

Rimuovere il cestello prima di pulirlo.

Lavare tutti i componenti con acqua calda e sapone, utilizzando un detersivo delicato e un panno morbido. Sciacquare e asciugare accuratamente.

Non utilizzare spugne o detersivi aggressivi o abrasivi.

*Per usufruire della garanzia estesa, andare alla pagina guarantee.upgs.com/salter e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto. Per ulteriori domande, contattateci customerservices@salterhomewares.com.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.



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

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.

Korzystanie z wirówki do sałaty

KROK 1: Zdejmij pokrywkę, otwierając zaciski blokujące, i unieś ją z pojemnika.

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, zamykając zaciski blokujące.

KROK 4: Umieść wirówkę na płaskiej, stabilnej powierzchni. Mocno trzymając wirówkę, szybko obróć uchwyt tak, aby kosz zaczął się obracać. Ostrożnie wylej nadmiar wody przez otwór w pokrywce.

KROK 5: Powtarzaj do wysuszenia wszystkich składników.

KROK 6: Aby dodać dressing do sałatki, wlej go przez otwór w pokrywce. Delikatnie obróć uchwyt wirówki, aby wymieszać dressing z sałatką.

Czyszczenie wirówki

Wirówka do sałaty nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Przed czyszczeniem należy wyjąć kosz odcedzający.

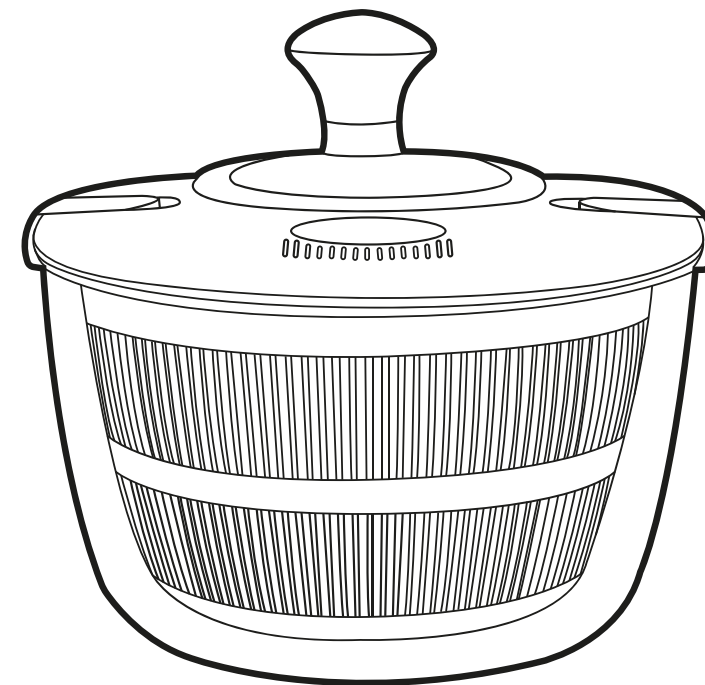
Umyj urządzenie w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu i z wykorzystaniem miękkiej szmatki. Dokładnie optucz je i osusz.

Nie używaj silnych środków czyszczących ani drucianych zmywaków.

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

User manual

3.5 litre salad spinner



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.upgs.com/salter. For any further queries, visit www.salter.com.



Manufactured by:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Limited.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
MADE IN CHINA.

©Salter trademark. All rights reserved.

CD150922/MD140723/V2

SALTER
1760

EN | Please retain instructions for future reference.



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

Before first use

Hand-wash thoroughly.

Using the salad spinner

STEP 1: Remove the lid opening the locking clips and 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 closing the locking clips.

STEP 4: 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 5: Repeat until all of the salad ingredients are dry.

STEP 6: To add salad dressing, pour the dressing through the opening in the lid. Gently rotate the spinner handle to mix the dressing into the salad.

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 ultérieure.



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.

Avant la première utilisation

Laver soigneusement à la main.

Utilisation de l'essoreuse à salade

ÉTAPE 1: retirez le couvercle en ouvrant les clips de verrouillage et en le soulevant pour l'éloigner 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: remettez le couvercle en place et fixez-le en fermant les clips de verrouillage.

ÉTAPE 4: placez l'essoreuse à salade sur une surface plane et stable. En tenant fermement l'essoreuse à salade, tournez rapidement la poignée de manière à ce que le panier d'essorage commence à tourner. Videz soigneusement l'excédent d'eau par l'ouverture du couvercle.

ÉTAPE 5: répétez l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients de la salade soient essorés.

ÉTAPE 6: pour ajouter de la vinaigrette, versez-la par l'ouverture du couvercle. Tournez doucement la poignée de l'essoreuse pour mélanger la vinaigrette à la salade.

Nettoyage de l'essoreuse à salade

Cetteessoreuse 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 récurer.

Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur guarantee.upgs.com/salter et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à customerservices@salterhomewares.com.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.



