

PL | Proszę zachować instrukcje do przyszłego odniesienia.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie używaj mandoliny bez popychacza do żywności.
- Zachowaj ostrożność podczas mocowania, usuwania, czyszczenia lub przechowywania akcesoriów z ostrzami.



OSTRZEŻENIE: OSTRZA SĄ BARDZO OSTRE; OBSŁUGIWAĆ OSTROŻNIE. TRZYMAĆ Z DALA OD DZIECI.

Przed pierwszym użyciem

Delikatnie umyj ręcznie i dokładnie osusz.

Używanie mandoliny

- KROK 1:** Rozłóż stojak podstawowy, aż usłyszysz kliknięcie; umieść mandolinę w tacce zbierającej.
- KROK 2:** Wsuń przezroczysty dzióbek na mandolinę, przesuwając płaską krawędź z grubą obręczą, aż usłyszysz kliknięcie.
- KROK 3:** Wybierz żądane ostrze i umieść je w szczelinie na ostrze.
- KROK 4:** Umieść składnik w przezroczystym dzióbku i przytrzymaj go popychaczem do żywności. Naciskaj uchwyt wielokrotnie, aż składnik zostanie pokrojony.
- KROK 5:** Przed krojeniem kolejnego składnika upewnij się, że mandolina została wyczyszczona, aby uniknąć zablokowania ostrzy.

Czyszczenie mandoliny

Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
Myć ręcznie, używając łagodnego detergentu i miękkiej ściereczki.
Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących ani zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenia. Dokładnie spłucz i osusz.

Przechowywanie

Nie przechowuj na mokro; przechowuj w czystym, suchym miejscu.
Przechowuj przystawki tnące ostrożnie i bezpiecznie. Aby zapobiec urazom lub uszkodzeniom, zaleca się zawsze przechowywać przystawki tnące w tacy zbierającej z pokrywą do przechowywania.

Salter guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN | 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 from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.salter.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/salter and register your product within 30 days of purchase.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.salter.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/salter and register your product within 30 days of purchase.

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 toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse customerservices@salterhomewares.com. 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.

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

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg auf den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter customerservices@salterhomewares.com. 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.

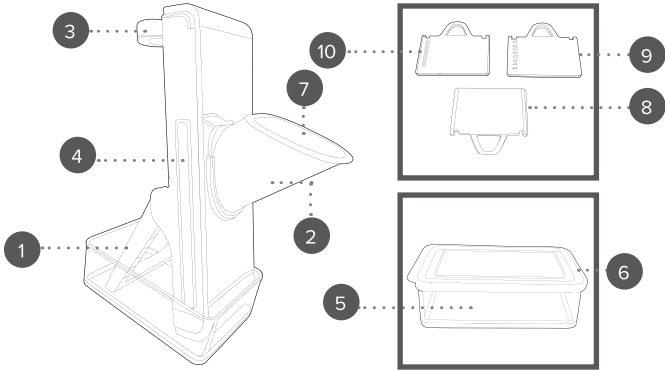
ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en customerservices@salterhomewares.com. 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.

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 ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo customerservices@salterhomewares.com. Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina guarantee.upplc.com/salter e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto.

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. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: customerservices@salterhomewares.com. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę guarantee.upplc.com/salter i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.

User manual

Mandoline



EN | Description of parts

- Base stand
- Transparent spout
- Handle
- Blade slot
- Collecting tray
- Storage lid
- Food pusher
- Dual-slicing blade (2 mm/4 mm)
- Julienne blade
- Baton blade

FR | Description des pièces

- Support de base
- Bec transparent
- Poignée
- Fente de lame
- Plateau de collecte
- Couvercle de rangement
- Poussoir à aliments
- Lame de coupe double (2 mm/4 mm)
- Lame à julienne
- Lame à bâton

NL | Beschrijving

- van de onderdelen
- Basisstandaard
 - Transparante tuit
 - Handgreep
 - Mesgleuf
 - Verzamelbak
 - Opbergdekse
 - Voedselduwer
 - Dubbel-snijblad (2 mm/4 mm)
 - Juliennessnijmes
 - Batonmes

DE | Beschreibung der Teile

- Standfuß
- Transparenter Ausguss
- Griff
- Klingenschlitz
- Auffangschale
- Aufbewahrungsdeckel
- Lebensmittel-Schieber
- Doppelschneideklänge (2 mm/4 mm)
- Julienne-Klinge
- Baton-Klinge

ES | Descripción de las partes

- Soporte base
- Pico transparente
- Mango
- Ranura para cuchillas
- Bandeja recolectora
- Tapa de almacenamiento
- Impulsor de alimentos
- Cuchilla de corte dual (2 mm/4 mm)
- Cuchilla juliana
- Cuchilla para bastones

IT | Descrizione delle parti

- Supporto base
- Beccuccio trasparente
- Manico
- Fessura per lama
- Vassoio di raccolta
- Coperchio
- di conservazione
- Spingi alimenti
- Lama a doppio taglio (2 mm/4 mm)

- Lama julienne
- Lama per bastoncini

PL | Opis elementów

- Stojak podstawowy
- Przezroczysty dzióbek
- Uchwyt
- Szczelina na ostrze
- Taca zbierająca
- Pokrywa do przechowywania
- Popychacz do żywności
- Podwójne ostrze do krojenia (2 mm/4 mm)
- Ostrze julienne
- Ostrze do krojenia w grube słupki



UK ONLY
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.
CD021224/MD010825/V2

SALTER
1760

EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not use the mandoline without the food pusher.
- Exercise caution when attaching, removing, cleaning or storing the blade attachments.



