



ATTENZIONE: Non utilizzare frutta/verdura troppo matura o morbida. Gli ingredienti potrebbero dover essere pretagliati a una dimensione più piccola per adattarli alla lama. Maneggiare sempre le lame dai bordi in plastica.

Stoccaggio

Non riporre bagnato, conservare in un luogo asciutto e pulito. Conservare le lame con cura e sicurezza posizionandole insieme nella parte superiore del corpo interno. Per prevenire lesioni o danni, conservare il chop box assemblato.

PL | Proszę zachować instrukcje do przyszłego odniesienia.



OSTRZEŻENIE: Ostre ostrza; obchodź się ostrożnie. Używaj pudełka do krojenia tylko z płytą dociskową. Przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Przed pierwszym użyciem

Ostrożnie myć ręcznie.

Montaż pudełka do krojenia

KROK 1: Umieść obudowę wewnętrzną na tacy, aż usłyszysz kliknięcie.
KROK 2: Włóż płytę dociskową ostrza do obudowy zewnętrznej, upewniając się, że płyta dociskowa ostrza jest skierowana grzbietami w dół.
KROK 3: Następnie wsuń płytę dociskową do płyty dociskowej ostrza i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować na miejscu.
KROK 4: Po zabezpieczeniu, ostrożnie umieść pożądane ostrze na obudowie wewnętrznej, aby rozpocząć krojenie.

Czyszczenie i konserwacja

Ostrożnie usuń ostrze z obudowy wewnętrznej przed czyszczeniem. Pudełko do krojenia nie nadaje się do mycia w zmywarce. Czyść pudełko do krojenia ciepłą wodą z mydłem przy użyciu łagodnego detergentu i miękkiej ściereczki; nie używać silnych lub ściernych środków czyszczących ani skrobaków; dokładnie spłukać i wysuszyć.



UWAGA: Używaj tylko narzędzia czyszczącego, aby bezpiecznie usunąć resztki jedzenia z ostrzy.

Używanie pudła do krojenia

KROK 1: Upewnij się, że owoce lub warzywa nie są dłuższe niż rozmiar ostrza. Jeśli tak, pokrój składniki na kawałki nie dłuższe niż 11 cm.
KROK 2: Umieść składniki pionowo na ostrzu. Użyj płyty dociskowej, aby wcisnąć je mocno i równomiernie.
KROK 3: Posiekane składniki będą zbierać się na tacy poniżej.



OSTRZEŻENIE: Nie używaj zbyt dojrzałych ani miękkich owoców/warzyw. Składniki mogą wymagać wcześniejszego pokrojenia na mniejsze kawałki, aby pasowały do ostrza. Zawsze chwytaj ostrza za plastikowe krawędzie.

Przechowywanie

Nie przechowuj w stanie mokrym; przechowuj w suchym i czystym miejscu. Ostrza przechowuj ostrożnie i bezpiecznie, wsuwając je jedno w drugie na górze obudowy wewnętrznej. Aby zapobiec urazom lub uszkodzeniom, przechowuj pudełko do krojenia w stanie zmontowanym.

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 giorni dalla data di acquisto.

PL | W przypadku pojawienia się wad roboczych 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.



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

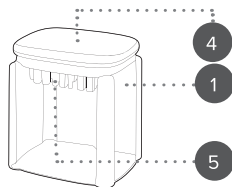
MADE IN CHINA.

© Salter trademark. All rights reserved.

CD080825/MD000000/V1

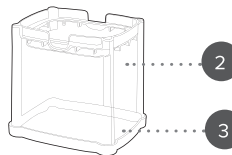
User Manual

Chop box



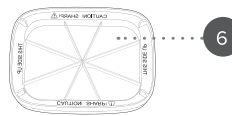
EN | Description of parts
1. Outer body
2. Inner body
3. Tray
4. Press plate
5. Blade press plate
6. Wedge cutter (8 slices)
7. Dicer blade
8. Cleaning tool

ES | Descripción de la parte
1. Cuerpo exterior
2. Cuerpo interior
3. Bandeja
4. Placa de presión
5. Placa de presión de la cuchilla
6. Cortador de cuñas (8 porciones)
7. Cuchilla para dados
8. Herramienta de limpieza



FR | Description de la pièce
1. Corps extérieur
2. Corps intérieur
3. Plateau
4. Plaque de pression
5. Plaque de pression de la lame
6. Découpoir à quartiers (8 quartiers)
7. Lame à découper en dés
8. Outil de nettoyage