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

Vóór het eerste gebruik

Grondig met de hand afwassen.

De slacentrifuge gebruiken

STAP 1: Verwijder het deksel door de vergrendelingsklemmen te openen en het deksel van de kom te tillen.

STAP 2: Doe vers gewassen salade-ingredienten in de droogmand in de kom. Voor de beste resultaten wordt het aanbevolen de kom slechts ¼ te vullen.

STAP 3: Plaats het deksel terug en zet het vast met de vergrendelingsklemmen.

STAP 4: Plaats de slacentrifuge op een vlakke, stabiele ondergrond. Houd de slacentrifuge stevig vast en draai de centrifugehendel snel zodat de droogmand begint te draaien. Giet overtollig water voorzichtig uit de kom door de opening in het deksel.

STAP 5: Herhaal dit totdat alle ingredienten van de salade droog zijn.

STAP 6: Als u salad dressing wilt toevoegen, giet u de dressing door de opening in het deksel. Draai voorzichtig aan de hendel van de centrifuge de dressing door de salade te mengen.

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. Ga naar guarantee.upgs.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 | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.



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

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich mit der Hand abwaschen.

Verwendung der Salatschleuder

SCHRITT 1: Entfernen Sie den Deckel, indem Sie die Verschlussclips öffnen und heben Sie ihn von der Schüssel ab.

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 die Verschlussclips schließen.

SCHRITT 4: Stellen Sie die Salatschleuder auf eine ebene, stabile Oberfläche. Halten Sie die Salatschleuder fest und drehen Sie den Drehgriff schnell, sodass sich der Trocknerkorb zu drehen beginnt. Gießen Sie überschüssiges Wasser vorsichtig durch die Öffnung im Deckel ab.

SCHRITT 5: Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Salatzutaten trocken sind.

SCHRITT 6: Um Salatdressing hinzuzufügen, gießen Sie es durch die Öffnung im Deckel. Drehen Sie den Drehgriff vorsichtig, um das Dressing in den Salat zu mischen.

Reinigung der Salatschleuder

Diese Salatschleuder ist nicht spülmaschinenfest.

Entfernen Sie vor der Reinigung den Trocknerkorb.

Reinigen Sie die Salatschleuder mit einem milden Reinigungsmittel, warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch von Hand. Spülen Sie ihn gut ab und trocknen Sie ihn gründlich ab.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu guarantee.upgs.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 | Conserve estas instrucciones como referencia futura.



ADVERTENCIA: Apta solo para ingredientes de ensalada, como lechuga, tomate y pepino. No es apta para alimentos grandes y pesados.

Antes del primer uso

Lavar a mano cuidadosamente.

Uso de la centrifugadora de ensaladas

PASO 1: Retire la tapa abriendo las pinzas de bloqueo y extráigala 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 cerrando las pinzas de bloqueo.

PASO 4: Coloque la centrifugadora de ensaladas sobre una superficie plana y estable. Sujete la centrifugadora de ensaladas de forma segura y gire rápidamente el mango del recipiente para que la cesta de secado comience a girar. Vierta con cuidado el exceso de agua a través de la abertura de la tapa.

PASO 5: Repita el proceso hasta que todos los ingredientes de la ensalada estén secos.

PASO 6: Para aliñar la ensalada, vierta el aliño a través de la abertura de la tapa. Gire suavemente el mango de la centrifugadora para mezclar el aliño con la ensalada.

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 que no sea agresivo y un paño suave. Enjuague y seque cuidadosamente.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

Para acceder a la garantía ampliada, vaya a guarantee.upgs.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 | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.



AVVERTENZA: Adatto solo per ingredienti da insalata, ad esempio lattuga, pomodoro, cetriolo. Non adatto ad alimenti grandi e pesanti.

Prima del primo utilizzo

Lavare a mano accuratamente.

Utilizzo della centrifuga per insalata

FASE 1: rimuovere il coperchio aprendo le clip di blocco e sollevandolo dal recipiente.

FASE 2: aggiungere gli ingredienti per insalata appena lavati nel cestello all'interno del recipiente. Per risultati ottimali, si consiglia di riempire solo per ¼ il recipiente.

FASE 3: riposizionare il coperchio e fissarlo in posizione chiudendo le clip di blocco.

FASE 4: posizionare la centrifuga per insalata su una superficie piana e stabile. Tenendo saldamente la centrifuga per insalata, ruotare rapidamente l'impugnatura della centrifuga in modo che il cestello inizi a girare. Eliminare con cautela l'acqua in eccesso attraverso l'apertura del coperchio.

FASE 5: ripetere l'operazione fino a quando tutti gli ingredienti per l'insalata non sono asciutti.

FASE 6: aggiungere i condimenti per insalata versandoli attraverso l'apertura del coperchio. Ruotare delicatamente l'impugnatura della centrifuga per mescolare i condimenti all'insalata.

Pulizia della centrifuga per insalata

La centrifuga per insalata non è lavabile in lavastoviglie.