

Non utilizzare spugne o detergenti aggressivi o abrasivi, onde evitare possibili danni. Sciacquare e asciugare accuratamente.

Con estrema cautela, pulire la lama in acciaio inossidabile con una spazzola morbida e asciugare accuratamente.

Conservazione

Non conservare il prodotto bagnato e riporlo in un luogo asciutto e pulito.

Riporre le lame in acciaio inox con cautela e in modo sicuro.

Per evitare lesioni o danni, si consiglia di riporre sempre gli accessori della lama in acciaio inox nel recipiente.



ATTENZIONE: Il tritatutto manuale a pressione è adatto solo per l'uso con frutta e verdura di piccole dimensioni, come aglio, peperoncino e cipollotti. Frutta e verdura di grandi dimensioni, come mele o carote, devono essere tagliate a piccoli pezzi prima di essere utilizzate con il tritatutto manuale a pressione. Non adatto per l'uso con pezzi di verdura di grandi dimensioni o con verdure dure come le patate.

Nell'eventualità in cui il prodotto non sia soddisfacente o per qualsiasi domanda, rivolgersi al rivenditore.

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.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas zakładania, zdejmowania, czyszczenia lub przechowywania ostrza ze stali nierdzewnej należy zachować ostrożność.



OSTRZEŻENIE: OSTRE OSTRZE, ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ. PRZECHOWYWAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI.

Przed pierwszym użyciem

Należy myć ręcznie, wypłukać a następnie dokładnie wysuszyć.

Korzystanie z siekacza do warzyw

KROK 1: Odwróć siekacz i zdejmij nasadkę podstawy.

KROK 2: Umieść wybrane owoce lub warzywa w misce i załóż nasadkę podstawy, upewniając się, że jest dobrze zamocowana. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, miskę należy napęniać wyłącznie do ¼ pojemności.

KROK 3: Trzymając siekacz mocno jedną ręką, naciśnij kilkakrotnie górną część, aż owoce lub warzywa zostaną odpowiednio rozdrobnione.

Mycie i konserwacja

Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Myć ręcznie z dodatkiem łagodnego detergentu i z wykorzystaniem miękkiej szmatki.

Do czyszczenia nie należy używać silnych lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia. Dokładnie opłucz je i osusz.

Zachowaj szczególną ostrożność — ostrza ze stali nierdzewnej wyczyść miękką szmatką i dokładnie osusz.

Przechowywanie

Nie przechowywać wilgotnego siekacza; przechowywać w suchym, czystym miejscu.

Ostrożnie i bezpiecznie przechowuj ostrza ze stali nierdzewnej.

Aby zapobiec obrażeniom ciała lub uszkodzeniu urządzenia, zaleca się przechowywanie ostrza ze stali nierdzewnej w misce.



UWAGA: Siekacz nadaje się wyłącznie do małych owoców i warzyw, takich jak czosnek, chili i zielona cebulka. Większe owoce i warzywa, takie jak jabłko i marchew, muszą zostać pokrojone na małe kawałki przed umieszczeniem w misce siekacza. Nie nadaje się do rozdrabniania dużych kawałków lub twardych warzyw takich jak ziemniaki.

Jeśli produkt nie spełnia oczekiwań lub użytkownik ma dalsze pytania, należy skontaktować się ze sprzedawcą. 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.



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 DO2 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

©Salter trademark. All rights reserved.

CD060123/MD000000/V1

User manual

Press chopper



SALTER
1760

EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

Exercise caution when attaching, removing, cleaning, or storing the stainless steel blade attachments.



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

Before first use

Hand-wash, rinse and dry thoroughly.

Using the press chopper

STEP 1: Invert the press chopper and remove the base cap.

STEP 2: Place the chosen fruit or vegetables into the bowl and replace the base cap, ensuring that it is secured into position. For the best results, do not overfill the bowl to more than ¼ of its capacity.

STEP 3: With one hand firmly holding down the press chopper, press down the top repeatedly, until the fruit or vegetables are chopped as required.

