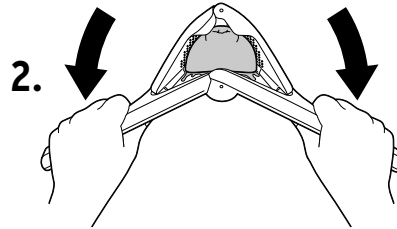
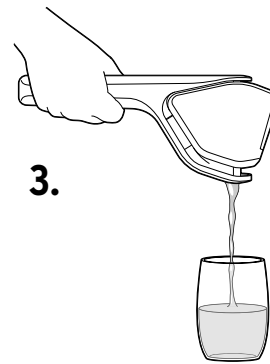


1.



2.



3.

[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)  
[www.tchibo.de/instructions](http://www.tchibo.de/instructions)  
[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)  
[www.tchibo.cz/navody](http://www.tchibo.cz/navody)



de

en

fr

cs

### Wichtige Hinweise

- Der Artikel ist geeignet zum Pressen von Zitronen und Limetten. Zum Pressen von anderen Zitrusfrüchten oder Lebensmittel ist er nicht geeignet.
- 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 Zitrusaft 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.

### Important information

- This product is suitable for squeezing lemons and limes. It is not suitable for extracting juice from other citrus fruits or foodstuffs.
- 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.

### Remarques importantes

- Cet article convient pour presser des citrons et des citrons verts. Il ne convient pas pour presser d'autres agrumes ou aliments.
- 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.

### Důležité pokyny

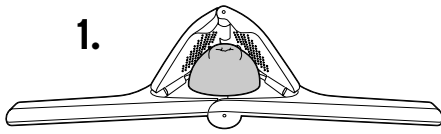
- Výrobek je vhodný k vymačkávání citronů a limetek. Není vhodný k lisování jiných citrusových plodů nebo potravin.
- Výrobek je určen pro soukromé použití a není vhodný pro komerční účely.
- Hroty v lisu na citrusy jsou špičaté. Hrozí nebezpečí poranění!
- Při lisování nesahejte do lisu na citrusy. Hrozí nebezpečí přiskřípnutí!
- Při lisování buďte opatrní!  
**Citrusová šťáva může stříkat!** V případě potřeby umístěte pod lis nenáchylnou podložku.
- Doporučujeme používat zralé ovoce. Má více chuti a lépe se lisuje.

### Použití

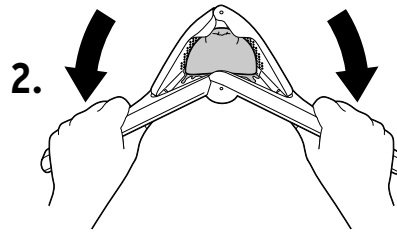
1. Citrusové plody vložte do lisu podle obrázku (1).
  2. Podržte lis na citrusy nad vhodnou nádobou (3).
  3. Pomalu a opatrně přitiskněte rukojeti k sobě (2).
- Nepoužívejte příliš velkou sílu! Pokud je ovoce velké nebo tvrdé, nemusí být možné rukojeti zcela stisknout. Nepokoušejte se je stisknout silou.
4. Když už z citrusových plodů nevytéká žádná šťáva, opět od sebe odtáhněte rukojeti a vyjměte citrusové plody z lisu na citrusy a semínka ze zásobníku na semínka.

### Čištění

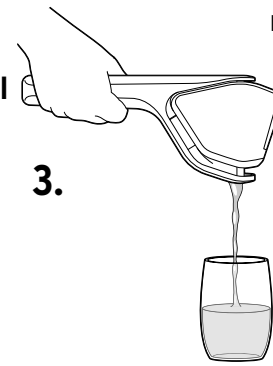
- Před prvním použitím a po každém dalším použití vyčistěte lis na citrusy horkou vodou s trochou mycího prostředku. Poté jej dobře osušte. Lis na citrusy lze mýt i v myčce nádobí.



1.



2.



3.

www.tchibo.pl/instrukcje  
www.tchibo.sk/havody  
www.tchibo.hu/utmutatok  
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar



pl

sk


hu

tr

### Ważne wskazówki

- Produkt nadaje się do wyciskania cytryn i limonek. Nie nadaje się do wyciskania innych owoców cytrusowych lub produktów spożywczych.
- Produkt zaprojektowano do użytku prywatnego i nie nadaje się do zastosowań komercyjnych.
- Wypustki w wyciskarce do cytrusów są ostro zakończone. Istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała!
- Podczas wyciskania owoców cytrusowych nie wolno wkładać palców do wyciskarki. Istnieje niebezpieczeństwo przycięcia sobie palców.
- Zachować ostrożność podczas korzystania z wyciskarki! **Sok z cytrusów może się rozpryskiwać!** W razie potrzeby umieścić na powierzchni roboczej podkładkę.
- Zalecamy użycie dojrzałych owoców. Mają więcej smaku i są łatwiejsze do wyciskania.

