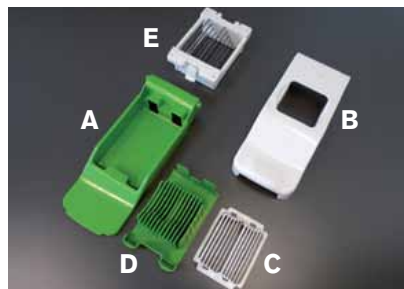


SLICER



ALLIGATOR[®]
FAMILY



GB Welcome to the Alligator family!

The Alligator Slicer is a Swedish invention designed to make food preparation quicker and easier! Now, with one simple action you can slice potatoes and onions for frying, tomatoes for salads, apples for cakes or pies, strawberries for desserts, and lemons for drinks... the possibilities are endless! This leaflet provides you with easy to follow instructions on how to use your Alligator. A demonstration film is also available to view on our website www.alligators.se.

As the knives never touch the bottom of the slicing block, they will remain sharp. All Alligator products come with a two-year guarantee. We hope you will enjoy using your new Alligator Slicer!

ALLIGATOR Slicer

- A. Base B. Top C. Cleaning grid
D. Slicing block E. Knife frame

Slicing

1. Ensure that the cleaning grid is placed down on the slicing block before use. Place the vegetable on the slicing block, and ensure that it does not overhang the edge of the block. You will find that your Alligator works best if you press the upper part downward with your open hand until the blades have gone approximately half way through your potato or other vegetable. Then lift the upper part upward a few millimetres (in order to relieve the pressure on the countertop) and then push it down again until the blades go all the way through.

2. **Slicing citrus fruits, e.g. lemons:** Cut the fruit in half and place one half on the slicing block with the *fleshy side up* and push the top part down quickly and firmly.

After use

3. To clean the slicing block, remove any debris by lifting the cleaning grid (hand-wash only). The Alligator Slicer can easily be cleaned either under warm running water (recommended) or in the dishwasher.

CAUTION! The Alligator knives are razor sharp!
Never put fingers on the knives!
Keep out of reach of children!

If you have any questions or require any further information, please contact your local Alligator retailer.

Manufacturer

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

The Alligator Slicer is a patented product in countries world-wide.

ES ¡Bienvenido a la familia Alligator!

Alligator Slicer es un producto único creado por innovadores sucesos para facilitar la preparación de alimentos. Con Alligator es posible cortar en rodajas, de forma rápida y sencilla, patatas y cebollas para freír, tomates para ensaladas, manzanas para pasteles, fresas para postres, limones para bebidas... ¡Las posibilidades son infinitas! Este folleto contiene instrucciones sencillas para el uso de su Alligator Slicer. También encontrará un video demostrativo en nuestro sitio web www.alligators.se.

Las cuchillas se mantienen afiladas porque nunca llegan a tocar el fondo de la superficie para cortar. Todos nuestros productos Alligator tienen dos años de garantía. ¡Esperamos que su nuevo Alligator Slicer le sea de gran utilidad en la cocina!

ALLIGATOR Slicer

- A. Base B. Parte superior C. Rejilla para la limpieza
D. Superficie para cortar E. Juego de cuchillas

Uso

1. Asegúrese de que la rejilla para la limpieza se encuentra colocada en la superficie para cortar. Sitúe el vegetal sobre la superficie para cortar cuidando que no sobresalga de los bordes. Para el funcionamiento óptimo de su Alligator presione la parte superior con la palma de la mano hasta la mitad de la patata u otro vegetal, levante la parte superior unos milímetros (para aliviar la presión contra la superficie para cortar) y presione hacia abajo nuevamente hasta que las cuchillas atraviesen todo el vegetal.
2. **Para cortar cítricos en rodajas (limones, etc.):** Corte la fruta a la mitad, coloque una de las mitades en la superficie para cortar con la *pulpa vuelta hacia arriba* y presione la parte superior del picador hacia abajo con un movimiento firme y rápido.

