

User manual

Salad spinner

PASSO 2: Inserire gli ingredienti per insalata appena lavati nel cestello scolante all'interno della ciotola e riposizionare il coperchio. Per risultati ottimali, si raccomanda di riempire la ciotola solo fino a ¼ della sua capacità.

PASSO 3: Posizionare la centrifuga per insalata su una superficie piana e stabile. Tenendo saldamente la centrifuga, ruotare rapidamente la maniglia in modo che il cestello scolante inizi a girare. Svuotare con cautela l'eventuale acqua in eccesso attraverso l'apertura nel coperchio.

PASSO 4: Ripetere l'operazione finché tutti gli ingredienti dell'insalata non risultano asciutti.

PASSO 5: Per arrestare la rotazione, premere il pulsante del freno.

Pulizia della centrifuga per insalata

Questa centrifuga per insalata non è adatta al lavaggio in lavastoviglie. Rimuovere il cestello scolante prima di procedere alla pulizia.

Lavare a mano tutti i componenti in acqua tiepida e saponata, utilizzando un detergente delicato e un panno morbido. Sciacquare e asciugare accuratamente.

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né pagliette abrasive.

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.



OSTRZEŻENIE: Przeznaczone wyłącznie do składników sałat, np. sałaty, pomidorów i ogórków. Nie nadaje się do dużych, ciężkich produktów spożywczych.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Dokładnie umyj ręcznie

Korzystanie z wirówki do sałaty

KROK 1: Zdejmij pokrywę z miski.

KROK 2: Włóż świeżo umyte składniki sałaty do koszyka wirówki znajdującego się w misce i załóż ponownie pokrywę. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się napełnianie miski jedynie do ¼ jej pojemności.

KROK 3: Ustaw wirówkę do sałaty na płaskiej, stabilnej powierzchni. Trzymając wirówkę pewnie, szybko obracaj uchwyt, aby koszyk wirujący zaczął się obracać. Ostrożnie wylej nadmiar wody przez otwór w pokrywie.

KROK 4: Powtarzaj tę czynność, aż wszystkie składniki sałaty będą suche.

KROK 5: Aby zatrzymać wirówkę, naciśnij przycisk hamulca.

Czyszczenie wirówki do sałaty

Tę wirówkę do sałaty należy myć wyłącznie ręcznie – nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Przed czyszczeniem wyjmij koszyk wirówki.

Wszystkie elementy umyj ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu, używając miękkiej ściereczki. Następnie dokładnie optucz i wytrzyj do sucha.

Nie używaj silnych ani ściernych środków czyszczących ani zmywaków.

Progress guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN | Subject to the care and use being followed, the Progress 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.progresscookshop.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/progress 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.progresscookshop.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/progress 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 customerservice@progresscookshop.com. Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur guarantee.upplc.com/progress 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 customerservice@progresscookshop.com. Om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie, gaat u naar guarantee.upplc.com/progress 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 customerservice@progresscookshop.com. Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu guarantee.upplc.com/progress 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 customerservice@progresscookshop.com. Para acceder a la garantía ampliada, vaya a guarantee.upplc.com/progress 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 customerservice@progresscookshop.com. Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina guarantee.upplc.com/progress 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: customerservice@progresscookshop.com. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę guarantee.upplc.com/progress i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.upplc.com/progress and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.progresscookshop.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.
©Progress trademark. All rights reserved.
CD201125/MD000000/V1

progress^{since 1931}

EN | Please retain instructions for future reference.



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

BEFORE FIRST USE

Hand-wash thoroughly

Using the salad spinner

- STEP 1:** Remove the lid from the bowl.
- STEP 2:** Add freshly washed salad ingredients into the drier basket within the bowl and replace the lid. For best results, it is recommended to only fill the bowl by ¼.
- STEP 3:** Place the salad spinner onto a flat, stable surface. Holding the salad spinner securely, quickly rotate the spinner handle so that the drier basket begins to spin. Carefully pour out any excess water through the opening in the lid.
- STEP 4:** Repeat until all of the salad ingredients are dry.
- STEP 5:** To stop press the brake button.

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

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.



AVERTISSEMENT : Convient uniquement aux ingrédients de salade, par exemple laitue, tomate et concombre. Ne convient pas aux aliments volumineux ou lourds.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Laver soigneusement à la main

Utilisation de l'essoreuse à salade

- ÉTAPE 1 :** Retirer le couvercle du bol.
- ÉTAPE 2 :** Ajouter les ingrédients de salade fraîchement lavés dans le panier d'égouttage situé à l'intérieur du bol, puis remettre le couvercle en place. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de ne remplir le bol qu'au quart de sa capacité.
- ÉTAPE 3 :** Poser l'essoreuse à salade sur une surface plane et stable. En la maintenant fermement, faire tourner rapidement la manivelle afin que le panier d'égouttage commence à tourner. Verser délicatement l'excédent d'eau par l'ouverture du couvercle.
- ÉTAPE 4 :** Répéter l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients de la salade soient secs.
- ÉTAPE 5 :** Pour arrêter la rotation, appuyer sur le bouton de frein.