IT | Descrizione della parte
1. Corpo esterno
2. Corpo interno
3. Vassoio
4. Piastra di pressione
5. Piastra di pressione della lama
6. Affettatrice a spicchi (8 fette)
7. Lama per tagliare a cubetti
8. Strumento di pulizia

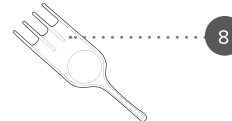


NL | Beschrijving van het onderdeel
1. Buitenste behuizing
2. Binnenste behuizing
3. Lade
4. Drukplaat
5. Drukplaat voor het mes
6. Wignijder (8 parten)
7. Snijmes voor blokjes
8. Reinigingsgereedschap

PL | Opis elementu
1. Obudowa zewnętrzna
2. Obudowa wewnętrzna
3. Taca
4. Płyta dociskowa
5. Płyta dociskowa ostrza
6. Krawalnica klinowa (8 plasterów)
7. Ostrze szatkownicy
8. Narzędzie czyszczące



DE | Beschreibung des Teils
1. Außenkörper
2. Innenkörper
3. Tablett
4. Pressplatte
5. Klingen-Pressplatte
6. Keilschneider (8 Scheiben)
7. Würfelklinge
8. Reinigungswerkzeug



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.

SALTER
1760

EN | Please retain instructions for future reference.



WARNING: Sharp blades; handle with care. Only use the chop box with the press plate. Keep out of the reach of children.

Before first use

Hand-wash carefully.

Assembling the chop box

STEP 1: Place the inner body onto the tray until it clicks into place.
STEP 2: Insert the blade press plate inside the outer body, ensuring the blade press plate is pointing with its ridges facing down.
STEP 3: Then slot the press plate into the blade press plate and turn in a clockwise direction to lock it into place.
STEP 4: Once secured, carefully place the desired blade on top of the inner body to begin chopping.

Care and maintenance

Carefully remove the blade from the inner body before cleaning.
The chop box is not safe for dishwasher use.
Clean the chop box in warm, soapy water with a mild detergent and a soft cloth; do not use harsh or abrasive cleaners or scourers; rinse and dry thoroughly.



CAUTION: Only use the cleaning tool to safely remove any food from the blades.

Using the chop box

STEP 1: Ensure fruit or vegetables are not longer than the size of the blade. If so, cut the ingredients into pieces no longer than 11 cm.
STEP 2: Place the ingredients vertically onto the blade. Use the press plate to push them down firmly and evenly.
STEP 3: Chopped ingredients will collect in the tray below.



WARNING: Do not use overly ripe or soft fruit/vegetables. Ingredients may need to be pre-cut to a smaller size to fit them on the blade. Always handle blades with the plastic edges.

Storage

Do not store wet; store in a dry, clean place. Store the blades carefully and safely by slotting them together at the top of the inner body. To prevent injury or damage, store the chop box assembled.

FR | Veuillez conserver les instructions pour toute référence ultérieure.



AVERTISSEMENT : Lames tranchantes ; manipuler avec précaution. N'utilisez la boîte à découper qu'avec la plaque de pression. Tenir hors de la portée des enfants.

Avant la première utilisation

Lavez à la main avec précaution.

Assemblage de la boîte à découper

ÉTAPE 1 : Placez le corps intérieur sur le plateau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
ÉTAPE 2 : Insérez la plaque de pression de la lame à l'intérieur du corps extérieur, en veillant à ce que la plaque de pression de la lame soit orientée avec les crêtes vers le bas.
ÉTAPE 3 : Ensuite, insérez la plaque de pression dans la plaque de pression de la lame et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller en place.
ÉTAPE 4 : Une fois sécurisée, placez soigneusement la lame désirée sur le dessus du corps intérieur pour commencer à découper.

Entretien et maintenance

Retirez soigneusement la lame du corps intérieur avant le nettoyage.
La boîte à découper n'est pas compatible avec un lavage au lave-vaisselle.
Nettoyez la boîte à découper à l'eau tiède savonneuse avec un détergent doux et un chiffon doux ; n'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs ni de tampons à recurer ; rincez et séchez soigneusement.



ATTENTION : Utilisez uniquement l'outil de nettoyage pour retirer en toute sécurité tout aliment des lames.

Utilisation de la boîte à découper

ÉTAPE 1 : Assurez-vous que les fruits ou légumes ne dépassent pas la taille de la lame. Dans le cas contraire, coupez les ingrédients en morceaux ne dépassant pas 11 cm.
ÉTAPE 2 : Placez les ingrédients verticalement sur la lame. Utilisez la plaque de pression pour les pousser fermement et uniformément.
ÉTAPE 3 : Les ingrédients hachés s'accumuleront dans le plateau en dessous.



AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser de fruits/légumes trop mûrs ou mous. Les ingrédients peuvent nécessiter d'être pré-découpés à une taille plus petite pour les adapter à la lame. Manipulez toujours les lames avec les bords en plastique.

Stockage

Ne pas stocker humide ; stocker dans un endroit sec et propre. Stockez les lames soigneusement et en toute sécurité en les insérant ensemble en haut du corps intérieur. Pour éviter toute blessure ou dommage, stockez la boîte à découper assemblée.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.



WAARSCHUWING: Scherpe messen; voorzichtig hanteren. Gebruik de hakdoos alleen met de drukplaat. Buiten bereik van kinderen houden.

Voor het eerste gebruik

Met de hand voorzichtig wassen.

De „chop box” in elkaar zetten

STAP 1: Plaats de binnenste behuizing op de lade totdat deze vastklikt.
STAP 2: Plaats de drukplaat voor het mes in de buitenste behuizing, zodat de drukplaat voor het mes met de ribbels naar beneden wijst.
STAP 3: Schuif vervolgens de drukplaat in de drukplaat voor het mes en draai met de klok mee om deze op zijn plaats te vergrendelen.
STAP 4: Plaats vervolgens voorzichtig het gewenste mes bovenop de binnenste behuizing om te beginnen met hakken.

Verzorging en onderhoud

Verwijder voorzichtig het mes uit de binnenste behuizing voordat u het schoonmaakt.
De chop box is niet geschikt voor gebruik in de vaatwasser.
Maak de chop box schoon in warm, zeepsop met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek; gebruik geen harde of schurende reinigingsmiddelen of schuurmiddelen; spoel en droog grondig.



LET OP: Gebruik alleen het reinigingsgereedschap om veilig voedsel van de messen te verwijderen.

De „chop box” gebruiken

STAP 1: Zorg ervoor dat fruit of groenten niet langer zijn dan de grootte van het mes. Indien nodig, snijd de ingrediënten in stukken van maximaal 11 cm.
STAP 2: Plaats de ingrediënten verticaal op het mes. Gebruik de drukplaat om ze stevig en gelijkmatig naar beneden te duwen.
STAP 3: Gehakte ingrediënten worden verzameld in de lade hieronder.



WAARSCHUWING: Gebruik geen overrijp of zacht fruit/groenten. Ingrediënten moeten mogelijk in kleinere stukken worden voorgesneden om ze op het mes te laten passen. Hanteer de messen altijd met de plastic randen.

Opslag

Niet nat opbergen; bewaar op een droge, schone plaats. Bewaar de messen voorzichtig en veilig door ze samen te voegen aan de bovenkant van de binnenste behuizing. Om letsel of schade te voorkomen, bewaar de Chop Box in gemonteerde staat.

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



WARNUNG: Scharfe Klingen; mit Vorsicht handhaben. Verwenden Sie die Schneidbox nur mit der Pressplatte. Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

Vor dem ersten Gebrauch

Vorsichtig von Hand waschen.

Zusammenbau der Schneidbox

SCHRITT 1 : Setzen Sie den Innenkörper auf das Tablett, bis er einrastet.
SCHRITT 2 : Setzen Sie die Klingen-Pressplatte in den Außenkörper ein und stellen Sie sicher, dass die Klingen-Pressplatte mit den Rillen nach unten zeigt.
SCHRITT 3 : Setzen Sie dann die Pressplatte in die Klingen-Pressplatte ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln.
SCHRITT 4 : Sobald sie gesichert ist, legen Sie die gewünschte Klinge vorsichtig auf den Innenkörper, um mit dem Zerkleinern zu beginnen.

Pflege und Wartung

Entfernen Sie die Klinge vorsichtig aus dem Innenkörper, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
Die Schneidbox ist nicht spülmaschinensicher.
Reinigen Sie die Schneidbox in warmem Seifenwasser mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch; verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme; spülen und trocknen Sie gründlich.



VORSICHT: Verwenden Sie das Reinigungswerkzeug ausschließlich, um Lebensmittel sicher von den Klingen zu entfernen.

Anwendung der Schneidbox

SCHRITT 1 : Stellen Sie sicher, dass Obst oder Gemüse nicht länger als die Klinge sind. Wenn ja, schneiden Sie die Zutaten in Stücke, die nicht länger als 11 cm sind.
SCHRITT 2 : Stellen Sie die Zutaten vertikal auf die Klinge. Verwenden Sie die Pressplatte, um sie fest und gleichmäßig nach unten zu drücken.
SCHRITT 3 : Die gehackten Zutaten sammeln sich im Tablett darunter.



