bez użycia uchwytu (2). Gdy warzywo stanie się zbyt krótkie, aby kontynuować cięcie, zacznij używać uchwytu (2), naciskając na tył warzywa.



6. Konserwacja:

Dbanie o ręczną wyciskarkę do soków jest ważnym elementem jej długiego i wydajnego działania. Aby zapewnić jej trwałość i utrzymać higienę, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

1. Czyszczenie.

Do czyszczenia pojemnika (1), uchwytu (2), sokowirówki (3), pokrywy (5) i korpusu krajalnicy spiralnej (6) należy używać wody z mydłem i gąbki, a następnie spłukać je ciepłą wodą. Można również użyć zmywarki do

do wyczyszczenia tych części. Za pomocą szczotki (8) wyczyść ostrze (4) i czyścik (7). Usuń wszelkie cząstki jedzenia i optucz pod ciepłą wodą. Nigdy nie używaj palców do usuwania jedzenia!

2. Suszenie.

Po umyciu wszystkie części powinny być całkowicie suche. Można to zrobić naturalnie, kładąc je na czystym ręczniku lub wycierając do sucha miękką szmatką.

Należy unikać pozostawiania wilgoci na metalowych częściach, ponieważ może to prowadzić do ich rdzewienia.

3. Przechowywanie.

Sokowirówkę należy przechowywać w stanie niezmontowanym, aby uniknąć deformacji części i zmniejszyć ryzyko powstawania nieprzyjemnych zapachów.

Wybierz suche i wentylowane miejsce do przechowywania, aby zapobiec rozwojowi wilgoci i pleśni.

4. Sprawdź stan części.

Regularnie sprawdzaj sokowirówkę pod kątem uszkodzeń, takich jak pęknięcia plastikowych lub metalowych części, rdza na nożach lub mechanizmach oraz zużycie.

5. Unikaj kontaktu z agresywnymi substancjami.

Nie używaj środków chemicznych o agresywnym składzie ani materiałów ściernych, które mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

7. Przechowywanie i transport:

7.1. Przed przechowywaniem sokowirówki należy upewnić się, że jest ona całkowicie czysta i sucha. Zapobiegnie to rozwojowi bakterii, powstawaniu nieprzyjemnych zapachów i korozji.

7.2. Sokowirówkę należy przechowywać w stanie rozmontowanym, aby uniknąć uszkodzenia ruchomych części i zmniejszyć nacisk na poszczególne podzespoły. Zapobiega to również zużyciu części, które stykają się ze sobą podczas przechowywania.

7.3. Umieść sokowirówkę w pudełku lub specjalnym pojemniku, aby chronić ją przed kurzem, brudem i wilgocią. Jeśli nie

posiadasz oryginalnego opakowania, możesz użyć płóciennych lub plastikowych worków na poszczególne części.

7.4. Wybierz miejsce o niskiej wilgotności i dobrej wentylacji, aby uniknąć rozwoju pleśni lub rdzy. Należy unikać miejsc narażonych na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub zbyt wysokich temperatur, które mogą uszkodzić plastikowe części.

7.5. W celu bezpiecznego transportu należy rozłożyć sokowirówkę na wszystkie części. Pomoże to uniknąć pęknięć lub deformacji podczas transportu.

7.6. Jeśli to możliwe, należy używać oryginalnego opakowania z kartonowymi wkładkami, które bezpiecznie przytrzymują wszystkie części. Jeśli oryginalny karton nie jest dostępny, zawiń każdą część w miękką szmatkę lub folię bąbelkową, aby zapobiec uszkodzeniu w wyniku uderzenia. Ważne jest, aby

wszystkie części były bezpiecznie zamocowane wewnątrz pudełka lub torby, aby nie przemieszczały się podczas transportu.

7.7. Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na sokowirówce podczas transportu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie plastikowych lub delikatnych części.

7.8. Jeśli sokowirówka jest transportowana z innymi przedmiotami, zaleca się oznaczenie pudełka napisem „kruche” lub „obchodzić się ostrożnie”, aby inne osoby wiedziały, że w środku znajduje się delikatne urządzenie.

8. Utylizacja:

Produkt i jego opakowanie należy utylizować zgodnie z przepisami krajowymi lub lokalnymi.

UA: ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА



УВАГА!

Дотримуйтесь інструкції.

193.400.003- Соковижималка / Спіралізатор Tavialo 3 в 1.



1. Призначення:

Соковижималка — це кухонний пристрій, призначений для віджимання соку з фруктів, овочів та зелені. Основне її призначення — швидко та ефективно витягувати рідину з продуктів, відділяючи її від твердих частин, таких як м'якоть або шкірка. Використання соковижималки дозволяє отримувати свіжий сік, зберігаючи максимум корисних речовин, вітамінів і мікроелементів, що містяться в сирих фруктах та овочах.

