

MANUAL

TASTY+ POTATO CUTTER



↑
How to use



 brabantia

EN >

FR >

NL >

DE >

IT >

ES >

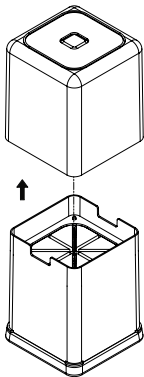
PT >

CN >

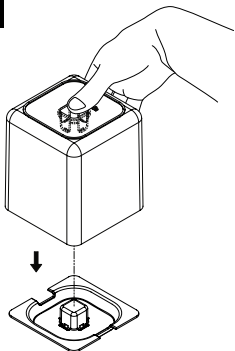
RU >

HOW TO USE

1



2



EN >

FR >

NL >

DE >

IT >

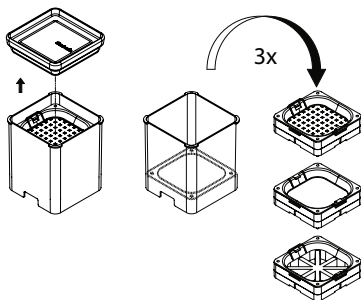
ES >

PT >

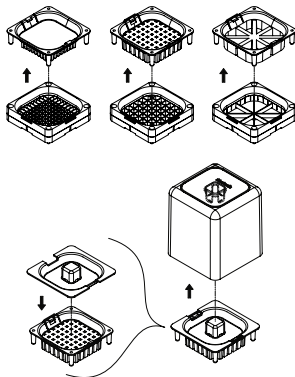
CN >

RU >

3



4



EN >

FR >

NL >

DE >

IT >

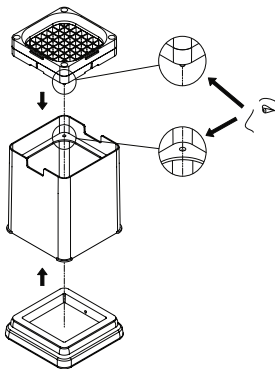
ES >

PT >

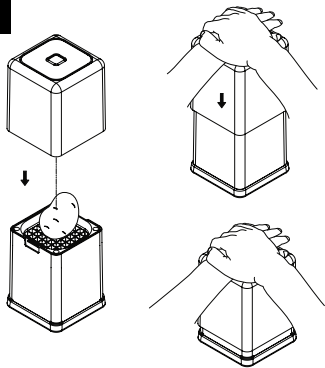
CN >

RU >

5



6



EN >

FR >

NL >

DE >

IT >

ES >

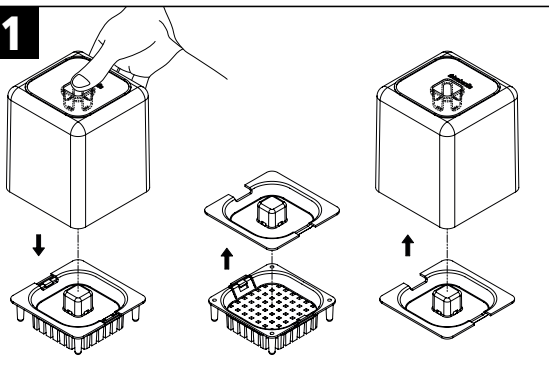
PT >

CN >

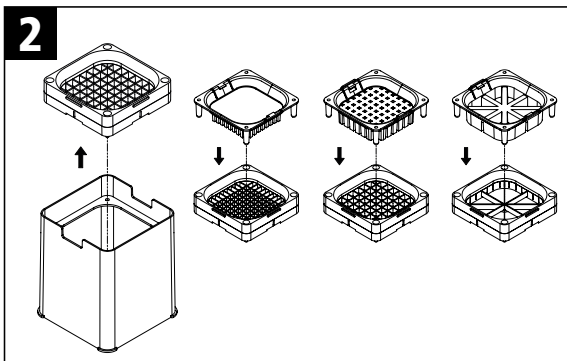
RU >

HOW TO STORE

1



2



EN >

FR >

NL >

DE >

IT >

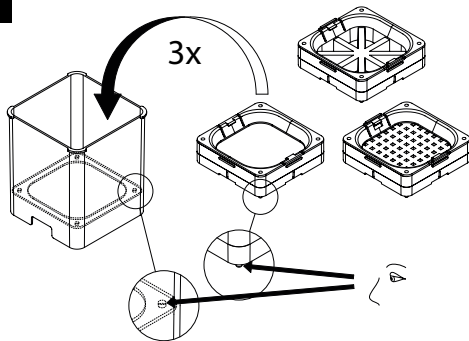
ES >

PT >

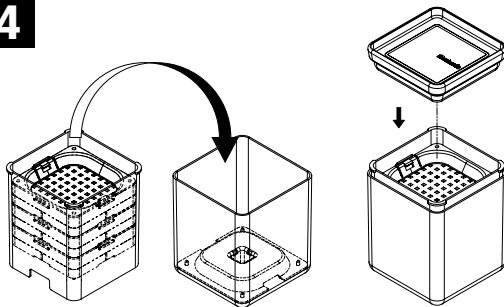
CN >

RU >

3



4



EN

Warning

- The cutting parts are extremely sharp. Do not touch the blades, and always keep out of reach from children. Always store the blades in the container.
- Make sure your chosen blade block is used with the corresponding pressure block to prevent damage to the blades.
- Do not cut hard foods like sweet potatoes. This can damage your cutter.
- This Potato Cutter consists of 10 pieces. A transparent pressure container, a transparent cutter container, a bottom lid, 3 sets of matching blade and pressure blocks, and a pressure block holder with a square peg on top.

Care instructions

- The Potato Cutter is dishwasher-safe (top rack) - however, we recommend handwashing to enjoy it for longer.

Manual - how to use

- 1 Get started by detaching the transparent pressure container. That's the one with the rounded edges and the square peg holder.
- 2 Remove the pressure block holder by pushing down the square peg.
- 3 Then take the transparent cutter off the bottom lid and take the pressure blocks and blades. Find the set you want to use.
- 4 Click the pressure block you want to use into the holder.

Make sure the peg is in the holder.