WARNING: SHARP BLADES; HANDLE WITH CARE. KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN.

Before first use

Hand-wash carefully and dry thoroughly.

Using the mandoline

- STEP 1:** Unfold the base stand until it clicks and place the mandoline in the collecting tray.
STEP 2: Slot the transparent spout onto the mandoline by sliding down the flat edge with the thick rim until it clicks.
STEP 3: Select the desired blade and place in the blade slot.
STEP 4: Place the ingredient in the transparent spout and hold it in place with the pusher. Press the handle down repeatedly until the ingredient has been cut.
STEP 5: Before cutting another ingredient, ensure the mandoline has been cleaned to avoid blocking the blades.

Cleaning the mandoline

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

Storage

Do not store wet; store in a clean, dry place.
Store the blade attachments carefully and safely. To prevent injury or damage, it is recommended to always store the blade attachments in the collecting tray with the storage lid.

FR | Veuillez conserver les instructions pour toute référence ultérieure.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne pas utiliser la mandoline sans le poussoir à aliments.
- Faites preuve de prudence lors de la fixation, du retrait, du nettoyage ou du rangement des accessoires de lame.



AVERTISSEMENT : LAMES TRANCHANTES ; MANIPULER AVEC PRÉCAUTION. GARDER HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

Avant la première utilisation

Laver à la main avec précaution et sécher soigneusement.

Utilisation de la mandoline

- ÉTAPE 1 :** Dépliez le support de base jusqu'à ce qu'il s'enclenche et placez la mandoline dans le plateau de collecte.
ÉTAPE 2 : Insérez le bec transparent sur la mandoline en faisant glisser le bord plat avec le rebord épais jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
ÉTAPE 3 : Sélectionnez la lame souhaitée et placez-la dans la fente de lame.
ÉTAPE 4 : Placez l'ingrédient dans le bec transparent et maintenez-le en place avec le poussoir à aliments. Appuyez plusieurs fois sur la poignée jusqu'à ce que l'ingrédient soit coupé.
ÉTAPE 5 : Avant de couper un autre ingrédient, assurez-vous que la mandoline a été nettoyée pour éviter de bloquer les lames.

Nettoyage de la mandoline

Ne pas mettre au lave-vaisselle.
Laver à la main uniquement avec un détergent doux et un chiffon doux.
N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer, car cela pourrait causer des dommages. Rincez et séchez soigneusement.

Stockage

Ne pas stocker humide : ranger dans un endroit propre et sec.
Rangez les accessoires de lame avec soin et en toute sécurité. Pour éviter les blessures ou les dommages, il est recommandé de toujours ranger les accessoires de lame dans le plateau de collecte avec le couvercle de rangement.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Gebruik de mandoline niet zonder de voedselduwer.
- Wees voorzichtig bij het bevestigen, verwijderen, reinigen of opbergen van de mesopzetstukken.



WAARSCHUWING: SCHERPE MESSEN; VOORZICHTIG HANTEREN. BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.

Voor het eerste gebruik

Met de hand zorgvuldig wassen en grondig drogen.

Gebruik van de mandoline

- STAP 1:** Vouw de basisstandaard uit totdat deze klikt en plaats de mandoline in de verzamelbak.
STAP 2: Plaats de transparante tuit op de mandoline door langs de vlakke rand met de dikke rand naar beneden te schuiven totdat deze klikt.
STAP 3: Selecteer het gewenste mes en plaats het in de mesgleuf.
STAP 4: Plaats het ingrediënt in de transparante tuit en houd het op zijn plaats met de voedselduwer. Druk herhaaldelijk de handgreep naar beneden totdat het ingrediënt is gesneden.
STAP 5: Zorg ervoor dat de mandoline is schoongemaakt voordat u een ander ingrediënt snijdt. Dit voorkomt dat de messen blokkeren.

Reiniging van de mandoline

Niet veilig voor gebruik in de vaatwasser.
Alleen met de hand wassen met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuurmiddelen, aangezien dit schade kan veroorzaken. Grondig spoelen en drogen.

Opslag

Niet nat opbergen; bewaar op een schone, droge plaats.
Berg de messenopzetstukken zorgvuldig en veilig op. Om letsel of schade te voorkomen, wordt aanbevolen de messenopzetstukken altijd in de verzamelbak met het opbergdeksel op te bergen.

DE | Bitte bewahren Sie die Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie die Mandoline nicht ohne den Lebensmittel-Schieber.
- Seien Sie vorsichtig beim Anbringen, Entfernen, Reinigen oder Aufbewahren der Klingenaufsätze.