Luego de usarlo

3. Para limpiar la superficie para cortar remueva los restos levantando la rejilla para la limpieza (lavado a mano solamente). Alligator Slicer se lava fácilmente a mano enjuagándolo bajo agua caliente (recomendado) o en el lavavajillas.

¡CUIDADO! ¡Las cuchillas de Alligator son muy afiladas!
¡No toque las cuchillas!
¡Manténgase alejado del alcance de los niños!

Si tiene preguntas o desea obtener más información no dude en contactar a su distribuidor local de Alligator.

Fabricante

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Slicer es un producto patentado en todo el mundo.

FR Bienvenue dans la famille Alligator !

L'Alligator Slicer est une innovation suédoise, conçue pour vous faciliter la tâche en cuisine. Grâce à l'Alligator Slicer, vous pouvez maintenant découper facilement et rapidement des pommes de terre et oignons pour les fritassées, des tomates pour les salades, des pommes pour les pâtisseries, des fraises pour les desserts et des citrons pour les boissons... Les possibilités sont infinies ! Cette brochure contient des instructions simples vous expliquant comment utiliser votre Alligator Slicer. Vous pouvez aussi visionner une vidéo de démonstration sur notre site www.alligators.se.

Les lames ne touchent jamais le fond de la surface de découpe et restent donc parfaitement aiguisées. Nous offrons une garantie de deux ans pour tous nos produits Alligator. Nous espérons que vous serez satisfait(e) de votre nouvel Alligator Slicer!

ALLIGATOR Slicer

- A. Base B. Partie supérieure C. Grille de nettoyage
D. Surface de découpe E. Lames coupantes

Utilisation

1. Assurez-vous que la grille de nettoyage est bien en place sur la surface de découpe. Placez le légume sur la surface de découpe en veillant à ce qu'il ne dépasse pas sur les côtés. Pour un fonctionnement plus efficace, appuyez sur l'élément supérieur avec le plat de la main de façon à découper environ la moitié de la pomme de terre, par exemple ; relevez l'élément supérieur de quelques millimètres (afin de soulager la pression sur les bancs de coupe), puis appuyez à nouveau de façon à découper le reste de la pomme de terre.
2. **Pour trancher les agrumes, par ex. les citrons :** Coupez d'abord le fruit en deux et placez l'une des moitiés sur la surface de découpe, *côté chair en haut*, puis pressez la partie supérieure de l'ustensile d'un mouvement rapide et ferme.

Après utilisation

3. Pour nettoyer la surface de découpe, retirez les restes éventuels à l'aide de la grille de nettoyage (lavage à la main uniquement). L'Alligator Slicer se nettoie soit à la main sous l'eau chaude (recommandé) ou au lave-vaisselle.

ATTENTION ! Les lames de l'Alligator sont très coupantes !
Ne touchez jamais les lames !
Rangez-le hors de portée des enfants !

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter votre distributeur Alligator local.

Fabricant

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

L'Alligator Slicer est un produit breveté dans le monde entier.

DE Herzlich willkommen in der Alligatorfamilie!

Alligator Slicer ist eine schwedische Innovation zur Erleichterung der Küchenarbeit. Jetzt können Sie rasch und einfach Kartoffeln und Zwiebeln vor dem Braten, Tomaten für den Salat, Äpfel für den Kuchen, Erdbeeren für das Dessert oder Zitronen für Getränke in Scheiben schneiden – die Möglichkeiten sind unbegrenzt! Diese Anleitung erleichtert Ihnen den Einstieg in die Anwendung Ihres Alligator Slicer. Auf unserer Website finden Sie unser Vorführfilm: www.alligators.se

Da die Messer nie den Boden der Schneideunterlage berühren, bleiben sie stets scharf. Auf alle Alligatorprodukte gibt es zwei Jahre Garantie. Wir hoffen, dass Sie an Ihrem neuen Alligator Slicer viel Freude bekommen!