- 5 Place the cutter container face up. Click the blade on top. Make sure your blade matches your pressure block. Then put the cutter container on its silicone lid.
- 6 Place the vegetable you want to cut on top of the cutter container, on the blade. Tip: cut off a small piece to create a flat surface for easier cutting.
- 7 Put the pressure container over the cutter container and vegetable, and push down. The faster you push, the easier cutting will be.

Flip to page 2-4 and check out the illustration for a handy visual guide.

Manual - how to store

- 1 Remove the peg holder and pressure block holder from the outside container by pushing down the square peg and take it out. Separate the peg holder and pressure block by pushing inside the slits. Place the peg holder back in the pressure container.
- 2 Take the cutter container and take out the knife. Make sets of the knives and pressure holders by clicking them together.
- 3 Turn the cutter container and make sure you put them back correctly: the pins on the sets fit into the holes of the container.
- 4 Close the cutter container with the lid. Slide the cutter container in the pressure container. Now you can safely store your cutter

in the drawer.

Flip to page 5-6 and check out the illustration for a handy visual guide.

FR

Attention

- Les parties coupantes sont extrêmement tranchantes. Ne touchez pas les lames et gardez-les toujours hors de portée des enfants. Conservez toujours les lames dans leur emballage.
- Veillez à utiliser le bloc de pression correspondant au bloc de lames choisi afin de ne pas abîmer les lames.
- Ne coupez pas des aliments durs comme les patates douces. Cela pourrait endommager les lames.
- Ce coupe-pommes de terre

comprend 10 pièces. Un récipient transparent pour la pression, un récipient transparent pour le couteau, un couvercle inférieur, 3 jeux de lames et blocs de pression assortis, et un support de bloc de pression avec une pièce carrée sur le dessus.

