

SALTER[®]

S I N C E 1 7 6 0



Press Chopper

Suitable for chopping onions, vegetables and fruit

Before First Use

Hand wash, rinse and dry thoroughly.

Using Your Press Chopper

Invert the Press Chopper and remove the base cap.

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 $\frac{1}{4}$ of its capacity.

With one hand firmly holding down the Press Chopper, press down the top repeatedly, until the fruit or vegetables are chopped as required.

Cleaning Your Press Chopper

The Press Chopper is not dishwasher suitable. Clean the Press Chopper 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.

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

Warning: Handle the stainless steel blade attachment with care, as the blades are extremely sharp.

Storage

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

Store the stainless steel blade attachment carefully and safely. To prevent injury or damage, it is recommended to always store the stainless steel blade attachment 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. Exercise caution when attaching, removing, cleaning or storing the stainless steel blade attachment.

Please retain this information for future reference.

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

Avant la Première Utilisation

Lavez à la main, rincez et séchez entièrement.

Utilisation du Découpeur à Pression

Mettez le Découpeur à pression à l'envers et retirez sa base.

Placez le fruit ou légume voulu dans le bol et repositionnez la base, assurez-vous qu'elle soit bien positionnée. Pour de meilleurs résultats, ne remplissez pas le bol à plus des $\frac{3}{4}$ de sa capacité.

Tout en maintenant le Découpeur à pression d'une main, appuyez sur le haut de l'appareil avec l'autre jusqu'à ce que les fruits et légumes soit découpés.

Lavage de votre Découpeur à Pression

Le Découpeur à pression n'est pas adapté au lavage en lave-vaisselle. Lavez le Découpeur à pression dans de l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux et une éponge ; n'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou d'éponge à récuser; rincez et séchez entièrement.

Faites extrêmement attention, lavez les lames en acier inoxydable avec une brosse et séchez avec soin.

Attention: Manipulez les lames en acier inoxydable avec précaution, les lames sont extrêmement coupantes.

Rangement

Ne rangez pas mouillé ; rangez dans un endroit propre et sec.

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

Attention

Le Découpeur à pression n'est adapté qu'aux petits fruits et légumes, comme l'ail, les piments et oignons de printemps. Les fruits et légumes plus gros comme les pommes et carottes doivent être coupés en morceau avant d'être utilisés dans le Découpeur à pression. Non adapté à une utilisation avec de gros fruits ou légumes difficiles à découper comme les pommes de terre.

Faites attention en attachant, retirant, lavant ou rangeant les lames en acier inoxydable.

Veuillez conserver ces informations pour référence ultérieure.

Si ce produit s'avère non satisfaisant ou si vous avez de plus amples questions, veuillez contacter votre détaillant.

Voor het Eerste Gebruik

Was met de hand, spoel af en laat drogen.

De Hakmolen Gebruiken

Draai de Hakmolen om en verwijder de basis.

Plaats uw gewenste groenten of fruit in de kom en plaats de basis terug op zijn plaats, zorg ervoor dat de basis vastgesteld is. Voor betere resultaten, vul de kom niet meer dan $\frac{3}{4}$ van zijn capaciteit.

Houd de Hakmolen vast met een hand en druk op de bovenkant van het apparaat met de andere hand totdat de groente of fruit gehakt wordt.

De Hakmolen Reinigen

De Hakmolen is niet geschikt voor de vaatwasmachine. Reinig de Hakmolen in warm zeepachtig water met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek; gebruik geen agressieve oplosmiddelen of schurende spon; spoel af en laat drogen.

Wees heel voorzichtig, reinig de roestvast staal bladen met een borst en laat drogen.

Waarschuwing: behandel de roestvast staal bladen met zorg omdat de bladen heel scherp zijn.

Opslag

Bewaar niet nat ; bewaar op een koele droge plaats.

Bewaar de roestvast staal bladen met zorg. Om letsel en schade te voorkomen, is het afgeraden om de bladen in de kom te bewaren.

Waarschuwing

De Hakmolen is geschikt alleen voor kleine fruit en groenten, zoals knoflook, chili en lente-uien. Grotere fruiten en groenten zoals appelen of wortelen moeten eerst in kleine brokken worden gehakt voordat u hem in de Hakmolen gebruikt. Niet geschikt voor harde of grote fruiten en groenten zoals aardappelen.

Wees voorzichtig tijdens het monteren, verwijderen, reinigen of opslag van de roestvast staal bladen.

Bewaar deze informatie voor toekomstige referentie.

Als dit product onbevredigend is of als u meerdere vragen heeft, neem contact op met uw detailhandelaar.



Vor dem Ersten Einsatz

Von Hand waschen, abspülen und gründlich trocknen.

Zerhacker Verwenden

Drehen Sie den Zerhacker um, nehmen Sie die Sockelkappe ab. Geben Sie das ausgewählte Obst oder Gemüse in die Schüssel und bringen Sie die Sockelkappe wieder an; stellen Sie sicher, dass sie in Position gesichert ist. Zur Erzielung bester Ergebnisse die Schüssel nicht auf mehr als $\frac{1}{4}$ ihrer Kapazität überfüllen. Drücken Sie das Kopfteil wiederholt nach unten und halten Sie den Zerhacker dabei fest in einer Hand.

Zerhacker Reinigen

Der Zerhacker darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Reinigen Sie den Zerhacker mit einem weichen Tuch in warmem Seifenwasser, das ein mildes Reinigungsmittel enthält. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Spülgeräte. Spülen und trocknen Sie ihn gründlich ab. Reinigen Sie das Edelstahlklingenzubehör vorsichtig mit einer Bürste und trocknen Sie es sorgfältig ab.