ALLIGATOR Slicer

- A. Unterteil B. Oberteil C. Reinigungsgitter
D. Schneidebank E. Messerrahmen

Benutzung

1. Stellen Sie sicher, dass das Reinigungsgitter in die Schneidebank eingelegt ist. Legen Sie das Gemüse auf die Bank, dass es nicht über die Kanten hinausragt. Zur optimalen Funktion drücken Sie das obere Teil mit offener Hand herunter bis ungefähr zur Hälfte von beispielsweise der Kartoffel, heben Sie es dann wieder einige Millimeter an (um den Druck auf die Schneideunterlage zu verringern) und drücken Sie schließlich ganz durch.
2. **Um Zitrusfrüchte, z.B. Zitronen in Scheiben zu schneiden:** Halbieren Sie die Frucht. Legen Sie eine Hälfte mit dem Fruchtfleisch nach oben auf die Schneidebank und drücken Sie das Oberteil schnell und fest herunter.

Nach der Benutzung

3. Um die Schneidebank zu reinigen, heben Sie ev. Reste mit dem Reinigungsgitter heraus (Gitter nicht in die Spülmaschine!). Wir empfehlen, den Alligator Slicer einfach unter fließendem Wasser abzuspuhlen – kann aber auch in die Spülmaschine.

WARNING! Die Alligatormesser sind sehr scharf!
Die Messer nicht berühren!
Für Kinder unzugänglich aufbewahren!

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Alligatorhändler.

Hersteller

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Slicer ist weltweit patentiert.

(SE) Välkommen till Alligatorfamiljen!

Alligator Slicer är en svensk innovation utformad för att underlätta matlagningen. Nu kan du snabbt och enkelt skiva potatis och lök för stekning, tomatar till salladen, äpplen till bakverk, jordgubbar till efterrätter och citroner till drycker... möjligheterna är obegränsade! Den här broschyren innehåller enkla instruktioner för hur du använder din Alligator Slicer. En demonstrationsfilm kan också ses på vår hemsida www.alligators.se.

Eftersom knivarna aldrig når botten av skärbänken, förblir de vassa. Alla våra Alligatorprodukter har två års garanti. Vi hoppas att du kommer att ha glädje av din nya Alligator Slicer!

ALLIGATOR Slicer

A. Bas B. Överdel C. Rensningsgaller
D. Skärbänk E. Knivram

Användning

1. Försäkra dig om att rensningsgallret är på plats på skärbänken. Placera grönsaken på skärbänken och se till att den inte ligger utanför kanten av bänken. För bästa funktion, tryck ner överdelen med öppen hand till ungefär hälften av tex. potatisen, lyft tillbaka överdelen några millimeter (för att lätta på trycket mot skärbänken) och tryck sedan helt igenom.

2. För att skiva citrusfrukter, tex. citroner: Dela frukten på hälften och placera ena halvan på skärbänken med *fruktköttet uppåt* och tryck ner överdelen snabbt och bestämt.

Efter användning

3. För att rengöra skärbänken, avlägsna eventuella rester med rensningsgallret (endast handdisk). Alligator Slicer kan enkelt rengöras under rinnande varmvatten (rekommenderas) eller i diskmaskin.

VARNING! Alligatorknivarna är mycket vassa!
Rör aldrig knivarna!
Förvaras oåtkomligt för barn!

För frågor eller ytterligare information, vänligen kontakta din lokala Alligatorärförsäljare.

Tillverkare

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Slicer är patenterad i länder världen över.

(FI) Tervetuloa Alligator-perheeseen!

Alligator Slicer on ruotsalainen keksintö, joka on suunniteltu helpottamaan ruoanlaittoa. Voit nyt nopeasti ja helposti siivuttaa perunat ja sipulit paistamista varten, tomaatit salaattiin, omenat leivontaan, mansikat jälkiruokiin ja sitruunat eri juumiin... mahdollisuudet ovat rajattomat! Tässä esitteessä on helppoja ohjeita Alligator Slicerin käyttöön. Myös esittelyvideo on nähtävänä verkkosivullamme www.alligators.se.