Conseils d'entretien

- Le coupe-pommes de terre passe au lave-vaisselle (panier supérieur), mais nous recommandons de le laver à la main pour en profiter plus longtemps.

Mode d'emploi

- 1 Commencez par soulever le récipient à pression transparent pour le détacher du récipient du

- couteau.
- 2 Retirez le support du bloc de pression en poussant la pièce carrée vers le bas. Un bloc de pression se trouve à l'intérieur du support. Vous pouvez démonter l'ensemble en poussant à l'intérieur des fentes.
 - 3 Retirez ensuite le récipient transparent du couvercle inférieur et enlevez les blocs de pression et les lames. Choisissez le jeu que vous souhaitez utiliser.
 - 4 Clipsez le bloc de pression que vous souhaitez utiliser dans le support et placez l'ensemble dans le récipient à pression. Assurez-vous que la cheville est bien fixée dans le support.
 - 5 Placez le récipient à couteau avec ses fentes et son bord vers le haut. Clipsez la lame au-dessus. Veillez à ce que la lame corresponde bien au bloc de pression. Placez ensuite le récipient à couteau sur son couvercle en silicone.
 - 6 Placez les légumes que vous souhaitez couper au-dessus du récipient à couteau, sur la lame. Conseil : coupez un petit morceau pour créer une surface plane et faciliter la découpe.
 - 7 Placez le récipient à pression sur le récipient à couteau et les légumes, et appuyez. Plus vous appuyez vite, plus la coupe est facile.

Passez à la page 2-4 et regardez l'illustration pour obtenir de l'aide.

Comment stocker

- 1 Retirez les supports du bloc de pression en poussant la pièce carrée vers le bas et sortez-les. Séparez le support charnière et le bloc de pression. Replacez le bloc charnière dans le conteneur extérieur.
- 2 Prenez le récipient intérieur et retirez la lame. Créez des ensembles de lames et des blocs de pression en les emboîtant.
- 3 Retournez le récipient intérieur et assurez-vous de les remettre correctement en place : les tiges des ensembles s'insèrent dans les trous du récipient.
- 4 Fermez le récipient intérieur avec le couvercle. Glissez le récipient intérieur dans le récipient extérieur. Vous pouvez mainten-

ant ranger votre produit en toute sécurité dans le tiroir.

Passez à la page 5-6 et regardez l'illustration pour obtenir de l'aide.

NL

Waarschuwing

- De messen zijn extreem scherp. Raak de messen niet aan en houd ze altijd buiten het bereik van kinderen. Bewaar de messen altijd in het bakje.
- Gebruik elk messenblok met het bijbehorende drukblok om schade aan de messen te voorkomen.
- Snijd geen hard voedsel zoals zoete aardappelen. Die kunnen je snijder beschadigen.
- Deze Aardappelsnijder bestaat uit 10 onderdelen. Een transparante

drukbak (buitenste container), een transparante snijbak (binnenste container), een deksel, 3 sets mes- en drukklokken en een drukklokhouder met een vierkante pin erop.

Onderhoudsvoorschriften

- De groentesnijder is vaatwasmachinebestendig (bovenste rek), maar het is beter om ze met de hand af te wassen. Zo heb je langer plezier van je snijder.

Handleiding - hoe te gebruiken

- 1 Begin door de transparante drukklok van de snijbak te tillen.
- 2 Verwijder de drukklokhouder door de vierkante pin naar beneden te drukken.