Warnhinweis: Handhaben Sie das Edelstahlklingenzubehör mit Vorsicht, da die Klingen äußerst scharf sind.

Aufbewahrung

Nicht feucht lagern, sondern an einem trockenen, sauberen Ort aufbewahren. Bewahren Sie das Edelstahlklingenzubehör sorgfältig und sicher auf. Um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden, wird empfohlen, das Edelstahlklingenzubehör stets in der Schüssel aufzubewahren.

Achtung

Der Zerhacker eignet sich nur zum Zerkleinern kleinen Obstes und Gemüses wie Knoblauch, Chili und Frühlingszwiebeln. Größeres Obst und Gemüse wie Äpfel und Karotten müssen vor der Verwendung mit dem Zerhacker in kleine Stücke geschnitten werden. Nicht geeignet für die Verwendung mit großen Gemüsestücken oder hartem Gemüse wie Kartoffeln.

Gehen Sie beim Anbringen, Abnehmen, Reinigen oder Lagern des Edelstahlklingenzubehörs vorsichtig vor.

Bitte bewahren Sie diese Informationen zum späteren Nachschlagen auf.

Falls Sie mit diesem Produkt unzufrieden sind oder noch Fragen zu diesem Produkt haben, kontaktieren Sie bitte Ihren Einzelhändler.

Antes del Primer Uso

Lavar a mano, aclarar y secar completamente.

Uso de la Picadora a Presión

Dé la vuelta a la Picadora a Presión y retire la tapa de la base.

Coloque la fruta o verdura escogida en el bol y coloque la tapa de la base de nuevo, asegurándose que está sujeto en su sitio. Para mejores resultados, no llene el bol más de $\frac{1}{4}$ de su capacidad.

Con una mano sujetando firmemente la Picadora a Presión, presione hacia abajo la parte superior repetidamente, hasta que la fruta o verdura queden picadas como se desee.

Limpieza de la Picadora a Presión

La Picadora a Presión no es apta para lavavajillas. Limpie la Picadora a Presión en agua tibia y jabonosa con un detergente y trapo suaves; no usar limpiadores o estropajos duros y abrasivos; aclarar y secar completamente.

Con extrema precaución, limpie la cuchilla de acero inoxidable con un cepillo y séquela cuidadosamente.

Advertencia: Maneje la cuchilla de acero inoxidable con cuidado, ya que el filo está extremadamente afilado.

Almacenamiento

No guardar mojada; almacenar en lugar limpio y seco.

Guarde la cuchilla con cuidado y seguridad. Para evitar cualquier lesión o daño, se recomienda guardar la cuchilla de acero inoxidable en el bol.

Precaución

La Picadora a Presión es solamente apta para su uso con fruta y verdura pequeña como ajo, chili o cebollín. Fruta o verdura de mayor tamaño como manzana o zanahoria debe cortarse primero en pequeños trozos antes de usarse la Picadora a Presión. No es apta para usar con trozos grandes de verduras o verduras duras como la patata.

Ejerza precaución cuando coloque, retire, limpie o guarde las cuchillas de acero inoxidable.

Por favor, mantenga esta información para su futura referencia.

Si este producto resulta insatisfactorio o si tiene cualquier otra duda, por favor contacte con su comerciante.

Prima della Messa in Uso

Lavare manualmente, risciacquare e asciugare con attenzione.

Utilizzo dell'Affettatore a Pressione

Ribaltare l'affettatore a pressione e rimuovere il tappo alla base.

Posizionare il frutto o la verdura nella tazza e riposizionare il coperchio di base verificando che sia fissato in posizione. A garanzia di risultati ottimali, non riempire la tazza oltre 1/4 della sua capacità.

Tenendo saldamente con una mano l'affettatore a pressione, premere ripetutamente la parte superiore dello stesso fino a quando la frutta o la verdura saranno tagliati secondo le proprie esigenze.

Pulizia dell'Affettatore a Pressione

L'affettatore a pressione non è lavabile in lavastoviglie. Pulirlo con acqua calda e detergente delicato utilizzando un panno morbido. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o pagliette metalliche. Risciacquare e asciugare accuratamente.

Pulire, con estrema cautela, la lama d'acciaio inossidabile con una spazzola, quindi asciugare accuratamente.

Avvertenza: la lama d'acciaio inossidabile è estremamente affilata, maneggiarla con cautela.

Conservazione

Non riporre se ancora bagnato. Conservare in un luogo asciutto e pulito.

Conservare la lama d'acciaio inossidabile in modo accurato e sicuro. Per evitare il rischio di infortuni o danni, si raccomanda di conservare sempre la lama d'acciaio inossidabile all'interno della tazza.

Attenzione

L'affettatore a pressione è utilizzabile solo con frutta e verdura di piccole dimensioni come aglio, peperoncino e cipollotti. Prima di inserire nell'affettatore a pressione frutta e verdura di grandi dimensioni, come ad esempio mele e carote, tagliarle in piccoli pezzi. Inadatto per l'utilizzo con verdure in pezzi molto grandi o rigide come le patate.

Prestare attenzione durante l'aggancio, la rimozione, la pulizia e la conservazione della lama d'acciaio inossidabile.

Conservare queste informazioni come riferimento futuro.

Nell'eventualità che questo prodotto risultasse insoddisfacente o in caso di ulteriori domande, contattare il proprio rivenditore.

Distributed by:

UP Global Sourcing,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD. UK.

Made in China.

SALTER®

CD260516/MD000000/V1