Cleaning the press chopper

Not safe for dishwasher use.

Hand-wash only using a mild detergent and soft cloth.

Never use harsh or abrasive cleaners or scourers as this could cause damage. Rinse and dry thoroughly.

Using extreme caution, clean the stainless steel blade with a soft brush and dry carefully.

Storage

Do not store wet; store in a dry, clean place.

Store the stainless steel blade attachments carefully and safely.

To prevent injury or damage, it is recommended to always store the stainless steel blade attachments in the bowl.



CAUTION: The press chopper is only suitable for use with small fruit and vegetables, such as garlic, chilli and spring onion. Larger fruit and vegetables such as apple and carrot must be cut into small chunks before being used with the press chopper. Not suitable for use with large pieces of vegetables or hard vegetables such as potato.

If this product proves unsatisfactory or if you have any further queries, please contact your retailer.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Soyez prudent lors de la mise en place, du retrait, du nettoyage ou du stockage des lames en acier inoxydable.



AVERTISSEMENT: LAME TRCHANTE, MANIPULEZ AVEC PRÉCAUTION. GARDER HORS DE PORTEE DES ENFANTS.

Avant la première utilisation

Lavez le hachoir à la main, puis rincez-le et séchez-le soigneusement.

Utilisation du hachoir manuel à pression

ÉTAPE 1: Retournez le hachoir et retirez le capuchon de la base.

ÉTAPE 2: Placez les fruits ou légumes dans le bol et remplacez le capuchon sur la base, en vous assurant qu'il est bien en place. Pour des résultats optimaux, ne remplissez pas le bol à plus du quart de sa capacité.

ÉTAPE 3: D'une main, maintenez fermement le hachoir manuel à pression, puis appuyez plusieurs fois sur le dessus jusqu'à ce que les fruits ou légumes soient hachés.

Nettoyage du hachoir manuel à pression

Ne passe pas au lave-vaisselle.

Lavez à la main uniquement avec un détergent doux et un chiffon doux.

Afin de ne pas endommager le produit, n'utilisez jamais de nettoyeurs ou de tampons à récurer agressifs ou abrasifs. Rincez et séchez complètement.

Avec une extrême prudence, nettoyez les lames en acier inoxydable à l'aide d'une brosse douce et séchez-les soigneusement.

Rangement

Ne rangez pas le hachoir alors qu'il est encore mouillé ; une fois sec, rangez-le dans un endroit propre et sec. Rangez les lames en acier inoxydable avec précaution et en toute sécurité.

Pour éviter toute blessure ou tout dommage, il est recommandé de toujours ranger les lames en acier inoxydable dans le bol.



ATTENTION: Le hachoir manuel à pression convient uniquement aux petits fruits et légumes, tels que l'ail, le piment et l'oignon frais. Les fruits et légumes plus gros tels que la pomme et la carotte doivent être coupés en petits morceaux avant d'être insérés dans le hachoir. N'utilisez pas le hachoir pour de grands morceaux de légumes ou des légumes durs tels que la pomme de terre.

Si vous n'êtes pas satisfait de ce produit ou si vous avez d'autres questions, veuillez contacter votre revendeur.

Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur [guarantee.upgs.com/salter](https://www.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.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

Wees voorzichtig bij het bevestigen, verwijderen, reinigen en opbergen van de roestvrijstalen meshulpstukken.



WAARSCHUWING: SCHERP MES; VOORZICHTIG GEBRUIKEN. BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.

Voor het eerste gebruik

Was het product voorzichtig met de hand en droog het goed af.

De pershakhmolen gebruiken

STAP 1: Keer de pershakhmolen om en verwijder de sluiting aan de onderkant.

STAP 2: Plaats het fruit of de groenten in de kom en plaats de sluiting aan de onderkant terug. Zorg ervoor dat deze goed vastzit. Voor de beste resultaten mag u de kom niet tot meer dan ¼ van zijn capaciteit vullen.

STAP 3: Houd de pershakhmolen met één hand stevig ingedrukt en druk de bovenkant herhaaldelijk omlaag tot het fruit of de groenten naar wens zijn gehakt.

