

## INSTRUCTIONS FOR USE:

1. Select purée consistency by lining up notch on rotating disk with icons on Ricer.  
■ Fine ■ Medium ■ Coarse
2. For firm vegetables (potatoes, carrots, etc.) boil until tender and cut into pieces that will fit into the Ricer.
3. For soft fruits, cut into pieces that will fit into the Ricer. Eggs can be placed in Ricer whole.
4. Rest the Ricer on a bowl or saucepan. Lift the top handle, place food pieces in the barrel, and squeeze the handles together.

## MODE D'EMPLOI :

1. Choisissez la consistance de la purée en alignant l'encoche du disque rotatif sur l'un des symboles du presse-purée.  
■ Fine ■ Moyenne ■ Épaisse
2. Pour les légumes fermes (pommes de terre, carottes, etc.), faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres, puis coupez-les en morceaux d'une taille adaptée au presse-purée.
3. Pour les fruits mous, coupez-les en morceaux d'une taille adaptée au presse-purée. Les œufs peuvent être mis entiers dans le presse-purée. ▶

2. Kochen Sie festes Gemüse (Kartoffeln, Karotten etc.), bis es weich ist, und schneiden Sie es in Stücke, die in die Kartoffelpresse passen.
3. Schneiden Sie weiches Obst in Stücke, die in die Kartoffelpresse passen. Eier können im Ganzen in die Kartoffelpresse gegeben werden.
4. Legen Sie die Kartoffelpresse auf eine Schüssel oder einen Stieltopf. Heben Sie den oberen Griff an, geben Sie Gemüse- bzw. Obststücke in den Behälter und drücken Sie die Griffe zusammen.

## INSTRUCTIONS FOR CLEANING:

1. Line up notch on rotating disk with arrow icon on Ricer.
2. Remove disk for cleaning.
3. Place disk back on Ricer after cleaning by lining up notch on disk with arrow on Ricer.
4. Push disk onto Ricer and rotate clockwise to lock disk in place.

## INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE :

1. Alignez l'encoche du disque rotatif sur le symbole en forme de flèche du presse-purée.
2. Retirez le disque pour le nettoyage.
3. Remplacez le disque sur le presse-purée après le nettoyage en alignant l'encoche du disque sur la flèche du presse-purée. ▶

4. Posez le presse-purée sur un saladier ou une casserole. Soulevez la poignée supérieure, mettez les aliments en morceaux à l'intérieur du presse-purée, puis pressez les deux poignées en même temps.

## INSTRUCCIONES DE USO:

1. Seleccione la consistencia del puré alineando la hendidura del disco giratorio con los iconos del pasapurés.  
■ Fina ■ Mediana ■ Gruesa
2. Si se trata de hortalizas duras (patatas, zanahorias...), cuézalas hasta que estén blandas y córtelas en trozos que quepan en el pasapurés.
3. Si son frutas, córtelas en trozos que quepan en el pasapurés. Los huevos se pueden colocar enteros.
4. Deje reposar el pasapurés en un bol o una cacerola. Levante el mango superior, coloque los ingredientes hechos trozos en el recipiente y junte los mangos ejerciendo presión.

## GEBRAUCHSANWEISUNG:

1. Wählen Sie die Konsistenz des Pürees, indem Sie die Einkerbung der Drehscheibe an den Symbolen auf der Kartoffelpresse ausrichten. ▶  
■ Fein ■ Mittel ■ Grob

4. Poussez le disque sur le presse-purée et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIADO:

1. Alinee la hendidura del disco giratorio con la flecha del pasapurés.
2. Extraiga el disco para limpiarlo.
3. Después de limpiar, vuelva a colocar el disco en el pasapurés alineando la hendidura del disco con la flecha del pasapurés.
4. Encaje el disco en el pasapurés y gírelo en sentido horario para fijarlo en su sitio.

## REINIGUNGSANWEISUNG:

1. Richten Sie die Einkerbung der Drehscheibe am Pfeilsymbol auf der Kartoffelpresse aus.
2. Nehmen Sie die Scheibe zum Reinigen heraus.
3. Setzen Sie die Scheibe nach dem Reinigen wieder in die Kartoffelpresse ein, indem Sie die Einkerbung der Scheibe am Pfeil auf der Kartoffelpresse ausrichten.
4. Schieben Sie die Scheibe auf die Presse und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu arretieren. ▶