

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 an 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.

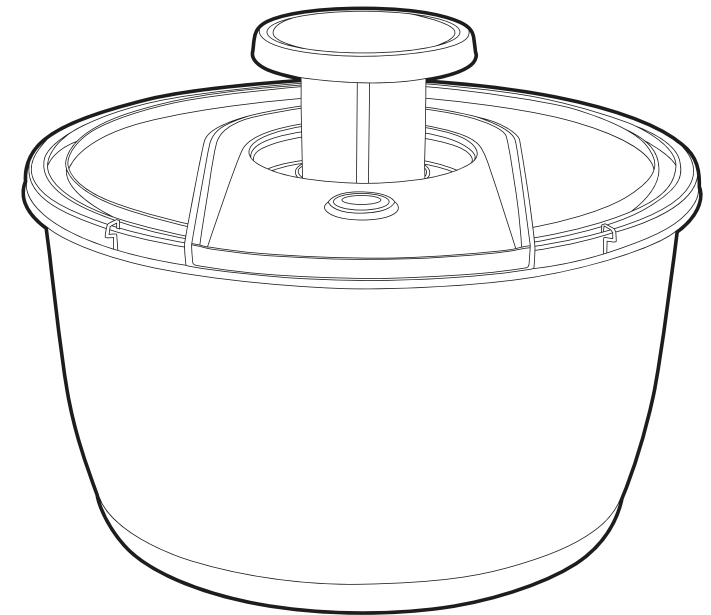
ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en **customerservices@salterhomewares.com**.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

Salad spinner



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.
CD300125/MD040225/V2

SALTER
1760

EN | Please retain instructions for future reference.

Before first use

Hand-wash thoroughly.

Using the salad spinner

- STEP 1:** Remove the lid by lifting it away from the bowl.
- STEP 2:** Add freshly washed salad ingredients into the drier basket within the bowl. For best results, it is recommended to only fill the bowl by ¼.
- STEP 3:** Replace the lid and secure it into position by placing onto the bowl.
- STEP 4:** Place the salad spinner onto a flat, stable surface. Holding the salad spinner securely, hold the handle and slide the handle lock outwards. The handle will pop up and press down to spin.
- STEP 5:** To stop the spinning, press the brake. Carefully pour out any excess water through the opening in the lid.
- STEP 6:** Repeat until all of the salad ingredients are dry.
- STEP 7:** To add salad dressing, lift the lid away from the bowl, pour in dressing and replace the lid. Press down the centre circle until dressing is evenly distributed.

Cleaning the salad spinner

This salad spinner is not dishwasher safe.
Remove the drier basket before cleaning.
Hand-wash all components in warm, soapy water using a mild detergent and soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
Do not use harsh or abrasive cleaners or scourers.



WARNING: Suitable for salad ingredients only, i.e. lettuce, tomato, cucumber. Not suitable for large, heavy food items.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Avant la première utilisation

Lavez soigneusement à la main.

Utilisation de l'essoreuse à salade

- ÉTAPE 1:** retirez le couvercle en le soulevant hors du bol.
- ÉTAPE 2:** ajoutez les ingrédients de la salade fraîchement lavés dans le panier d'essorage à l'intérieur du bol. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de ne remplir le bol qu'au quart.
- ÉTAPE 3:** remplacez le couvercle et fixez-le en le mettant sur le bol.
- ÉTAPE 4:** placez l'essoreuse à salade sur une surface plane et stable. En tenant fermement l'essoreuse à salade, maintenez la poignée et faites glisser le verrou de la poignée vers l'extérieur. La poignée remonte. Appuyez dessus pour essorer.
- ÉTAPE 5:** pour arrêter l'essorage, appuyez sur le frein. Videz soigneusement l'excédent d'eau par l'ouverture du couvercle.
- ÉTAPE 6:** répétez l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients de la salade soient essorés.
- ÉTAPE 7:** pour ajouter de la vinaigrette, soulevez le couvercle hors du bol, versez la vinaigrette et remplacez le couvercle. Appuyez sur le cercle du centre jusqu'à ce que la vinaigrette soit répartie uniformément.

Nettoyage de l'essoreuse à salade

Cette essoreuse à salade ne passe pas au lave-vaisselle.
Retirez le panier d'essorage avant de la nettoyer.
Lavez tous les composants à la main à l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux et un chiffon doux.
Rincez et séchez complètement.
Ne pas utiliser de produit nettoyant agressif ou abrasif ni de tampon à recurer.