WARNUNG: SCHARFE KLINGEN; VORSICHTIG HANDHABEN. FÜR KINDER UNERREICHBAR AUFBEWAHREN.

Vor dem ersten Gebrauch

Vorsichtig von Hand waschen und gründlich trocknen.

Verwendung der Mandoline

- SCHRITT 1:** Klappen Sie den Standfuß aus, bis er einrastet, und platzieren Sie die Mandoline in der Auffangschale.
SCHRITT 2: Schieben Sie den transparenten Ausguss auf die Mandoline, indem Sie die flache Kante mit dem dicken Rand nach unten schieben, bis er einrastet.
SCHRITT 3: Wählen Sie die gewünschte Klinge aus und setzen Sie sie in den Klingenschlitz ein.
SCHRITT 4: Legen Sie die Zutat in den transparenten Ausguss und halten Sie sie mit dem Lebensmittel-Schieber in Position. Drücken Sie den Griff wiederholt nach unten, bis die Zutat geschnitten ist.
SCHRITT 5: Bevor Sie eine weitere Zutat schneiden, stellen Sie sicher, dass die Mandoline gereinigt wurde, um eine Blockierung der Klingen zu vermeiden.

Reinigen der Mandoline

Nicht spülmaschinengeeignet.
Nur von Hand waschen mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da dies Schäden verursachen könnte. Gründlich spülen und trocknen.

Lagerung

Nicht nass lagern; an einem sauberen, trockenen Ort aufbewahren.
Die Klingensätze vorsichtig und sicher aufbewahren. Um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden, wird empfohlen, die Klingensätze immer in der Auffangschale mit dem Aufbewahrungsdeckel aufzubewahren.

ES | Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No utilice la mandolina sin el impulsor de alimentos.
- Tenga cuidado al colocar, retirar, limpiar o almacenar los accesorios de cuchillas.



ADVERTENCIA: CUCHILLAS AFLADAS; MANEJE CON CUIDADO. MANTÉNGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

Antes del primer uso

Lave a mano con cuidado y seque completamente.

Usando la mandolina

- PASO 1:** Despliegue el soporte base hasta que haga clic y coloque la mandolina en la bandeja recolectora.
PASO 2: Coloque el pico transparente en la mandolina deslizando el borde plano con el borde grueso hacia abajo hasta que haga clic.
PASO 3: Seleccione la cuchilla deseada y colóquela en la ranura para cuchillas.
PASO 4: Coloque el ingrediente en el pico transparente y manténgalo en su lugar con el impulsor de alimentos. Presione el mango hacia abajo repetidamente hasta que el ingrediente haya sido cortado.
PASO 5: Antes de cortar otro ingrediente, asegúrese de que la mandolina haya sido limpiada para evitar el bloqueo de las cuchillas.

Limpieza de la mandolina

No es seguro para uso en lavavajillas.
Lavar a mano únicamente usando un detergente suave y un paño suave.
No utilice limpiadores duros o abrasivos ni estropajos, ya que esto podría causar daños. Enjuague y seque completamente.

Almacenamiento

No almacenar mojado; guardar en un lugar limpio y seco.
Guarde los accesorios de cuchillas con cuidado y seguridad. Para prevenir lesiones o daños, se recomienda siempre guardar los accesorios de cuchillas en la bandeja recolectora con la tapa de almacenamiento.

IT | Conservare le istruzioni per future consultazioni.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Non utilizzare la mandolina senza lo spingi alimenti.
- Prestare attenzione quando si fissano, si rimuovono, si puliscono o si conservano gli attacchi delle lame.



ATTENZIONE: LAME AFFILATE; MANEGGIARE CON CURA. TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

Prima del primo utilizzo

Lavare a mano con cura e asciugare completamente.

Utilizzo della mandolina

- PASSO 1:** Apri il supporto base fino a quando non scatta e posiziona la mandolina nel vassoio di raccolta.
PASSO 2: Inserisci il beccuccio trasparente nella mandolina facendo scorrere il bordo piatto con il bordo spesso verso il basso fino a quando non scatta.
PASSO 3: Seleziona la lama desiderata e inseriscila nella fessura per lama.
PASSO 4: Posiziona l'ingrediente nel beccuccio trasparente e tienilo fermo con lo spingi alimenti. Premi il manico verso il basso ripetutamente fino a quando l'ingrediente non sarà tagliato.
PASSO 5: Prima di tagliare un altro ingrediente, assicurati che la mandolina sia stata pulita per evitare di bloccare le lame.

Pulizia della mandolina

Non sicuro per l'uso in lavastoviglie.
Lavare a mano solo usando un detergente delicato e un panno morbido.
Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o pagliette, poiché ciò potrebbe causare danni. Sciacquare e asciugare accuratamente.

Stoccaggio

Non conservare bagnato; conservare in un luogo pulito e asciutto.
Conservare gli accessori per lama con cura e in sicurezza. Per prevenire lesioni o danni, si raccomanda di conservare sempre gli accessori per lama nel vassoio di raccolta con il coperchio di conservazione.