Koska leikkuuterät eivät koskaan osu leikkuualustaan, ne pysyvät terävinä. Kaikilla Alligator-tuotteillamme on kahden vuoden takuu. Toivottavasti uudesta Alligator Sliceristasi on sinulle suurta hyötyä!

ALLIGATOR Slicer

A. Perusosa B. Yläosa C. Puhdistusritilä
D. Leikkuualusta E. Leikkuurunko

Käyttö

1. Varmista, että puhdistusritilä on paikallaan leikkuualustassa. Aseta vihannes leikkuualustalle ja varmista, ettei mikään osa siitä ole alustan laidan ulkopuolella. Tuote toimii parhaiten, kun painat yläosaa ensin avoimella kädellä noin puoleen väliin esim. perunaa, nostat sitten yläosaa muutamia millillä takaisin ylös (jolloin leikkuualustaan kohdistuva paine pienenee) ja painat lopuksi yläosan kokonaan alas.

2. **Sitruusedelmien, esim. sitruunoiden siivuttämiseksi:** Jaa hedelmä kahtia ja aseta toinen puoli leikkuualustalle *hedelmäliha ylöspäin* ja paina yläosa alas nopeasti ja vaivasta.

Käytön jälkeen

3. Leikkuualustan puhdistamiseksi pyyhi pois mahdolliset jäänteet puhdistusritilän avulla (vain käsitiski). Alligator Slicer voidaan helposti puhdistaa juoksevalla lämpimällä vedellä (suositellaan) tai tiskikoneessa.

VAROITUS! Alligator-leikkuuterät ovat hyvin teräviä!
Älä koskaan koske teräviin!
Säilytetään lasten ulottumattomissa!

Jos sinulla on jotakin kysyttävää tai haluat lisätietoja, ota yhteys Alligator-jälleenmyyjään.

Valmistaja

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Slicer on patentoitu useissa maissa ympäri maailmaa.

(IT) La famiglia Alligator vi dà il benvenuto!

Alligator Slicer è un prodotto innovativo svedese creato per facilitare la preparazione di svariati piatti di cucina. In modo semplice e rapido potrete affettare patate e cipolle, pomodori per l'insalata, mele per la vostra torta preferita, fragole per un dessert goloso o limoni per un drink... Le possibilità sono infinite! Questa brochure contiene delle semplici istruzioni per l'uso del vostro Alligator Slicer. Un filmato dimostrativo si può guardare sul nostro sito www.alligators.se.

Le lame rimangono affilate poiché non raggiungono mai il fondo del tagliere. Tutti i nostri prodotti Alligator hanno due anni di garanzia. Speriamo che il vostro nuovo Alligator Slicer vi darà grandi soddisfazioni!

ALLIGATOR Slicer

A. Base B. Parte superiore C. Grata per pulizia
D. Tagliere E. Grata di lame

Uso

1. Assicuratevi che la grata per la pulizia sia posizionata sul tagliere. Poggiate l'ortaggio sul tagliere assicurandovi che non esca dai bordi del tagliere stesso. Per ottenere la migliore funzionalità, spingete la parte superiore con il palmo aperto della mano fino a circa la metà della patata (ad es.), rialzate di qualche millimetro (per rilasciare la pressione contro il tagliere) e spingete quindi a fondo.
2. **Per affettare agrumi, ad es. limoni:** dividete il frutto a metà, poggiate una metà sul tagliere con la *polpa rivolta verso l'alto* e spingete la parte superiore verso il basso con movimento rapido e deciso.

Dopo l'uso

3. Per pulire il tagliere, rimuovete eventuali resti con la grata per la pulizia (solo lavaggio a mano). Alligator Slicer si può pulire facilmente sciacquando sotto acqua corrente calda (consigliato) o nella lavastoviglie.

ATTENZIONE! Le lame di Alligator sono molto affilate!
Non toccate mai le lame!
Tenete lontano dalla portata dei bambini!

Se avete domande o volete altre informazioni, gentilmente rivolgetevi al vostro rivenditore locale di Alligator.