AVERTISSEMENT : convient uniquement aux ingrédients d'une salade, c'est-à-dire à la laitue, aux tomates et aux concombres. Ne convient pas aux aliments lourds et volumineux.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Vóór het eerste gebruik

Was grondig met de hand af.

De slacentrifuge gebruiken

- STAP 1:** Verwijder het deksel door dit van de kom te tillen.
- STAP 2:** Doe vers gewassen salade-ingrediënten in de droogmand in de kom. Voor de beste resultaten wordt het aanbevolen de kom voor slechts ¼ te vullen.
- STAP 3:** Plaats het deksel terug en zet het vast op de kom.

- STAP 4:** Plaats de slacentrifuge op een vlakke, stabiele ondergrond. Houd de slacentrifuge goed vast, houd het handvat vast en schuif de handvatvergrendeling naar buiten. Het handvat komt omhoog. Druk omlaag om te draaien.
- STAP 5:** Druk op de rem om het draaien te stoppen. Giet overtollig water voorzichtig uit de kom door de opening in het deksel.
- STAP 6:** Herhaal dit totdat alle ingrediënten van de salade droog zijn.
- STAP 7:** Om saladedressing toe te voegen, tilt u het deksel van de kom, giet u de dressing erin en doet u het deksel weer op de kom. Druk op het midden van de cirkel tot de dressing gelijkmatig is verdeeld.

De slacentrifuge schoonmaken

Deze slacentrifuge is niet vaatwasmachinebestendig.
Verwijder de droogmand voor het schoonmaken.
Was alle onderdelen met de hand in een sopje van warm water met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek. Spoel en droog grondig af.
Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of schuursponsjes.



WAARSCHUWING: Alleen geschikt voor salade-ingrediënten, zoals sla, tomaat en komkommer. Niet geschikt voor grote, zware etenswaren.

DE | Bitte bewahren Sie die Anleitung zur späteren Verwendung auf.

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand abspülen.

Verwendung der Salatschleuder

- SCHRITT 1:** Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn nach oben von der Schüssel abheben.
- SCHRITT 2:** Geben Sie frisch gewaschene Salatzutaten in den Trocknerkorb in der Schleuder. Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Behälter nur zu ¼ füllen.
- SCHRITT 3:** Setzen Sie den Deckel wieder auf und sichern Sie ihn, indem Sie ihn auf die Schüssel platzieren.
- SCHRITT 4:** Stellen Sie die Salatschleuder auf eine ebene, stabile Oberfläche. Während Sie die Salatschleuder festhalten, halten Sie den Griff fest und schieben Sie die Griffverriegelung nach außen. Der Griff springt hoch, drücken Sie dann zum Schleudern nach unten.
- SCHRITT 5:** Um das Schleudern zu stoppen, drücken Sie auf die Stoptaste. Gießen Sie überschüssiges Wasser vorsichtig durch die Öffnung im Deckel ab.
- SCHRITT 6:** Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Salatzutaten trocken sind.
- SCHRITT 7:** Um Salattedressing hinzuzufügen, nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab, gießen Sie das Dressing ein, und setzen Sie den Deckel wieder auf. Drücken Sie den mittleren Kreis nach unten, bis das Dressing gleichmäßig verteilt ist.

Reinigung der Salatschleuder

Diese Salatschleuder ist nicht spülmaschinenfest.
Entfernen Sie vor der Reinigung den Trocknerkorb.
Spülen Sie alle Komponenten von Hand in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch. Gut abspülen und gründlich trocknen.
Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.



WARNUNG: Nur für Salatzutaten geeignet, z. B. Salat, Tomate, Gurke. Nicht geeignet für große, schwere Lebensmittel.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

Antes del primer uso

Lave a mano cuidadosamente.

Uso de la centrifugadora de ensaladas

- PASO 1:** Retire la tapa levantándola y separándola del recipiente.
- PASO 2:** Añada los ingredientes de la ensalada recién lavados a la cesta de secado que hay dentro del recipiente. Para obtener los mejores resultados, se recomienda llenar solo ¼ del recipiente.
- PASO 3:** Vuelva a colocar la tapa y fjela en su sitio sobre el recipiente.
- PASO 4:** Coloque la centrifugadora de ensaladas sobre una superficie plana y estable. Sujete firmemente la centrifugadora de ensaladas, agarre el mango y deslice el bloqueo del mango hacia afuera. El mango se elevará para presionarlo e iniciar el giro.
- PASO 5:** Para detener el giro, pulse el botón de freno. Vierta con cuidado el exceso de agua a través de la abertura de la tapa.
- PASO 6:** Repita el proceso hasta que todos los ingredientes de la ensalada estén secos.
- PASO 7:** Para aliñar la ensalada, retire la tapa del recipiente, vierta el aliño y vuelva a colocar la tapa. Presione el círculo central hasta que el aliño quede distribuido de manera uniforme.