Nettoyage de l'essoreuse à salade

Cette essoreuse à salade ne passe pas au lave-vaisselle.

Retirer le panier d'égouttage avant le nettoyage.
 Laver tous les composants à la main dans de l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux et un chiffon non abrasif. Rincer puis sécher soigneusement.
 Ne pas utiliser de nettoyants agressifs ni de produits ou tampons abrasifs.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.



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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Grondig met de hand afwassen

De slacentrifuge gebruiken

- STAP 1:** Verwijder het deksel van de kom.
- STAP 2:** Doe de pas gewassen salade-ingredienten in de centrifugemand in de kom en plaats het deksel terug. Voor het beste resultaat wordt aanbevolen de kom slechts tot ¼ te vullen.
- STAP 3:** Plaats de slacentrifuge op een vlakke, stabiele ondergrond. Houd de slacentrifuge stevig vast en draai de hendel snel rond zodat de centrifugemand gaat draaien. Giet voorzichtig overtollig water weg via de opening in het deksel.
- STAP 4:** Herhaal dit totdat alle salade-ingredienten droog zijn.
- STAP 5:** Druk op de remknop om te stoppen.

De slacentrifuge reinigen

Deze slacentrifuge is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
 Verwijder de centrifugemand vóór het reinigen.
 Was alle onderdelen met de hand in warm water met zeep, met een mild afwasmiddel en een zachte doek. Spoel alles grondig af en droog goed na.
 Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuurmaterialen.

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



WARNING: Nur für Salatzutaten geeignet, z. B. Blattsalat, Tomaten und Gurken. Nicht geeignet für große oder schwere Lebensmittel.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Gründlich von Hand spülen

Verwendung der Salatschleuder

- SCHRITT 1:** Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab.
- SCHRITT 2:** Geben Sie die frisch gewaschenen Salatzutaten in den Einsatzkorb in der Schüssel und setzen Sie den Deckel wieder auf. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, die Schüssel nur bis zu ¼ zu füllen.
- SCHRITT 3:** Stellen Sie die Salatschleuder auf eine ebene, stabile Fläche. Halten Sie die Salatschleuder sicher fest und drehen Sie den Griff zügig, damit sich der Einsatzkorb zu drehen beginnt. Gießen Sie überschüssiges Wasser vorsichtig durch die Öffnung im Deckel ab.
- SCHRITT 4:** Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Salatzutaten trocken sind.

SCHRITT 5: Zum Anhalten die Bremstaste drücken.

Reinigung der Salatschleuder

Diese Salatschleuder ist nicht spülmaschinengeeignet.
 Entfernen Sie den Einsatzkorb vor der Reinigung.
 Alle Komponenten in warmem Seifenwasser mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch von Hand reinigen. Anschließend gründlich abspülen und vollständig trocknen.
 Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

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



ADVERTENCIA: Apto únicamente para ingredientes de ensalada, es decir, lechuga, tomate y pepino. No es apto para alimentos de gran tamaño o pesados.

ANTES DEL PRIMER USO

Lave a mano a fondo

Uso del escurridor de ensalada

- PASO 1:** Retire la tapa del recipiente.
- PASO 2:** Coloque los ingredientes de la ensalada recién lavados en la cesta de secado dentro del recipiente y vuelva a colocar la tapa. Para obtener mejores resultados, se recomienda llenar el recipiente solo hasta ¼ de su capacidad.
- PASO 3:** Coloque el escurridor de ensalada sobre una superficie plana y estable. Sujetándolo firmemente, gire rápidamente la manivela para que la cesta de secado comience a girar. Vierta con cuidado el exceso de agua por la abertura de la tapa.
- PASO 4:** Repita el proceso hasta que todos los ingredientes de la ensalada estén secos.
- PASO 5:** Para detener el giro, pulse el botón de freno.

Limpieza del escurridor de ensalada

Este escurridor de ensalada no es apto para lavavajillas.
 Retire la cesta de secado antes de limpiar.
 Lave a mano todas las piezas con agua tibia y jabón, utilizando un detergente suave y un paño suave. Enjuague y seque completamente.
 No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, ni estropajos ásperos.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.



AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente per ingredienti da insalata, ad esempio lattuga, pomodori e cetrioli. Non adatta a cibi di grandi dimensioni o particolarmente pesanti.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Lavare accuratamente a mano

Utilizzo della centrifuga per insalata

PASSO 1: Rimuovere il coperchio dalla ciotola.