- 3 Haal vervolgens de snijbak (binnenste container) van het deksel en haal de inhoud eruit. Zoek de set die je wilt gebruiken bij elkaar.
- 4 Klik het drukklok dat je wilt gebruiken in de houder en plaats de set in de drukklok. Zorg ervoor dat de pin in de houder zit.
- 5 Zet de snijbak neer met de inkepingen en de rand naar boven. Klik het mes erop. Zorg ervoor dat het mes past bij het drukklok. Doe vervolgens de deksel op de snijbak.
- 6 Leg de groente die je wilt snijden bovenop het mes. Tip: snij een klein stukje af, zodat er een vlak oppervlak ontstaat, zodat je makkelijker kunt snijden.
- 7 Plaats de drukklok over de

snijbak en de groente en druk deze naar beneden. Hoe sneller je duwt, hoe makkelijker het snijden gaat.

Ga naar pagina 2-4 en bekijk de visuele handleiding.

Handleiding - hoe op te bergen

- 1 Verwijder de drukklokhouder en het drukblok van de buitenste bak door de vierkante pin naar beneden te drukken. Haal de knijphouder en het drukblok uit elkaar door de inkepingen naar buiten te duwen. Plaats de drukklokhouder terug in de drukkak.
- 2 Pak de snijbak en haal het mes eruit. Maak setjes van de messen en de drukklokken door ze in

elkaar te klikken.

- 3 Draai de snijbak om en zorg dat je ze correct terug in elkaar zet: de pinnen van de sets passen in de gaten van de bak.
- 4 Doe de snijbak dicht met het deksel. Schuif de binnenste bak in de buitenste bak. Nu kan je de groentesnijder veilig bewaren in de lade.

Ga naar pagina 5-6 en bekijk de visuele handleiding.

DE

Achtung

- Die schneidenden Teile sind extrem scharf. Vermeide das Berühren der Klingen und bewahre diese stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Bewahre die Klingen

ausschließlich im Behälter auf.

- Achte darauf, dass der von dir gewählte Klingenblock mit dem entsprechenden Pressblock verwendet wird, um eine Beschädigung der Klingen zu vermeiden.
- Schneide keine zu harten Lebensmittel wie Süßkartoffeln. Diese können möglicherweise das Schneidewerkzeug beschädigen.
- Dieser Kartoffelschneider besteht aus 10 Teilen. Ein durchsichtiger Pressbehälter, ein durchsichtiger Schneidebehälter, ein Bodendeckel, 3 Sätze passender Klingen sowie ein Pressblock und ein Pressblockhalter mit einem quadratischen Zapfen an der Oberseite.

Pflegehinweise

- Der Kartoffelschneider ist spülmaschinenfest (oberes Abteil)
 - damit du länger Freude an deinem Kartoffelschneider hast, empfehlen wir jedoch, diesen von Hand zu reinigen.

Gebrauchsanleitung

- 1** Hebe zunächst den transparenten Pressbehälter vom Schneidebehälter ab.
- 2** Entferne den Pressblockhalter, indem du den quadratischen Zapfen nach unten drückst. Im Inneren des Halters befindet sich ein Pressblock. Du kannst das Set auseinandernehmen, indem du in die Schlitze drückst.
- 3** Nimm anschließend den durchsichtigen Behälter vom Bodendeckel ab und hole die

Pressblöcke und Klingen heraus. Wähle das Set, das du verwenden möchtest.

- 4 Klicke den ausgewählten Pressblock in den Halter und setze das Set in den Pressbehälter ein. Achte darauf, dass der Zapfen in der Halterung sitzt.
- 5 Stelle den Schneidebehälter mit den Schlitzen und dem Rand nach oben. Klicke oben auf die Klinge. Vergewissere dich, dass die Klinge zum Pressblock passt. Setze anschließend den Schneidebehälter auf seinen Silikondeckel.
- 6 Lege das Gemüse, das du schneiden möchtest, auf die an der Oberseite des Schneidebehälters befindliche

Klinge. Tipp: Schneide zunächst ein kleines Stück ab, um eine ebene Fläche zu schaffen, die das Schneiden erleichtert.

- 7 Setze den Pressbehälter über den Schneidebehälter und das Gemüse und drücke ihn nach unten. Je schneller du drückst, desto einfacher wird das Schneiden.