### Użytkowanie

1. Umieścić owoc cytrusowy w wyciskarce do cytrusów, jak pokazano na ilustracji (1).
  2. Przytrzymać wyciskarkę do cytrusów nad odpowiednim pojemnikiem (3).
  3. Powoli i ostrożnie docisnąć uchwyty do siebie (2).
-  Nie wywierać zbyt dużej siły! Jeśli owoc jest duży lub twardy, pełne ściśnięcie uchwytów może nie być możliwe. Nie należy próbować stosować siły.
4. Gdy z owoców cytrusowych nie będzie już wypływać sok, rozsunąć uchwyty i wyjąć owoc z wyciskarki, a pestki z pojemnika na pestki.


### Czyszczenie

- ▷ Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć wyciskarkę do cytrusów w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie starannie ją osuszyć. Wyciskarka do cytrusów nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.

### Dôležité upozornenia

- Výrobok je vhodný na lisovanie citrónov a limetiek. Nie je vhodný na lisovanie iných citrusových plodov alebo potravín.
- Výrobok je určený na súkromné použitie a nie je vhodný na komerčné účely.
- Výbežky v lise na citrusy sú špicaté. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- Počas lisovania nesiahajte do lisu na citrusy. Hrozí nebezpečenstvo pricviknutia!
- Pri lisovaní šťavy postupujte opatrne!
- **Citrusová šťava môže vystreknuť!** V prípade potreby použite necitlivú podložku.
- Odporúčame lisovať zrelé ovocie. Majú viac arómy a ľahšie sa lisujú.

### Použitie

1. Citrusový plod vložte do lisu podľa obrázka (1).
  2. Lis na citrusy držte nad vhodnou nádobou (3).
  3. Pomaly a opatrne stláčajte rukoväťe k sebe (2).
-  **Nepoužívajte príliš veľkú silu!** Ak je ovocie veľké alebo tvrdé, nemusí byť možné úplne stlačiť rukoväťe. Nepokúšajte sa o to silou.
4. Keď už z citrusových plodov nevyteká šťava, opatrne rozliahnite rukoväťe od seba a vyberte citrusový plod z lisu a semienka zo zbierača semienok.


### Čistenie

- ▷ Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistite lis na citrusy horúcou vodou s trochu prostriedku na umývanie riadu. Potom ho dobre vysušte. Lis na citrusy je vhodný aj na umývanie v umývačke riadu.

### Fontos tudnivalók

- A termék citrom és zöldségitrom facsarására alkalmas. Más citrusfélék vagy élelmiszerek facsarására nem alkalmas.
- A termék magánjellegű használatra alkalmas, üzleti célokra nem használható.
- A citrusfacsaró tuskái hegyesek. Sérülésveszély áll fenn!
- Facsarás közben ne nyúljon a citrusfacsaróba. Fennáll a veszélye annak, hogy beszorítja az ujjait!
- Legyen óvatos a lé kifacsarásakor!
- **A citrusfélék leve fröccsenhet!** Ha szükséges, tegyen alá egy nem érzékeny alátétet.
- Javasoljuk, hogy érett gyümölcsöket használjon. Ezeknek több az ízük, és könnyebb őket kifacsarni.

### Használat

1. Helyezze a citrusféléket a citrusfacsaróba a képen látható módon (1).
  2. Tartsa a citrusfacsarót egy megfelelő edény fölé (3).
  3. Lassan és óvatosan nyomja össze a fogantyúkat (2).
-  **Ne alkalmazzon túl nagy erőt!** Ha a gyümölcs nagy vagy kemény, előfordulhat, hogy nem lehet teljesen összenyomni a fogantyúkat. Ne próbálja erőltetni.
4. Amikor a citrusfélékből már nem folyik leve, húzza szét ísmét a fogantyúkat, és vegye ki a gyümölcset a citrusfacsaróból, a magokat pedig a maggyűjtőből.


### Tisztítás

- ▷ Az első használat előtt és minden további használat után tisztítsa meg a citrusfacsarót forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Ezt követően jól szárítsa meg. A citrusfacsaró mosogatógéppen is tisztítható.

### Önemli bilgiler

- Ürün limon ve misket limonu sıkmak için uygundur. Diğer turuncgilleri veya gıda maddelerini sıkmak için uygun değildir.
- Bu ürün özel kullanım için tasarlanmış olup ticari amaçlar için uygun değildir.
- Narenciye sıkacağındaki çikintilar sivri uçludur. Yaralanma tehlikesi vardır!
- Sıkma işlemi sırasında narenciye sıkacağıının 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 sıkacağıni uygun bir kabın (3) üzerinde tutun.
  3. Kolları yavaşça ve dikkatlice birbirine bastırın (2).
-  **Çok fazla güç uygulamayın!** Meyve büyük veya sert ise, sapları tam olarak sıkırtmak 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 sıkacağıni ilk kullanımdan önce ve sonraki her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyin. Ardından iyice kurulaşın. Narenciye sıkacağı bulaşık makinesinde yıkanabilir.