Produttore

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Slicer è un prodotto brevettato in diversi paesi in tutto il mondo.

(PT) Bem-vindo à família Alligator!

Alligator Slicer é uma inovação sueca criada para facilitar a preparação de alimentos e na elaboração de diversos pratos. De forma simples e rápida pode-se agora cortar batatas e cebolas para fritura, tomates para a salada, maçãs para tortas e bolos, morangos para sobremesas e limões para bebidas... as possibilidades são infinitas! Essa brochura contém instruções simples de como utilizar o seu Alligator Slicer. Um filme demonstrativo também pode ser visto no nosso site www.alligators.se.

Uma vez que as lâminas não tocam o fundo do suporte de corte elas permanecem afiadas. Todos os produtos Alligator têm dois anos de garantia. Esperamos que o seu novo Alligator Slicer venha lhe proporcionar grande satisfação!

Alligator Slicer

A. Base B. Parte superior C. Grade de limpeza
D. Suporte de corte E. Grade de lâminas de corte

Instruções de Uso

1. Certifique-se de que a grade de limpeza está bem posicionada sobre o suporte de corte. Coloque o legume sobre o suporte de corte e tenha cuidado em não deixar o legume ficar fora da borda do suporte de corte. Para melhor desempenho, pressione a parte superior com a mão aberta até aproximadamente metade da batata (por ex.), levante alguns milímetros (para aliviar a pressão sobre a superfície de corte) e pressione de novo completamente.
2. **Para cortar frutas cítricas, como por exemplo limões:** Parta a fruta ao meio e coloque uma das partes sobre o suporte de corte com a *polpa virada para cima* e pressione a parte superior com um movimento rápido e firme.

Depois do Uso

3. Para limpar o suporte de corte, retire os eventuais restos com a grade de limpeza (lavar à mão somente). Alligator Slicer pode ser facilmente lavado em água corrente quente (recomendado) ou na máquina de lavar louça.

CAUIDADO! As lâminas do Alligator são muito afiadas!
Nunca toque nas lâminas!
Manter fora do alcance de crianças!

Caso deseje fazer perguntas ou obter mais informações, por favor contactar o seu revendedor local dos produtos Alligator.

Fabricante

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Slicer é um produto patenteado em diversos países do mundo inteiro.

(PL) Przedstawiamy rodzinę produktów Alligator Alligator Slicer jest innowacyjnym szwedzkim produktem, który został opracowany, aby ułatwić przygotowywanie posiłków. Można nim szybko i łatwo pokroić w plasterki ziemniaki i cebulę do smażenia, pomidory do salatek, jabłka do ciasta, truskawki do deseru i cytryny do napojów... Możliwości są nieograniczone! Niniejsza broszura zawiera wskazówki dotyczące sposobu używania Alligator Slicer. Na naszej stronie internetowej www.alligators.se można również zobaczyć film instruktażowy.

Noże pozostają ostre, ponieważ nigdy nie dotykają dna wkładki do krojenia. Wszystkie produkty Alligator są objęte dwuletnią gwarancją. Mamy nadzieję, że będziecie Państwo zadowoleni ze swojego nowego Alligator Slicer!

Alligator Slicer

A. Podstawa B. Część góra C. Kratka do czyszczenia
D. Wkładka do krojenia E. Ramka z ostrzami

Sposób użycia

1. Upewnij się, że kratka do czyszczenia znajduje się na wkładce do krojenia. Połóż warzywo na wkładce do krojenia w taki sposób, by nie wystawało poza krawędź wkładki. Aby uzyskać jak najlepsze działanie, docisnąć część górną otwartą dłońmi mniej więcej do połowy np. ziemniaka, podnieść część górną o kilka milimetrów (aby zmniejszyć nacisk na wkładkę do krojenia), a następnie docisnąć do końca.

2. **Krojenie w plasterki owoców cytrusowych, np. cytryn:** Podzielić owoc na pół i położyć połówkę na wkładce do krojenia *mięszem do góry*, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną.

