



- Ⓐ Mangos
- Ⓑ Palanca
- Ⓒ Émbolo prensador
- Ⓓ Cabeza prensadora

Le deseamos mucho placer con su nueva prensa ajos PROFILE de KÜCHENPROFI.

Uso

1. Abra la prensa ajos. Introduzca un diente de ajo pelado.
2. Cierre la prensa ajos y presione los mangos firmemente juntos. Retire el ajo prensado de la parte inferior.
3. Vuelva a abrir la prensa ajos y retire los residuos.

Asegúrese de que la cabeza prensadora esté bien cerrada durante su uso.

Limpieza

- Limpie la prensa ajos inmediatamente después del uso para evitar que los residuos se sequen.
- Abra la prensa ajos y despliegue la cabeza prensadora. Para ello, mueva la palanca ligeramente hacia arriba y luego hacia el lado.
- Puede limpiar la prensa ajos en el lavavajillas. No obstante, recomendamos una limpieza suave a mano, con agua tibia, un poco de detergente líquido y un cepillo pequeño.
- En caso de suciedades pertinaces, déjalas remojar.
- No use objetos afilados o puntiagudos, esponjas abrasivas o productos de limpieza abrasivos para evitar daños.
- Deje que la prensa ajos abierta se seque completamente antes de guardarla.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

- Ⓐ Handgrepen
- Ⓑ Hendel
- Ⓒ Persstempel
- Ⓓ Perskop

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe knoflookpers PROFILE van KÜCHENPROFI.

Gebruik

1. Open de knoflookpers. Steek er een gepeld teentje knoflook in.
2. Sluit de knoflookpers en druk de handgrepen stevig samen. Verwijder de geperste knoflook van de onderkant.
3. Open de knoflookpers weer en verwijder de resten.

Zorg ervoor dat de perskop goed gesloten is tijdens het gebruik.

Reiniging

- Reinig de knoflookpers direct na gebruik om te voorkomen dat de resten uitdrogen.
- Open de knoflookpers en klap de perskop open. Beweeg hiervoor de hendel op de kop iets omhoog en dan opzij.
- Je kunt de knoflookpers in de vaatwasser reinigen. We raden echter aan om het voorzichtig met de hand schoon te maken met warm water, een beetje afwasmiddel en een klein borsteltje.
- In geval van hardnekkig vuil, laat deze even inweken.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, schurende sponsjes of schoonmaakmiddelen om beschadigingen te vermijden.
- Laat de knoflookpers volledig geopend drogen voordat je het opbergt.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.





D



GB



F



I

- Ⓐ Griffe
- Ⓑ Hebel
- Ⓒ Pressstempel
- Ⓓ Presskopf

Viel Freude mit Ihrer neuen Knoblauchpresse PROFILE von KÜCHENPROFI.

Gebrauch

1. Öffnen Sie die Knoblauchpresse. Legen Sie eine geschälte Knoblauchzehe ein.
2. Schließen Sie die Knoblauchpresse und drücken Sie die Griffe fest zusammen. Streifen Sie den gepressten Knoblauch von der Unterseite ab.
3. Öffnen Sie die Knoblauchpresse wieder und entfernen Sie die Reste.

Achten Sie beim Gebrauch darauf, dass der Presskopf fest verschlossen ist.

Reinigung

- Reinigen Sie die Knoblauchpresse unmittelbar nach dem Gebrauch, um das Eintrocknen der Reste zu verhindern.
- Öffnen Sie die Knoblauchpresse und klappen Sie den Presskopf auf. Bewegen Sie dazu den Hebel am Kopf leicht nach oben und dann zur Seite.
- Sie können die Knoblauchpresse in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel sowie einer kleinen Bürste.
- Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese einweichen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, kratzende Schwämme oder Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Lassen Sie die Knoblauchpresse vor dem Aufbewahren im geöffneten Zustand vollständig trocknen.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

- Ⓐ Handles
- Ⓑ Lever
- Ⓒ Pressing plunger
- Ⓓ Pressing head

Enjoy your new KÜCHENPROFI garlic press PROFILE.

Use

1. Open the garlic press. Insert a peeled clove of garlic.
2. Close the garlic press and press the handles firmly together. Remove the pressed garlic from the underside.
3. Open the garlic press again and remove the residues.

Make sure that during use the pressing head is firmly closed.

Cleaning

- Clean the garlic press immediately after use to prevent residues from drying up.
- Open the garlic press and unfold the pressing head. To do this, move the lever on the head slightly upwards and then to the side.
- The garlic press can be cleaned in the dishwasher. However, we recommend a gentle cleaning by hand with warm water, a mild detergent and a soft brush.
- In case of stubborn residues let them soak.
- Do not use any sharp or pointed objects, scouring pads or abrasive cleansers to avoid damages.
- Allow the garlic press to dry completely open before storing it.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

- Ⓐ Manches
- Ⓑ Levier
- Ⓒ Piston de pressage
- Ⓓ Tête de pressage

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle presse à ail PROFILE de KÜCHENPROFI.

Utilisation

1. Ouvrez la presse à ail. Insérez une gousse d'ail épluchée.
2. Fermez la presse à ail et appuyez fermement sur les poignées. Enlevez l'ail pressé du dessous.
3. Ouvrez à nouveau la presse à ail et retirez les résidus.

Lors de l'utilisation, veillez à ce que la tête de pressage soit bien fermée.

Nettoyage

- Nettoyez la presse à ail immédiatement après l'utilisation pour éviter le séchage des résidus.
- Ouvrez la presse à ail et relevez la tête de pressage. Pour ce faire, déplacez le levier de la tête légèrement vers le haut, puis sur le côté.
- La presse à ail peut être nettoyée dans le lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois un lavage doux à la main, à l'eau chaude avec un détergent doux et une petite brosse.
- En cas de salissures tenaces, laissez-les tremper.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants, des éponges grattantes ou des agents de nettoyage abrasifs pour éviter tout dommage.
- Laissez sécher complètement la presse à ail lorsqu'elle est ouverte avant de la ranger.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

- Ⓐ Manici
- Ⓑ Leva
- Ⓒ Pistone di pressatura
- Ⓓ Testa di pressatura

Vi auguriamo molto piacere con il suo nuovo spremiaglio PROFILE di KÜCHENPROFI.

Utilizzo

1. Aprire lo spremiaglio. Inserire uno spicchio d'aglio sbucciato.
2. Chiudere lo spremiaglio e premere con forza i manici. Rimuovere l'aglio pressato dalla parte inferiore.
3. Riaprire lo spremiaglio e rimuovere i residui.

Assicurarsi che la testa di pressatura sia ben chiusa durante l'uso.

Pulizia

- Pulire lo spremiaglio immediatamente dopo l'uso per evitare l'essiccamento dei residui.
- Aprire lo spremiaglio e dispiegare la testa di pressatura. A tal fine, spostare la leva sulla testa leggermente verso l'alto e poi di lato.
- È possibile pulire lo spremiaglio in lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo una pulizia delicata a mano con acqua calda, un po' di detersivo e una piccola spazzola.
- In caso di sporco ostinato, lasciare in ammollo.
- Non utilizzare oggetti affilati o appuntiti, spugne graffianti o detersivi abrasivi per evitare danni.
- Lasciare asciugare completamente lo spremiaglio aperto prima di riporlo.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

KNOBLAUCHPRESSE PROFILE

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

GARLIC PRESS PROFILE

KEEP THIS USER'S GUIDE!

PRESSE À AIL PROFILE

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI !

SPREMIAGLIO PROFILE

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!