

Risciacquare e asciugare accuratamente.



AVVERTENZA: TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.

Korzystanie z praski do ziemniaków

Nie ma potrzeby obierania ziemniaków, wystarczy je pokroić przed gotowaniem.

KROK 1: Wyjmij środkową wkładkę z prasy do ziemniaków.

KROK 2: Włóż wybraną tarczę do przecierania do dolnej części praski do ziemniaków.

KROK 3: Zabezpiecz tarczę, wkładając ponownie środkową wkładkę do prasy do ziemniaków.

KROK 4: Ustaw praskę do ziemniaków nad miską lub garnkiem. Włóż ugotowane ziemniaki do praski skórą do góry, a następnie ściśnij rączki. Skórka ziemniaków pozostanie w prasce do ziemniaków.

Czyszczenie praski do ziemniaków

Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Myć wyłącznie ręcznie, używając łagodnego detergentu i miękkiej ściereczki.

Nie używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani zmywaków.

Dokładnie odfukać i wysuszyć.



OSTRZEŻENIE: PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.

GUARANTEE INFORMATION

Subject to the care and use being followed, the Salter guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months (UK customers) or 2 years (EU customers) from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/salter and register your product within 30 days of purchase. For any further queries and information, visit www.salter.com.

EU CUSTOMERS ONLY

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur guarantee.upplc.com/salter et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse customerservices@salterhomewares.com.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrek aan materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Ga naar guarantee.upplc.com/salter en registreer uw product binnen 30 dagen na aankoop om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via customerservices@salterhomewares.com.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu guarantee.upplc.com/salter und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen ab dem Kaufdatum. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter customerservices@salterhomewares.com.

ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para acceder a la garantía ampliada, vaya a guarantee.upplc.com/salter y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en customerservices@salterhomewares.com.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina guarantee.upplc.com/salter e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto. Per ulteriori domande, contattaci all'indirizzo customerservices@salterhomewares.com.

PL | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, w ciągu 30 dni od daty zakupu odwiedź stronę guarantee.upplc.com/salter i zarejestruj swój produkt. W przypadku dalszych pytań skontaktuj się z nami, wysyłając wiadomość na adres customerservices@salterhomewares.com.



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.upplc.com/salter and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.salter.com.

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.
©Salter trademark. All rights reserved.
CD260526/MD000000/V1

SALTER
1760

EN | Please retain instructions for future reference.

Before first use

Hand-wash thoroughly.

Using the potato ricer

There is no need to peel the potatoes, just cut them before cooking.
STEP 1: Remove the middle insert from the potato ricer.
STEP 2: Insert the preferred ricing disc into the base of the potato ricer.
STEP 3: Secure the disc by re-inserting the middle insert into the potato ricer.
STEP 4: Place the potato ricer over a mixing bowl or saucepan. Add the cooked potatoes into the potato ricer with the skin facing upwards and squeeze the handles together. The potato skin will remain in the potato ricer.

Cleaning the potato ricer

Not safe for dishwasher use.
Hand-wash only using a mild detergent and soft cloth.
Do not use harsh or abrasive cleaners or scourers.
Rinse and dry thoroughly.



WARNING: KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN.

FR | Veuillez conserver ces instructions à des fins de référence ultérieure.

Avant la première utilisation

Laver soigneusement à la main.

Utilisation du presse-purée pour pommes de terre

Il n'est pas nécessaire d'éplucher les pommes de terre ; il suffit de les couper avant la cuisson.
ÉTAPE 1 : Retirez l'insert central du presse-purée.
ÉTAPE 2 : Insérez le disque de pressage de votre choix dans la base du presse-purée pour pommes de terre.
ÉTAPE 3 : Fixez le disque en réinsérant l'insert central dans le presse-purée.
ÉTAPE 4 : Placez le presse-purée pour pommes de terre au-dessus d'un saladier ou d'une casserole. Ajoutez les pommes de terre cuites dans le presse-purée, la peau vers le haut, puis pressez les poignées l'une contre l'autre. La peau des pommes de terre restera dans le presse-purée pour pommes de terre.