Auf Seite 2-4 findest du eine bebilderte Anleitung.

Aufbewahrung:

- 1 Entferne den Stifthalter und den Pressblockhalter vom Außenbehälter, indem du den quadratischen Stift nach unten drückst und herausnimmst. Trenne den Stifthalter und den Pressblock. Lege den Stifthalter wieder in

den Außenbehälter.

- 2 Hole den Schneideaufsatz aus dem Innenbehälter heraus und klicke die Schneideaufsätze und den Pressblockhalter zusammen.
- 3 Drehe den Innenbehälter um und achte darauf, dass alles wieder richtig zusammengesetzt wird: die Stifte passen in die Löcher des Behälters.
- 4 Verschließe den Innenbehälter mit dem Deckel. Schiebe den Innenbehälter in den Außenbehälter. Jetzt kann der Schneider sicher in der Schublade aufbewahrt werden.

Auf Seite 5-6 findest du eine bebilderte Anleitung.

IT

Attentione

- Le parti taglienti sono estremamente affilate. Non toccare le lame e tienile sempre fuori dalla portata dei bambini. Conserva sempre le lame nel contenitore.
- Assicurati che il blocco lame scelto venga utilizzato con il blocco a pressione corrispondente per evitare danni alle lame.
- Non tagliare cibi molto solidi come le patate dolci. Potresti danneggiare l'accessorio.
- Questo Tagliapatate è composto da 10 pezzi. Un contenitore a pressione trasparente, un contenitore trasparente per tagliare, un coperchio inferiore, 3 set di lame e blocchi a pressione

abbinati e un supporto per blocco a pressione con perno quadrato sulla parte superiore.

Istruzioni per la manutenzione

- Il Tagliapatate è adatto per lavastoviglie (cestello superiore), tuttavia consigliamo il lavaggio manuale per prolungare la durata del prodotto.

Manuale - istruzioni d'uso

- 1** Inizia sollevando il contenitore a pressione trasparente dal contenitore di taglio.
- 2** Rimuovi il supporto del blocco a pressione spingendo verso il basso il gancio quadrato. All'interno del supporto è presente un blocco a pressione. Puoi smontare il set spingendo

all'interno delle fessure.

- 3** Quindi puoi togliere il contenitore trasparente dal coperchio inferiore ed estrarre i blocchi a pressione e le lame. Scegli il set che desideri utilizzare.
- 4** Posiziona nel supporto il blocco a pressione che vuoi utilizzare e inserisci il set nel contenitore a pressione. Assicurati che il gancio sia nel supporto.
- 5** Posiziona il contenitore per tagliare con le fessure e il bordo rivolti verso l'alto. Posiziona la lama in alto. Assicurati che la lama corrisponda al blocco a pressione. Quindi posiziona il contenitore per tagliare sul coperchio in silicone.
- 6** Posiziona la verdura che vuoi

tagliare sul contenitore per tagliare e sulla lama.

Suggerimento: taglia un pezzo piccolo per creare una superficie piana e facilitare il taglio.

- 7** Posiziona il contenitore a pressione sopra il contenitore per tagliare e premi la verdura spingendo verso il basso. Se la spinta avviene in modo rapido, il taglio sarà più facile.

Passa a pagina 2-4 e dai uno sguardo all'illustrazione per una pratica guida visiva.

Manuale - Come conservare

- 1** Rimuovi il supporto perno e il supporto blocco di pressione dal contenitore esterno. Premendo il perno quadrato, estraili e separa il supporto perno dal blocco di

pressione. Riposiziona il supporto perno nel contenitore esterno.

- 2** Prendi il contenitore interno e rimuovi la lama. Crea set di lame e supporti per blocchi di pressione, agganciandoli insieme.
- 3** Capovolgi il contenitore interno assicurandoti di riposizionare correttamente i set. I perni dei set devono incastrarsi nei fori del contenitore.
- 4** Chiudi il contenitore interno con il coperchio. Inserisci il contenitore interno nel contenitore esterno. Ora puoi riporre in sicurezza il tagliaverdure nel cassetto.