За допомогою спіралізатора також можна готувати овочеві спагеті.

2. Основні параметри інструменту:

Основні переваги соковижималки 3 в 1 Tavialo:

Склянка для збору віджатого соку виготовлена з ударостійкого прозорого ABS-пластику. Об'єм: 0,45 л.

Для простого контролю обсягу рідини на склянці є мірна шкала.

Багатофункціональна спіральна терка дозволяє робити спагетті з овочів. Для зручності використання вона комплектується пластиковим тримачем.

Овочечистка, що входить у комплект, має керамічний ніж, який тривалий час залишається гострим. Овочечистка має ергономічну ручку з виїмкою під великий палець. На ручці овочечистки є отвір для зберігання даного інструменту на гачку.

Йоржик для догляду за набором має компактні розміри, завдяки чому дозволяє легко видаляти залишки фруктів та овочів із спіралізатора або насадки для віджимання цитрусових.

Повністю розбірна конструкція полегшує очищення після використання.

Комплектація набору:

-Склянка з мірною шкалою 0,45 л;

-Тримач із захистом для пальців;

-Соковижималка;

-Лезо спіралізатора;

-Прозора кришка;

TAVIALO UG

Immentalstr. 50, 79104 Freiburg, Germany
info@tavialo.de, <https://www.tavialo.de>

- Корпус спіралізатора;
- Овочечистка;
- Щітка-йоржик для чищення.

3. Заходи безпеки під час роботи з інструментом:

3.1. Переконайтеся, що соковижималка міцно закріплена на робочій поверхні перед початком роботи. Це запобігає її руху або ковзанню під час використання.

3.2. Перед використанням завжди мийте руки, щоб уникнути ковзання, що може призвести до травм.

3.3. Обертайте фрукти плавно і без надмірного зусилля, щоб уникнути поломки або деформації механізму.

3.4. У соковижималці є гострі частини, як-от лезо. Будьте обережні під час миття або розбирання, щоб не порізатися.

Також слід обережно використовувати овочечистку, щоб запобігти порізам рук і забезпечити обережне поводження з виробом.

3.5. Завжди слідуйте рекомендаціям, зазначеним в інструкції до пристрою, щоб уникнути несправностей або небезпеки.

3.6. Розбирайте та мийте всі частини після кожного використання, щоб уникнути накопичення залишків, що можуть стати причиною розвитку бактерій.

3.7. Не призначено для використання дітьми.

3.8. Використовуйте інструмент тільки за призначенням.

3.9. Перед кожним використанням перевірте прилад на наявність сколів, тріщин або зношення.

3.10. Якщо прилад зазнав фізичного впливу, деформації або зносу під час використання, подальше його використання може призвести до травм. Такий виріб не можна використовувати надалі.

3.11. Неправильне використання приладу може призвести до травм рук, очей, обличчя або інших частин тіла.

Компанія не несе відповідальності за використання виробу за непризначенням, за неправильне використання виробу або використання пошкодженого або зношеного виробу.

Пам'ятайте про дотримання цих заходів безпеки для запобігання травмам і створення безпечного робочого середовища.

4. Підготовка інструменту до використання:

Для успішної та безпечної роботи соковижималки важливо правильно її підготувати. Ось основні кроки, які слід виконати перед використанням:

1. Ретельне миття.

Перед першим використанням і після кожного наступного обов'язково вимийте всі знімні частини соковижималки. Це необхідно для видалення залишків виробничого процесу та уникнення забруднень.

2. Перевірка справності.

Переконайтеся, що всі частини соковижималки в хорошому стані: немає тріщин, зламаних деталей чи гострих країв, які можуть становити небезпеку.

3. Правильне складання.

Зберіть соковижималку відповідно до інструкцій виробника. Важливо правильно встановити всі компоненти, щоб уникнути поломки або витікання соку під час роботи.

4. Закріплення на робочій поверхні.

Переконайтеся, що пристрій надійно закріплений на столі або іншій робочій поверхні. Це забезпечить стійкість під час роботи і зменшить ризик травм.

5. Підготовка фруктів і овочів.

Перед використанням підготуйте продукти: вимийте, очистіть (якщо потрібно), видаліть кісточки, тверду шкірку або інші неїстівні частини.

Після завершення цих підготовчих етапів соковижималка готова до використання.

5. Використання:



Комплектація:

1. Ємність з мірною шкалою.
2. Тримач із захистом для пальців.
3. Соковижималка.
4. Лезо спіралізатора.
5. Кришка.
6. Корпус спіралізатора.
7. Очищувач.



8. Щітка для чищення.

Використання соковижималки:

Для використання соковижималки потрібна ємність (1) та соковижималка (3).