WARNUNG: Verwenden Sie keine überreifen oder weichen Früchte/Gemüse. Die Zutaten müssen möglicherweise auf eine kleinere Größe vorgeschnitten werden, damit sie auf die Klinge passen. Fassen Sie die Klingen immer an den Plastikanten an.

Lagerung

Nicht nass lagern; an einem trockenen, sauberen Ort aufbewahren. Bewahren Sie die Klingen sorgfältig und sicher auf, indem Sie sie oben im Innenkörper zusammenstecken. Um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden, die Schneidbox im zusammengebauten Zustand aufbewahren.

ES | Conserve estas instrucciones para futuras consultas.



ADVERTENCIA: Cuchillas afiladas; manipule con cuidado. Utilice la caja de picar solo con la placa de presión. Mantener fuera del alcance de los niños.

Antes del primer uso

Lavar a mano cuidadosamente.

Montaje de la caja de picar

PASO 1: Coloque el cuerpo interior sobre la bandeja hasta que encaje en su lugar.
PASO 2: Inserte la placa de presión de la cuchilla en el cuerpo exterior, asegurándose de que la placa de presión de la cuchilla esté orientada con sus crestas hacia abajo.
PASO 3: Luego, inserte la placa de presión en la placa de presión de la cuchilla y gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla en su lugar.
PASO 4: Una vez asegurado, coloque cuidadosamente la cuchilla deseada sobre el cuerpo interior para comenzar a picar.

Cuidado y mantenimiento

Retire cuidadosamente la cuchilla del cuerpo interior antes de limpiar.
La caja de picar no es segura para su uso en lavavajillas.
Limpie la caja de picar con agua tibia y jabonosa usando un detergente suave y un paño suave; no utilice limpiadores ásperos o abrasivos ni estropajos; enjuague y seque bien.



PRECAUCIÓN: Utilice únicamente la herramienta de limpieza para retirar con seguridad cualquier alimento de las cuchillas.

Uso de la «caja de picar»

PASO 1: Asegúrese de que las frutas o verduras no sean más largas que el tamaño de la cuchilla. Si es así, corte los ingredientes en piezas que no sean más largas de 11 cm.
PASO 2: Coloque los ingredientes verticalmente sobre la cuchilla. Utilice la placa de presión para empujarlos firmemente y uniformemente.
PASO 3: Los ingredientes picados se recogerán en la bandeja de abajo.



ADVERTENCIA: No use frutas/verduras demasiado maduras o blandas. Los ingredientes pueden necesitar un corte previo a un tamaño más pequeño para que se ajusten a la cuchilla. Siempre manipule las cuchillas con los bordes de plástico.

Almacenamiento

No almacene mojado; guarde en un lugar seco y limpio. Guarde las cuchillas con cuidado y seguridad encajándolas juntas en la parte superior del cuerpo interior. Para prevenir lesiones o daños, almacene la caja de picar ensamblada.

IT | Conservare le istruzioni per future consultazioni.



ATTENZIONE: Lame affilate; maneggiare con cura. Usare il chop box solo con la piastra di pressione. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Prima del primo utilizzo

Lavare a mano con cura.

Assemblaggio della Chop Box

PASSO 1: Posizionare il corpo interno sul vassoio fino a quando non scatta in posizione.
PASSO 2: Inserire la piastra di pressione della lama all'interno del corpo esterno, assicurandosi che la piastra di pressione della lama sia orientata con le sue scanalature rivolte verso il basso.
PASSO 3: Quindi inserire la piastra di pressione nella piastra di pressione della lama e ruotarla in senso orario per fissarla in posizione.
PASSO 4: Una volta fissata, posizionare con attenzione la lama desiderata sopra il corpo interno per iniziare a tagliare.

Cura e manutenzione

Rimuovere con attenzione la lama dal corpo interno prima della pulizia.
Il chop box non è sicuro per l'uso in lavastoviglie.
Pulire il chop box in acqua calda e saponata con un detergente delicato e un panno morbido; non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o pagliette; risciacquare e asciugare accuratamente.



ATTENZIONE: Utilizzare solo lo strumento di pulizia per rimuovere in sicurezza eventuali residui di cibo dalle lame.

Utilizzo del «Chop box»

PASSO 1: Assicurarsi che la frutta o le verdure non siano più lunghe della lama. In tal caso, tagliare gli ingredienti in pezzi che non superino i 11 cm.
PASSO 2: Posizionare gli ingredienti verticalmente sulla lama. Usare la piastra di pressione per spingerli verso il basso in modo saldo e uniforme.
PASSO 3: Gli ingredienti tritati si raccoglieranno nel vassoio sottostante.