Passa a pagina 5-6 e dai uno sguardo all'illustrazione per una pratica guida visiva.

ES

Atención

- Las piezas cortantes están extremadamente afiladas. No toques las cuchillas y mantenlas fuera del alcance de los niños. Guarda siempre las cuchillas en el recipiente.
- Asegúrate de que el bloque de cuchillas elegido se utiliza con el bloque de presión correspondiente para evitar daños en las cuchillas.
- No cortes alimentos duros como boniatos. Podrían dañar el cortador.
- Este cortador de patatas consta de 10 piezas. Un recipiente de presión transparente, un recipiente de corte transparente, una tapa inferior, 3 juegos de cuchillas a juego con sus bloques de presión

y un soporte para bloques de presión con una clavija cuadrada en la parte superior.

Instrucciones de mantenimiento

- El cortador de patatas es apto para el lavavajillas (rejilla superior), aunque recomendamos lavarlo a mano para disfrutarlo durante más tiempo.

Manual – Forma de uso

- 1 Empieza por levantar el recipiente de presión transparente del recipiente de corte.
- 2 Extrae el soporte del bloque de presión empujando hacia abajo la clavija cuadrada. Dentro del soporte hay un bloque de

- presión. Puedes desmontar el juego empujando dentro de las ranuras.
- 3 A continuación, retira el recipiente transparente de la tapa inferior y saca los bloques de presión y las cuchillas. Busca el juego que quieras utilizar.
 - 4 Encaja el bloque de presión que desees utilizar en el soporte y encaja el juego en el recipiente de presión. Asegúrate de que la clavija está en el soporte.
 - 5 Coloca el recipiente de corte con las ranuras y el borde hacia arriba. Coloca la cuchilla encima. Asegúrate de que la cuchilla coincide con el bloque de presión. A continuación, coloca el recipiente de corte sobre su tapa de silicona.
 - 6 Coloca la verdura que quieras cortar encima del recipiente de corte, sobre la cuchilla. Consejo: corta un trozo pequeño para crear una superficie plana que facilite el corte.
 - 7 Coloca el recipiente de presión sobre el recipiente de corte y la verdura, y empuja hacia abajo. Cuanto más rápido empujes, más fácil te resultará cortar.

[Ve a las páginas 2-4 y echa un vistazo a las ilustraciones para obtener una práctica guía visual.](#)

Manual - Modo de almacenamiento

- 1 Extrae el soporte de la clavija y el soporte del bloque de presión del contenedor exterior empujan-

do hacia abajo la clavija cuadrada. Separa el soporte de la clavija y el bloque de presión. Vuelve a colocar el soporte de la clavija en el recipiente exterior.

- 2 Coge el recipiente interior y saca la cuchilla. Forma grupos con las cuchillas y soportes de presión encajándolos.
- 3 Gira el contenedor interior y asegúrate de volver a colocarlos correctamente: los pernos de los juegos encajan en las ranuras del recipiente.
- 4 Cierra el contenedor interior con la tapa. Introduce el contenedor interior en el contenedor exterior. Ahora puedes guardar con seguridad tu cortador en el cajón.

Ve a las páginas 5-6 y echa un vistazo a las ilustraciones para obtener una práctica guía visual.

PT

Aviso

- As peças de corte são extremamente afiadas. Não toque nas lâminas e mantenha-as sempre fora do alcance das crianças. Guarde sempre as lâminas no recipiente.
- Certifique-se de que o bloco de lâminas escolhido é utilizado com o bloco de pressão correspondente para evitar danos nas lâminas.
- Não corte alimentos duros como batatas doces. Isto pode danificar o cortador.

- Este Cortador de batatas é composto por 10 peças. Um recipiente de pressão transparente, um recipiente de corte transparente, uma tampa inferior, 3 conjuntos de lâminas e blocos de pressão a condizer, e um suporte de blocos de pressão com uma cavilha quadrada no topo.