1. Покладіть соковижималку (3) на ємність (1).
2. Вимийте та розріжте навпіл фрукт.
3. Покладіть половинку фрукту на соковижималку, натисніть та кілька разів покрутіть за годинниковою стрілкою та проти годинникової стрілки.



Використання спіралізатора:

Для використання спіралізатора потрібні корпус спіралізатора (6), лезо спіралізатора (4) та тримач (2).

1. Помістіть лезо спіралізатора (4) у корпус (6), таким чином, щоб лезо було розташоване у прорізі збоку корпусу. Помістіть лезо та натисніть на нього так, щоб почути клацання при установці його в правильному положенні.



2. Помийте овочі, які потрібно нарізати, і за потреби очистіть їх від шкірки за допомогою очищувача (7).



3. Утримуючи корпус спіралізатора однією рукою, помістіть овоч всередину леза та злегка натискайте на нього одночасно роблячи обертання, не використовуючи тримач (2). Як тільки овоч стане занадто коротким, для того щоб продовжувати нарізання, почніть використовувати тримач (2), натискаючи на тильну сторону овоча.



6. Догляд:

Догляд за ручною соковижималкою є важливою частиною її тривалої та ефективної роботи. Щоб забезпечити її довговічність і зберегти гігієну, слід дотримуватися таких рекомендацій:

1. Очищення.

Щоб очистити ємність (1), тримач (2), соковижималку (3), кришку (5) та корпус спіралізатора (6), використовуйте мильну воду та губку, а потім промийте їх теплою водою. Ви також можете використовувати посудомийну машину для

очищення цих деталей. Для очищення леза (4) та очищувача (7) використовуйте щітку (8). Видаліть частинки їжі та промийте під теплою водою. Ніколи не використовуйте пальці для видалення їжі!

2. Сушка.

Після миття всі деталі слід повністю висушити. Це можна зробити природним шляхом, виклавши їх на чистий рушник, або витерти насухо м'якою тканиною.

Уникайте залишення вологи на металевих частинах, оскільки це може призвести до утворення іржі.

3. Зберігання.

Зберігайте соковижималку в розібраному вигляді, щоб уникнути деформації деталей та зменшити ризик появи неприємних запахів.

Вибирайте сухе та провітрюване місце для зберігання, щоб запобігти розвитку вологи та цвілі.

4. Перевірка стану деталей.

Регулярно оглядайте соковижималку на наявність пошкоджень, таких як тріщини в пластикових або металевих деталях, іржа на ножах або механізмах, а також зношеність.

5. Уникнення контакту з агресивними речовинами.

Не використовуйте для миття соковижималки хімічні речовини з агресивним складом або абразивні матеріали, які можуть пошкодити поверхні пристрою.

7. Зберігання та транспортування:

7.1. Перед тим, як покласти соковижималку на зберігання, переконайтеся, що вона повністю чиста та суха. Це запобігає розвитку бактерій, появі неприємного запаху та корозії.

7.2. Зберігайте соковижималку в розібраному вигляді, щоб уникнути пошкоджень рухомих частин і зменшити тиск на окремі компоненти. Це також запобігає зношуванню елементів, які контактують між собою під час зберігання.

7.3. Покладіть соковижималку в коробку або спеціальний контейнер, щоб захистити її від пилу, бруду та вологи. Якщо у вас немає оригінальної упаковки, можна використовувати тканинні або поліетиленові пакети для окремих деталей.

7.4. Вибирайте місце для зберігання з низьким рівнем вологості, яке добре провітрюється, щоб уникнути появи цвілі або іржі. Уникайте місць з прямими сонячними променями або надмірно високими температурами, що можуть пошкодити пластикові деталі.

7.5. Для безпечного транспортування розберіть соковижималку на всі частини. Це допоможе уникнути поломок або деформації під час перевезення.

7.6. Якщо є можливість, використовуйте оригінальну упаковку з картонними вставками, які надійно фіксують всі деталі. Якщо оригінальної коробки немає, обгорніть кожну деталь у м'яку тканину або бульбашкову плівку, щоб уникнути пошкоджень від ударів. Важливо, щоб усі частини були надійно закріплені всередині коробки або сумки, щоб під час транспортування вони не переміщувалися.

7.7. Під час транспортування не кладіть важкі предмети на соковижималку, оскільки це може призвести до пошкодження пластикових або тендітних деталей.

7.8. Якщо соковижималка транспортується разом з іншими речами, бажано маркувати коробку позначками "крихке" або "обережно", щоб інші люди знали, що всередині знаходиться делікатний пристрій.

8. Утилізація:

Утилізуйте виріб і його упаковку відповідно до національного законодавства або місцевих нормативних актів.