



de

Wichtige Hinweise

- Der Artikel eignet sich zum Auspressen aller Zitrusfrüchte, einschließlich Zitronen, Limetten und Orangen.
- Der Artikel ist für den Privatgebrauch konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.
- Die Noppen in der Zitruspresse sind spitz. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie während des Auspressens nicht in die Zitruspresse. Es besteht die Gefahr sich zu klemmen!
- Gehen Sie beim Auspressen vorsichtig vor!
Der Zitrussaft kann spritzen! Legen Sie ggf. eine unempfindliche Unterlage unter.
- Wir empfehlen reife Früchte zu verwenden. Sie haben mehr Aroma und lassen sich leichter pressen.

Gebrauch

1. Legen Sie die Zitrusfrucht wie abgebildet in die Zitruspresse (1).
 2. Halten Sie die Zitruspresse über ein geeignetes Gefäß (3).
 3. Drücken Sie die Griffe langsam und vorsichtig zusammen (2).
- ⚠ Üben Sie nicht zu viel Kraft aus! Bei großen oder harten Früchten kann es sein, dass sich die Griffe nicht vollständig zusammendrücken lassen. Versuchen Sie es nicht mit Gewalt.
4. Wenn kein Saft mehr aus der Zitrusfrucht austritt, ziehen Sie die Griffe wieder auseinander und entnehmen Sie die Zitrusfrucht aus der Zitruspresse und die Kerne aus dem Kernfänger.

Reinigen

- ▷ Reinigen Sie die Zitruspresse vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie anschließend gut ab. Die Zitruspresse ist auch spülmaschinengeeignet.

en

Important information

- This product is suitable for squeezing all citrus fruits, including lemons, limes, and oranges.
- The product is designed for private use and is not suitable for commercial purposes.
- The ridges on the citrus press are sharp. There is a risk of injury!
- Do not reach into the citrus press while extracting juice. There is a risk of trapping your fingers!
- Be careful when extracting juice!
The citrus juice may splash! If necessary, place a protective mat underneath the press.
- We recommend using ripe fruit, which has more flavour and is easier to press.

Use

1. Place the citrus fruit in the press (1) as shown.
 2. Hold the press over a suitable receptacle (3).
 3. Press the handles together slowly and carefully (2).
- ⚠ Do not exert too much force! If the fruit is large or hard, it may not be possible to make the handles meet. Do not use excessive force.
4. When no more juice comes out of the citrus fruit, separate the handles again and remove it from the press and the pips from the pip catcher.

Cleaning

- ▷ Clean the press with hot water and a little washing-up liquid before using it for the first time and immediately after every further use. Then dry it off thoroughly. The citrus press is also dishwasher-safe.

fr

Remarques importantes

- Cet article convient pour presser tous les agrumes, y compris les citrons, les citrons verts et les oranges.
- Cet article est conçu pour l'usage privé et ne convient pas à un usage commercial ou professionnel.
- Les picots du presse-agrumes sont pointus. Il y a risque de blessure!
- Ne mettez pas la main dans le presse-agrumes pendant le pressage. Il y a risque de pincement!
- Soyez prudent lors du pressage!
Le jus d'agrumes peut éclabousser! Le cas échéant, placez un support résistant sous l'article.
- Nous vous recommandons d'utiliser des fruits mûrs. Ils ont plus d'arôme et sont plus faciles à presser.

Utilisation

1. Placez l'agrumes dans le presse-agrumes (1), comme illustré.
 2. Tenez le presse-agrumes au-dessus d'un récipient approprié (3).
 3. Pressez les poignées lentement et avec précaution (2).
- ⚠ Ne forcez pas trop! Si les fruits sont gros ou durs, il se peut que vous ne puissiez pas presser entièrement les poignées. Ne forcez pas.
4. Lorsque l'agrumes ne donne plus de jus, écartez à nouveau les poignées, retirez l'agrumes du presse-agrumes et les pépins du collecteur de pépins.

Nettoyage

- ▷ Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez le presse-agrumes à l'eau chaude en utilisant un peu de produit vaisselle. Ensuite, essayez-le soigneusement. Le presse-agrumes passe aussi au lave-vaisselle.

tr

Önemli bilgiler

- Bu ürün limon, misket limonu ve portakal dahil tüm narenciyeleri sıkamak için uygundur.
- Bu ürün özel kullanım için tasarlanmış olup ticari amaçlar için uygun değildir.
- Narenciye sıkacağındaki çıkıntılar sivri uçludur. Yaralanma tehlikesi vardır!
- Sıkma işlemi sırasında narenciye sıkacağına içine elinizi sokmayın. Parmaklarınızı sıkıştırma ihtimali bulunmaktadır.
- Sıkarken dikkatli olun! **Narenciye suyu sıçrayabilir!** Gerekirse, altına hassas olmayan bir altlık yerleştirin.
- Olgunlaşmış meyve kullanmanızı öneririz. Daha lezzetlidirler ve preslenmeleri daha kolaydır.

Kullanım

1. Narenciye meyvesini gösterildiği gibi narenciye sıkacağına (1) yerleştirin.
 2. Narenciye sıkacağını uygun bir kabın (3) üzerine tutun.
 3. Kolları yavaşça ve dikkatlice birbirine bastırın (2).
- ⚠ Çok fazla güç uygulamayın! Meyve büyük veya sert ise, sapları tam olarak sıkıştırmak mümkün olmayabilir. Zorlamaya çalışmayın.
4. Narenciyeden daha fazla meyve suyu çıkmadığında, sapları tekrar ayırın ve narenciyeyi narenciye sıkacağından ve çekirdekleri tohum tutucudan çıkarın.

Temizleme

- ▷ Narenciye sıkacağını ilk kullanımdan önce ve sonraki her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyin. Ardından iyice kurulaştırın. Narenciye sıkacağı bulaşık makinesinde yıkanabilir.