Instruções de segurança

- O Cortador de batatas pode ser lavado na máquina de lavar loiça (bandeja superior) - no entanto, recomendamos que seja lavado à mão para desfrutar dele durante mais tempo.

Manual - como usar

- 1** Comece por levantar o recipiente

de pressão transparente do recipiente do cortador.

- 2** Retire o suporte do bloco de pressão, empurrando para baixo a cavilha quadrada. Existe um bloco de pressão no interior do suporte. O conjunto pode ser desmontado, empurrando-o para dentro das ranhuras.
- 3** Em seguida, retire o recipiente transparente da tampa inferior e retire os blocos de pressão e as lâminas. Encontre o conjunto que pretende utilizar.
- 4** Clique no bloco de pressão que pretende utilizar no suporte e encaixe o conjunto no recipiente de pressão. Certifique-se de que a cavilha está no suporte.
- 5** Coloque o recipiente do cortador com as ranhuras e o rebordo

- virados para cima. Clique na lâmina em cima. Certifique-se de que a sua lâmina corresponde ao seu bloco de pressão. Em seguida, coloque o recipiente do cortador na sua tampa de silicone.
- 6 Coloque o vegetal que pretende cortar em cima do recipiente do cortador, sobre a lâmina. Dica: corte um pequeno pedaço para criar uma superfície plana que facilite o corte.
 - 7 Coloque o recipiente de pressão sobre o recipiente do cortador e o vegetal, e empurre para baixo. Quanto mais rápido empurrar, mais fácil será o corte.

Vá para a página 2-4 e verifique a ilustração para um prático guia visual.

Manual - como armazenar

- 1 Retire o suporte do perno e suporte do bloco de pressão do fora do recipiente empurrando desça o pino quadrado e apanhe-o fora. Separe o suporte do pino e bloco de pressão. Coloque o pino suporte de volta para fora recipiente.
- 2 Pegue no recipiente interior e leve fora a faca. Faça conjuntos de facas e porta-pressão por clicando neles em conjunto.
- 3 Vire o recipiente interior e certifique-se de que os coloca de volta corretamente: os pinos dos conjuntos encaixam nos orifícios do recipiente.
- 4 Feche o recipiente interior com a tampa. Deslize o recipiente interior no recipiente exterior.

Agora pode armazenar o seu cortador com segurança na gaveta.

Vá para a página 5-6 e verifique a ilustração para um prático guia visual.

CN

警告

- 切割部分非常锋利。请勿触摸刀片，并始终放在儿童接触不到的地方。务必将刀片存放在容器中。
- 确保您选择的刀片块与相应的压力块一起使用，以防止损坏刀片。
- 不要切硬的食物，如红薯。这可能会损坏您的刀具。
- 这台土豆切割机由10块组成。一个透明的压力容器、

一个透明的刀具容器、一个底盖、3套匹配的刀片和压力块以及一个顶部带有方形栓的压力块支架。

保养说明

- 马铃薯切片机可在洗碗机中清洗（顶部机架）-但是，我们建议您洗手，以便长时间使用。

手册 -如何使用

- 1 从将透明压力容器从刀具容器中取出开始。
- 2 按下方形栓，拆下压力块支架。支架内有一个压力块。你可以从缝隙里往外推，把电视机拆开。
- 3 然后将透明容器从底盖上取下，取出压力块和叶片。找到您想要使用的集。

- 4 将您要使用的压力块放入支架中，并将压力块安装到压力容器中。确保挂钩在支架中。
- 5 放置刀具容器，使其开口和边缘朝上。单击顶部的刀片。确保你的刀片与你的压力块匹配。然后将刀具容器放在硅胶盖子上。
- 6 将您想要切割的蔬菜放在刀片上的刀具容器顶部。提示:切下一小块以形成一个平坦的表面，从而更容易切割。
- 7 将压力容器放在刀具容器和蔬菜上，然后向下推。你推得越快，切割就越容易。