De pershakhmolen schoonmaken

Niet geschikt voor de vaatwasmachine.

Alleen met de hand reinigen met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Deze kunnen schade veroorzaken. Spoel en droog grondig af.

Maak het roestvrijstalen mes heel voorzichtig schoon met een zachte borstel en droog het voorzichtig af.

OPBERGEN

Berg het product niet op als het nog nat is. Bewaar het op een schone, droge plaats.

Berg de roestvrijstalen meshulpstukken voorzichtig en veilig op.

Het is raadzaam om de roestvrijstalen meshulpstukken altijd in de kom op te bergen om letsel of schade te voorkomen.



LET OP: De pershakhmolen is alleen geschikt voor gebruik met kleine groenten en fruit, zoals knoflook, chilipeper en lente-uitjes. Grotere groenten en fruit zoals appel of wortel moeten in kleine stukjes worden gesneden voordat u ze in de pershakhmolen doet. Niet geschikt voor gebruik met grote stukken groenten of harde groenten zoals aardappel.



Controleer de voorwaarden met het product of hebt u verdere vragen, neem dan contact op met de winkel.

Ga naar [guarantee.upgs.com/salter](https://www.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.

SICHERHEITSHINWEISE

Gehen Sie beim Anbringen, Entfernen, Reinigen oder Aufbewahren der Edelstahlklingenaufsätze stets vorsichtig vor.



WARNUNG: KLINGE IST SCHARF; VORSICHTIG HANDHABEN. AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN.

Vor dem ersten Gebrauch

Mit der Hand spülen und gründlich abtrocknen.

Verwenden des manuellen Zerkleinerers

SCHRITT 1: Drehen Sie den Zerkleinerer um und nehmen Sie den Deckel ab.

SCHRITT 2: Legen Sie das Obst oder Gemüse in den Behälter und setzen Sie den Deckel wieder auf. Achten Sie dabei darauf, dass er fest sitzt. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, befüllen Sie den Behälter zu maximal ¼ der Gesamtkapazität.

SCHRITT 3: Halten Sie den manuellen Zerkleinerer mit einer Hand fest und drücken Sie wiederholt den Knauf nach unten, bis das Obst oder Gemüse in gewünschtem Maße zerkleinert ist.

Reinigung des manuellen Zerkleinerers

Nicht spülmaschinenfest.

Reinigen Sie den Zerkleinerer nur mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch von Hand. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da es sonst zu Beschädigungen kommen kann. Spülen Sie ihn gut ab und trocknen Sie ihn gründlich ab.

Reinigen Sie die Edelstahlklingen mit äußerster Vorsicht mit einer weichen Bürste und trocknen Sie sie vorsichtig ab.

Aufbewahrung

Nicht feucht in den Schrank stellen, sondern trocken und sauber aufbewahren.

Bewahren Sie die Edelstahlklingenaufsätze vorsichtig und sicher auf.

Um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden, wird empfohlen, die Edelstahlklingenhalterungen immer im Behälter aufzubewahren.



VORSICHT: Der manuelle Zerkleinerer ist nur für kleines Obst und Gemüse wie Knoblauch, Chili und Frühlingszwiebeln geeignet. Größere Früchte und Gemüsesorten wie Äpfel und Karotten müssen in kleine Stücke geschnitten werden, bevor sie mit dem manuellen Zerkleinerer bearbeitet werden. Nicht geeignet für große Gemüsestücke oder hartes Gemüse wie Kartoffeln.

Wenn Sie mit diesem Produkt unzufrieden sind oder weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu [guarantee.upgs.com/salter](https://www.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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Tenga cuidado al montar, desmontar, limpiar o guardar los accesorios de la cuchilla de acero inoxidable.



ADVERTENCIA: LA CUCHILLA ESTÁ AFILADA; MANIPULE EL PRODUCTO CON CUIDADO. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

Antes del primer uso

Lave el producto a mano y séquelo por completo.