Po użyciu

3. Aby oczyścić wkładkę do krojenia, należy usunąć ewentualne pozostałości warzyw za pomocą kratki do czyszczenia (nadaje się wyłącznie do mycia ręcznego). Alligator Slicer można łatwo umyć pod bieżącą ciepłą wodą (zalecany sposób mycia) lub w zmywarce.

OSTRZEŻENIE! Ostrza urządzeń Alligator są bardzo ostre!
Nie wolno nigdy dotykać ostrzy!
Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci!

W przypadku jakichkolwiek pytań lub w celu uzyskania dodatkowych informacji prosimy o kontakt z lokalnym sprzedawcą produktów Alligator.

Producent

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Slicer jest chroniony patentem w wielu krajach świata.

(RU) Добро пожаловать в семью Alligator!

Alligator Slicer – это шведское изобретение для упрощенного приготовления пищи. Теперь Вы просто и быстро можете нарезать картофель и лук для жарки, помидоры для салата, яблоки для выпечки, клубнику для десертов и лимоны для напитков... Возможности прибора неограничены! Данная инструкция содержит простые указания по использованию Alligator Slicer. Инструкционное видео Вы можете посмотреть на нашем сайте www.alligators.se.

Поскольку ножи никогда не касаются разделочной поверхности, они всегда остаются острыми. На все наши продукты серии Alligator предоставляется гарантия в течение двух лет. Мы надеемся, что Вы с радостью будете пользоваться Вашим новым прибором Alligator Slicer!

Alligator Slicer

A. Основание B. Верхняя часть C. Решетка для чистки
D. Разделочная поверхность E. Ножи

Использование

1. Убедитесь в том, что решетка для чистки находится на месте на разделочной поверхности. Поместите овощ на разделочную поверхность так, чтобы он не высовывался за ее края. Чтобы добиться лучшего результата, надавите открытой ладонью на верхнюю часть приспособления до контакта с половинкой картофеля или другого продукта, который требуется нарезать, снова приподнимите верхнюю часть на несколько миллиметров (чтобы уменьшить давление на поверхность резаки), и теперь нажмите до полного разрезания на ломтики.

2. **Для нарезки цитрусовых, например лимонов:** Разрежьте фрукт пополам, поместите одну половинку на разделочную поверхность *мякотью вверх* и быстро и уверенно нажмите на верхнюю часть.

После использования

3. Очистите разделочную поверхность от остатков овощей при помощи решетки для чистки (только ручная мойка). Alligator Slicer легко промывается под текущей горячей водой (рекомендуется) или в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ! Ножи приборов Alligator очень острые!
Никогда не прикасайтесь к лезвию ножей!
Храните в недоступном для детей месте!

По вопросам и за дополнительной информацией обращайтесь к местному дилеру приборов Alligator.

Изготовитель

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Slicer запатентован в странах во всем мире.

(NL) De Alligator familie heet u welkom!

De Alligator Slicer is een Zweedse uitvinding en werd speciaal ontworpen om al uw voedselbereidingen sneller en gemakkelijker te maken! Vanaf nu zal u nu met het grootste gemak alles in schijfjes kunnen snijden: aardappelen en uien, tomaatjes voor salades, appeltjes voor gebak, aardbeien voor desserts, citroenschijfjes voor in drankjes ... de mogelijkheden zijn eindeloos! In deze handleiding vindt u eenvoudige instructies voor het gebruik van uw Alligator Slicer. Voor een demonstratievideo kunt u terecht op onze website www.alligators.se.

Aangezien de messen nooit de onderkant van het snijrooster raken, blijven ze goed scherp. Op alle Alligator producten geldt een garantie van 2 jaar. We hopen dat u veel genot zal hebben van uw Alligator Slicer!