翻到第2-4页，查看插图，获取方便的视觉指南。

手册-如何储存

- 1 按下方形栓，将栓座和压力块座从外部容器中取出。分离栓座和压力块。将栓座放回外部容器中。
- 2 拿内胆，取出刀。将切刀组件和压力固定器组合在一起。
- 3 转动内胆并确保正确放回原处:套装上的插销与内胆上的孔相吻合。
- 4 用盖子关闭内胆。将内胆滑入外部容器。现在，您可以安全地将刀具存放在抽屉中。

翻到第5-6页，查看插图，获取方便的视觉指南。

RU

Внимание

- Режущие детали очень острые! Не касайтесь их руками и держите в местах, недоступных для детей. Всегда храните ножи в контейнере.
- Во избежание повреждения ножей всегда используйте с выбранным ножом соответствующий пресс-блок.
- Не используйте изделие для нарезки твердых плодов, таких как картофель батат. Это может привести к повреждению изделия.
- Эта овощерезка состоит из 10 элементов, включая: прозрачный пресс-контейнер, прозрачный контейнер для нарезки, нижнюю крышку, 3

комплекта ножей с соответствующими пресс-блоком и держатель для пресс-блока с квадратным штифтом сверху.

Инструкции по уходу

- Овощерезку можно мыть в посудомоечной машине (в верхней корзине). Вместе с тем для продления срок службы изделия рекомендуем мыть его вручную.

Инструкция по использованию

- 1 Снимите пресс-контейнер с контейнера для нарезки.
- 2 Снимите держатель пресс-блока, нажав на квадратный штифт. Внутри держателя

имеется пресс-блок. Вы можете разобрать комплект, нажав на прорези.

- 3 Далее снимите прозрачный контейнер с нижней крышки и достаньте пресс-блок и ножи. Выберите нужный Вам комплект.
- 4 Вставьте нужный Вам пресс-блок в держатель и установите блок в пресс-контейнер. Убедитесь в наличии штифта в держателе.
- 5 Установите контейнер для нарезки прорезями и ободом вверх. Защелкните нож сверху. Убедитесь в том, что выбрали соответствующий пресс-блок для выбранного ножа. Затем установите контейнер для нарезки на силиконовую

крышку.

- 6 Поместите нарезаемый плод на нож сверху. Для оптимизации нарезки можно срезать с нижней части небольшой кусочек для получения ровной поверхности.
- 7 Установите пресс-контейнер на контейнер для нарезки, на котором находится плод и надавите на него. Чем выше скорость надавливания, тем проще процесс нарезки.

Перейдите на страницы 2–4 и посмотрите иллюстрацию для наглядного руководства.

Руководство: как хранить

- 1 Снимите держатель для пресс-блока и сам пресс-блок,

нажав на квадратный штифт, и извлеките его. Разделите держатель для пресс-блока и пресс-блок. Верните держатель для пресс-блока обратно в прозрачный пресс-контейнер.

- 2 Возьмите прозрачный контейнер для нарезки и достаньте нож. Соберите ножи и пресс-блоки в 3 комплекта, защелкнув их вместе.
- 3 Переверните прозрачный контейнер для нарезки и убедитесь, что вы установили комплекты правильно: штыри на комплектах должны попасть в отверстия контейнера.
- 4 Закройте прозрачный контейнер для нарезки

нижней крышкой. Поместите прозрачный контейнер для нарезки внутрь прозрачного пресс-контейнера.

Перейдите на страницы 5-6 и посмотрите иллюстрацию для наглядного руководства.



Brabantia International B.V., Leenderweg 182, 5555 CJ Valkenswaard, The Netherlands
UK Importer, Brabantia (UK) Ltd, Blackfriars Road, Nailsea, BS48 4SB | 2409-034

Certified



Corporation