Nettoyage du presse-purée pour pommes de terre

Ne convient pas au lave-vaisselle.
Laver uniquement à la main avec un détergent chiffon doux non abrasif.
N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ni de tampons abrasifs.
Rincer puis sécher soigneusement.



AVERTISSEMENT : TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Voor eerste gebruik

Grondig met de hand afwassen.

De aardappelpers gebruiken

Het is niet nodig de aardappelen te schillen; snijd ze alleen in stukken voordat u ze kookt.
STAP 1: Verwijder het middelste inzetstuk uit de aardappelpers.
STAP 2: Plaats de gewenste persschijf in de bodem van de aardappelpers.
STAP 3: Zet de schijf vast door het middelste inzetstuk weer in de aardappelpers te plaatsen
STAP 4: Plaats de aardappel pers boven een mengkom of pan. Doe de gekookte aardappelen in de aardappel pers met de schil naar boven en knijp de handgrepen naar elkaar toe. De aardappel schil blijft in de aardappel pers achter.

De aardappelpers reinigen

Niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
Uitsluitend met de hand afwassen met een mild afwasmiddel en een zachte doek.
Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes.
Spoel goed af en droog grondig.



WAARSCHUWING: BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen für spätere Bezugnahme.

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand waschen.

Verwendung der Kartoffelpresse

Es ist nicht nötig, die Kartoffeln zu schälen. Schneiden Sie sie einfach vor dem Kochen.
SCHRITT 1: Entfernen Sie den mittleren Einsatz aus dem Kartoffelstampfer.
SCHRITT 2: Setzen Sie die gewünschte Presssieb in den Gehäuseder Kartoffelpresse ein.
SCHRITT 3: Befestigen Sie die Scheibe, indem Sie den mittleren Einsatz wieder in den Kartoffelstampfer einsetzen.
SCHRITT 4: Halten Sie die Kartoffelpresse über eine Rührschüssel oder einen Kochtopf. Geben Sie die gekochten Kartoffeln mit der Schale nach oben in die Kartoffelpresse und drücken Sie die Griffe zusammen. Die Kartoffelschale verbleibt in der Kartoffelpresse.

Reinigung der Kartoffelpresse

Nicht spülmaschinengeeignet.
Ausschließlich von Hand mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch reinigen.
Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
Gründlich abspülen und vollständig trocknen.



WARNING: AUßER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN.

ES | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

Antes del primer uso

Lávelo bien a mano.

Uso de la prensa para puré de patatas

No es necesario pelar las patatas; simplemente córtelas antes de cocinarlas.
PASO 1: Retira el inserto central del pasapurés.
PASO 2: Inserte el disco de prensado que prefiera en la base de la prensa para puré de patatas.
PASO 3: Fija el disco volviendo a colocar el inserto central en el pasapurés.
PASO 4: Coloque la prensa para puré de patatas sobre un bol para mezclar o una cacerola. Añada las patatas cocidas a la prensa con la piel hacia arriba y presione las asas juntas. La piel de las patatas quedará dentro de la prensa para puré de patatas.

Limpieza de la prensa para puré de patatas

No apto para lavavajillas.
Lave únicamente a mano con un detergente suave y un paño blando.
No utilice productos de limpieza agresivos ni estropajos abrasivos.
Aclárelo y séquelo bien.



ADVERTENCIA: Mantener fuera del alcance de los niños.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente a mano.

Utilizzo dello schiacciapate

Non è necessario sbucciare le patate, è sufficiente tagliarle prima della cottura.
PASSO 1: Rimuovere l'inserto centrale dallo schiacciapate.
PASSO 2: Inserire il disco perforato ura desiderato nella base dello schiacciapate.
PASSO 3: Fissare il disco reinserendo l'inserto centrale nello schiacciapate.
PASSO 4: Posizionare lo schiacciapate sopra una ciotola da mescolare per la preparazione o una casseruola. Inserire le patate cotte nello schiacciapate con la buccia rivolta verso l'alto e stringere i leve. La buccia delle patate resterà all'interno dello schiacciapate.

Pulizia dello schiacciapate

Non idoneo al lavaggio in lavastoviglie.
Lavare esclusivamente a mano utilizzando un detergente delicato e un panno morbido.
Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, né spugne abrasive o pagliette.