Uso de la picadora manual

PASO 1: Dele la vuelta a la picadora y retire la tapa de la base.

PASO 2: Vierta la fruta o verdura que desee en el recipiente y coloque de nuevo la tapa de la base, asegurándose de que esté bien fijada. Para conseguir los mejores resultados, evite llenar en exceso el recipiente; llene como máximo ¼ de su capacidad.

PASO 3: Sujete la picadora manual firmemente con una mano y, con la otra, presione repetidamente la parte superior, hasta que la fruta o la verdura esté cortada a su gusto.

Limpieza y mantenimiento

No es apta para lavavajillas.

Límpiala a mano con un jabón que no sea agresivo y un paño suave.

Nunca utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos, ya que su uso podría causar daños en el artículo. Enjuague y seque cuidadosamente.

Con mucho cuidado, limpie la cuchilla de acero inoxidable con un cepillo suave y séquela.

Almacenamiento

No guarde el utensilio de cocina húmedo; guárdelo en un lugar limpio y seco.

Guarde los accesorios con cuchillas de acero inoxidable con cuidado y de forma segura.

Para evitar lesiones o daños, se recomienda guardar siempre los accesorios con cuchillas de acero inoxidable en el recipiente.



PRECAUCIÓN: La picadora solo es adecuada para frutas y verduras pequeñas como, por ejemplo, ajo, chile y cebolleta. Las frutas y verduras grandes, como las manzanas o las zanahorias, deben cortarse en trozos pequeños antes de introducirlas en la picadora. No es adecuada para picar trozos grandes de verdura o verduras duras, como las patatas.

Si no queda satisfecho con este producto o si tiene cualquier otra consulta, póngase en contacto con su distribuidor.

Para acceder a la garantía ampliada, vaya a [guarantee.upgs.com/salter](https://www.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.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prestare attenzione quando si fissano, si rimuovono, si puliscono o si ripongono le lame in acciaio inox.



AVVERTENZA: LAMA AFFILATA, MANEGGIARE CON CURA. TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente a mano e asciugare bene.

Utilizzo del tritatutto manuale a pressione

FASE 1: Capovolgere il tritatutto a pressione e rimuovere il coperchio della base.

FASE 2: Inserire la frutta o la verdura nel recipiente e riposizionare il coperchio della base, assicurandosi che sia ben fissato. Per un risultato ottimale, non riempire il recipiente oltre ¼ della sua capacità.

FASE 3: Tenendo saldamente il tritatutto con una mano, premere ripetutamente verso il basso la parte superiore, finché la frutta o la verdura non vengono tritate come desiderato.

Pulizia del tritatutto manuale a pressione

Non lavabile in lavastoviglie.

Lavare a mano utilizzando un detersivo delicato e un panno morbido.

 Manchester OL9 0DD United Kingdom www.upgs.com ULTIMATE PRODUCTS HOME OF BRANDS																									
Artworker:	Dempsey Clarke																								
Date:	24/07/2023																								
Project Name:	HSG23274 UPG BW12923																								
Type of Artwork:	Instruction Leaflet																								
Size:	A4 Leaflet 1 PP Double-sided																								
Software Used:	Indesign CC23																								
Typefaces:	Proxima Nova																								
<table border="0"> <tr> <td></td> <td></td> <td>Cyan</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Magenta</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Yellow</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Black</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>PMS</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>PMS</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>PMS</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>PMS</td> </tr> </table>			Cyan			Magenta			Yellow			Black			PMS			PMS			PMS			PMS	Artwork Version 1 Artwork Scale 1:1 ©2023 UP Global Sourcing. All designs, images and artwork are the copyright of UP Global Sourcing. No copying, alterations or amendments to the artwork, design can be undertaken without prior written permission of UP Global Sourcing. Any costs incurred as a result of unauthorised amendments will be recovered from the supplier responsible.
		Cyan																							
		Magenta																							
		Yellow																							
		Black																							
		PMS																							
		PMS																							
		PMS																							
		PMS																							

DO NOT PRINT THIS PAGE
ARTWORK REFERENCE ONLY