Alligator Slicer

A. Onderstuk B. Bovenstuk C. Reinigingsrooster
D. Snijvlak E. Messenrooster

Gebruik

1. Zorg ervoor dat het reinigingsrooster op het snijvlak bevestigd zit alvorens de Slicer te gebruiken. Leg de groente op het snijvlak en zorg ervoor dat de uiteinden niet uitsteken buiten de randen van het rooster. Voor optimale werking het bovenste deel met open hand tot aan ongeveer de helft van bijv. de aardappel indrukken, het bovenste gedeelte daarna een paar millimeter omhoog halen (om de druk op de snijbak even te verminderen) en daarna helemaal doordrukken.

2. **Citrusvruchten (vb citroen en limoen):** Snijd de vrucht doormidden en plaats 1 helft op het snijvlak *met het vlezig gedeelte naar boven*. Duw vervolgens het bovenstuk snel en krachtig naar beneden.

Na gebruik

Om het snijvlak schoon te maken, verwijder eerst alle resten door het reinigingsrooster te verwijderen (enkel handmatig af te spoelen). De Alligator Slicer kan gemakkelijk schoongemaakt worden met warm stromend water (aanbevolen) of in de vaatwasmachine.

OPGELET! Het messenrooster van de Alligator is vlijmscherp!
Raak de messen nooit aan!
Buiten bereik van kinderen houden!

Hebt u nog vragen of wenst u meer info, neem dan contact op met uw lokale Alligator verdeler.

Manufacturer

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

De Alligator Slicer is een wereldwijd gepatenteerd product.

(TR) Alligator ailesine hoş geldiniz!

Alligator Slicer, yemek pişirmeyi kolaylaştırmak için oluşturulmuş bir işlev yeniliğidir. Artık çabucak ve kolaylıkla kızartmalara patates ve soğan, salatalara domates, pastaya elma, tatlılara çilek ve içeceklere limon doğrayabilirsiniz... olanaklarınız sınırsızdır! Elinizdeki bu broşür, Alligator Slicer'inizi nasıl kullanacağınızı gösteren basit talimatlar içermektedir. Ayrıca, www.alligators.se internet sitemizde bir gösteri filmi de izleyebilirsiniz.

Bıçaklar, asla doğrama zeminine ulaşmadığı için keskinliklerini muhafaza ederler. Tüm Alligator ürünlerimiz iki yıl garantilidir. Yeni Alligator Mini Chopper'inizden memnun kalacağımızı umuyoruz!

Alligator Slicer

A. Ana parça B. Üst kısım C. Temizleme izgarası
D. Doğrama zemini E. Bıçaklı çerçeve

Kullanılışı

1. Temizleme izgarasının doğrama zemininde yerinde olduğundan emin olunuz. Sebzeyi doğrama zemini üzerine yerleştirin ve kenardan dışarı taşmamış olmasına dikkat edin. En iyi sonuç için, üst kısmı açık avuçla örneğin patatesin neredeseyse yarısına kadar bastırın, üst kısmı birkaç milimetre yukarı kaldırın (tezgaha olan basıncı hafifletmek için) ve sonra tamamen bastırın.

2. **Turuncuğillerden, örneğin limon doğrama için:** Meyveyi ortadan bölün ve yarım parçayı *etli kısmı yukarı doğru* gelecek şekilde doğrama zeminine yerleştirin ve üst bölümü çabuk ve kararlı bir şekilde aşağı doğru bastırınız. Kullandıktan sonra.

3. Doğrama zemini e temizlemek için, muhtemel artıkları temizleme izgarasından çıkartın (sadece elde yıkanır). Alligator Slicer, sıcak su altına tutmak suretiyle (tavsiye olunur) veya bulaşık makinesinde kolaylıkla yıkanır.

UYARI! Alligator bıçakları çok keskindir!
Bıçaklara hiçbir surette elie dokunmayınız!
Çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edilmelidir!

Sorularınız veya daha ayrıntılı bilgi için, lütfen yerel Alligator satış bayiiği ile irtibat kurunuz.

Üretici firma

EPU AG · info@alligators.se · www.alligators.se

Alligator Slicer, tüm dünya üzerindeki bazı ülkelerde patentlidir.