Limpieza de la centrifugadora de ensaladas

Esta centrifugadora de ensaladas no se puede lavar en el lavavajillas.
Retire la cesta de secado antes de limpiarla.
Limpie a mano todas las piezas con agua caliente, un jabón suave y un paño suave. Enjuague y seque por completo.
No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.



ADVERTENCIA: Producto apto solo para ingredientes de ensalada, como lechuga, tomate y pepino. Este producto no es apto para alimentos grandes ni pesados.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo

Lavare a mano accuratamente.

Utilizzo della centrifuga per insalata

- PASSAGGIO 1:** sollevare il coperchio e rimuoverlo dal recipiente.
- PASSAGGIO 2:** posizionare gli ingredienti per l'insalata appena lavati nel cestello all'interno del recipiente. Per risultati ottimali, si consiglia di riempire solo ¼ del recipiente.
- PASSAGGIO 3:** riposizionare il coperchio e fissarlo in posizione sul recipiente.
- PASSAGGIO 4:** posizionare la centrifuga per insalata su una superficie piana e stabile. Mantenendo saldamente la centrifuga per insalata, afferrare l'impugnatura e far scorrere il blocco dell'impugnatura verso l'esterno. L'impugnatura si solleva e si preme per far ruotare la centrifuga.
- PASSAGGIO 5:** per arrestare il movimento rotatorio, premere il freno. Eliminare con cura l'acqua in eccesso attraverso l'apertura del coperchio.
- PASSAGGIO 6:** ripetere l'operazione fino a quando tutti gli ingredienti per l'insalata non risultano ben scolati.
- PASSAGGIO 7:** per aggiungere il condimento dell'insalata, sollevare il coperchio dal recipiente, versare il condimento e richiudere il coperchio. Premere il cerchio centrale verso il basso finché il condimento non risulta distribuito in modo uniforme.

Pulizia della centrifuga per insalata

La centrifuga per insalata non è lavabile in lavastoviglie.
Rimuovere il cestello prima di procedere alla pulizia.
Lavare tutti i componenti con acqua calda e sapone, utilizzando un detergente delicato e un panno morbido.
Sciquare e asciugare accuratamente.
Non utilizzare spugne o detersivi aggressivi o abrasivi.



AVVERTENZA: prodotto adatto solo per ingredienti da insalata, come lattuga, pomodori, cetrioli. Non adatto ad alimenti di grandi dimensioni e pesanti.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyj ręcznie.

Korzystanie z wirówki do sałaty

- KROK 1:** zdejmij pokrywkę, podnosząc ją i zdejmując z misy.
- KROK 2:** dodaj świeżo umyte liście sałaty do kosza wirówki. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zaleca się napełnianie pojemnika tylko do ¼ wysokości.
- KROK 3:** załóż pokrywkę i zamocuj ją we właściwym położeniu na misie.
- KROK 4:** umieść wirówkę na płaskiej, stabilnej powierzchni. Trzymając mocno wirówkę, chwyć uchwyt i przesunij blokadę na zewnątrz. Uchwyt podniesie się. Naciśnij, aby obrócić.
- KROK 5:** aby zatrzymać wirowanie, naciśnij hamulec. Ostrożnie wylej nadmiar wody przez otwór w pokrywie.
- KROK 6:** powtarzaj do wysuszenia wszystkich składników.
- KROK 7:** aby dodać dressing sałatkowy, podnieś pokrywkę z miski, wlej dressing i załóż pokrywkę. Naciśnij środkowy okrąg, aż dressing będzie równomiernie rozłożony.

Czyszczenie wirówki do sałaty

Wirówka do sałaty nie nadaje się do mycia w zmywarce.
Przed czyszczeniem należy wyjąć kosz odcdzający.
Umyj urządzenie w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu i z wykorzystaniem miękkiej szmatki.
Dokładnie optucz i osusz.
Nie używaj silnych środków czyszczących ani druczanych zmywaków.



OSTRZEŻENIE: nadaje się tylko do składników sałatek, tj. sałaty, pomidorów, ogórków. Nie nadaje się do dużych, ciężkich produktów spożywczych.