

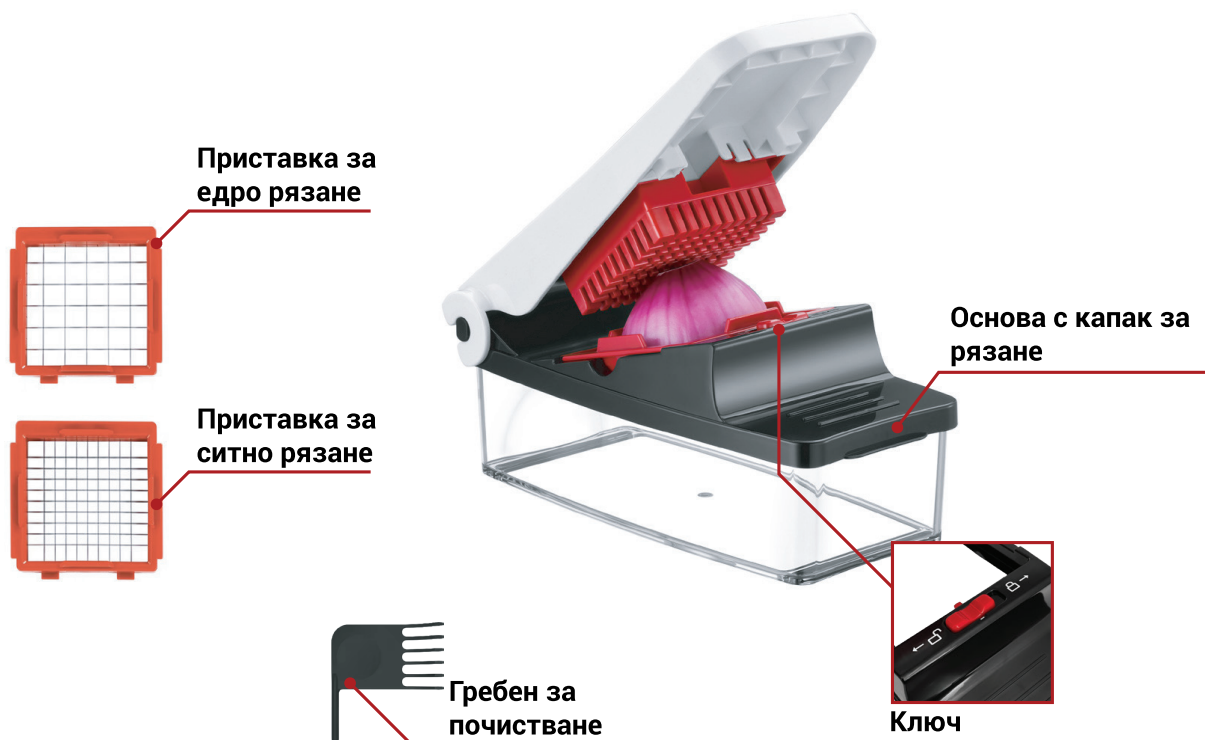
Мултифункционална преса

izibizi

FAST & SIMPLE

Ръководство за употреба

Описание на елементите

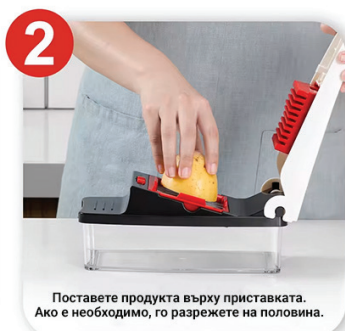
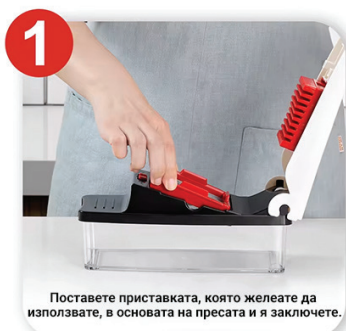


Преди употреба

1. Премахнете обозначителните стикери и опаковъчни материали, поставени върху продукта.
2. Извадете всички елементи от кутията, като внимавате да не се порежете.
3. Почистете елементите на мултифункционалната преса, преди да започнете да я ползвате.

Начин на употреба с приставки за рязане

1. Поставете основата с капака за рязане върху контейнера.
2. Поставете желаната приставка за рязане в основата и плъзнете ключа в заключена позиция.



Съвети при употреба

1. Мултифункционалната преса е предназначена за нарязване на различни плодове и зеленчуци, като е най-подходяща за картофи, лук, тиквички, моркови, патладжан, краставици, целина и ябълки.
2. Препоръчителният размер за нарязване на продуктите е 6.5 x 6.5 см.
3. По-големите зеленчуци е необходимо да бъдат срязани наполовина, вертикално или хоризонтално, за да осигурите правилната и безпроблемна работа на мултифункционалната пресата и за да получите оптимален резултат. Това се отнася особено при рязането на твърди зеленчуци, като моркови например.
4. Не поставяйте зеленчуци върху цялата площ за рязане, тъй като ще бъде необходимо голямо усилие и може да счупите ножовете.
5. Можете да нарежете зеленчуците на кубчета, като за целта е необходимо предварително да ги нарежете на шайби, след което да поставите шайбите в пресата.
6. Препоръчителната дебелина на кубчетата е 1-1.5 см., а дължина на лентичките – 6-7 см.
7. Ако зеленчукът заседне и това възпрепятства рязането му, повдигнете капака и натиснете отново. Не се опитвайте да отстраните заседнала храна с незащитени ръце. Ножовете са остри и това може да доведе до нараняване.
8. Не поставяйте прибори между приставките и капака за рязане и не се опитвайте да отстраните заседнала храна с тях, тъй като това може да доведе до счупване на някой от елементите.
9. Не се опитвайте да наточвате ножовете на приставките.
10. Приставките не са предназначени за рязане на лед.
11. Пресата не е подходяща за рязане на сладки картофи и други по-твърди зеленчуци с високо съдържание на фибри. При рязане на моркови, поради твърдостта им, е необходимо първо да бъдат разделени наполовина по дължина.
12. Дръжте продукта далеч от деца, тъй като могат да се порежат или наранят.

Почистване

1. Почиствайте пресата и нейните елементи след всяка употреба, за да предотвратите натрупването на хранителни отпадъци.
 2. Почиствайте приставките за нарязване внимателно, тъй като ножовете са изключително остри. Използвайте включения в комплекта гребен за почистване, за да отстраните останалите парченца.
 3. Не допускайте приставките и ножовете да се допират до метал, керамични или стъклени инструменти, защото това може да повреди и/или затъпи режещото острие.
 4. По повърхността на ножа може да се появи обезцветяване или петна, които не влияят на изправното функциониране на пресата. Те могат да бъдат премахнати с всякакъв вид мазнина за готвене.
 5. Мултифункционалната преса е подходяща за почистване на ръка или в съдомиялна машина.
- ⚠ Важно! Не докосвайте остриетата на приставките за нарязване. Когато сглобявате елементите на мултифункционалната преса, ги придържайте за пластмасовите части. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.**

В случай че се нуждаете от резервни части за мултифункционална преса Izibizi, можете да се свържете с нас на office@izibizi.eu.

Използвайте Izibizi смело и се наслаждавайте 😊