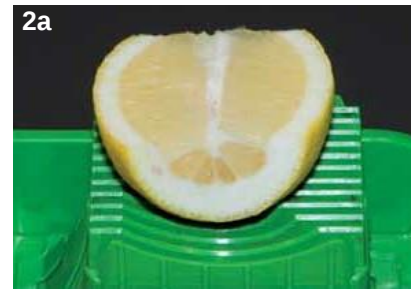
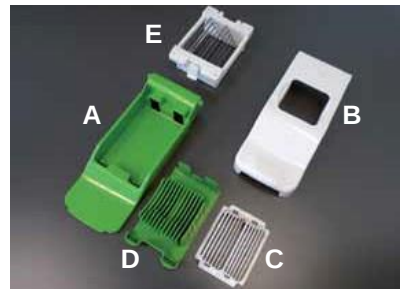


SLICER



ALLIGATOR[®]
FAMILY



CZ Vítejte v rodině značky Alligator !

Kráječ Alligator je švédský vynález navržený tak, aby vám usnadnil a urychlil přípravu pokrmů. Díky tomuto kráječi nyní můžete jediným pohybem nakrájet cibuli na smažení, rajčata do salátu, jablka do koláče, jahody do dezertu a citrony do nápoje... možnosti je nekonečná řada! V této malé příručce je uveden jednoduchý návod pro práci s kráječem Alligator. Na webových stránkách www.alligators.se se dále můžete podívat na ukázkové video.

Jelikož se nože nikdy nedotýkají dna kráječské desky, zůstávají ostré. Na všechny produkty značky Alligator se vztahuje dvouletá záruka. Doufáme, že budete s vaším novým kráječem Alligator spokojeni!

ALLIGATOR Slicer

- | | | |
|--------------------|---------------|-------------------|
| A. Podstavec | B. Horní část | C. Čistící mřížka |
| D. Kráječská deska | E. Nože | |

Krájení

1. Před použitím zkontrolujte, zda je čistící mřížka umístěna na kráječské desce. Položte zeleninu na kráječskou desku tak, aby nevycházela ven. Kráječ Alligator se doporučuje používat tak, že zatlačíte dlaní na horní část dlaní, dokud se nože kráječe neprořeznou asi polovinu brambory nebo jiné zeleniny.

Poté zdvihněte horní část o několik milimetrů (tak, aby se zmínil tlak na pracovní desku) a zatlačte na kráječ znovu tak, aby nože prošly celou zeleninou.

2. Krájení citrusových plodů: Rozkrojte ovoce napůl a jednu polovinu položte na kráječský blok *dužinou nahoru* a rychle a pevně stlačte horní část dlaní.

Po použití

3. K čištění kráječského bloku odstraňte veškeré nečistoty zdvihnutím čistící mřížky (jen ruční mytí). Kráječ Alligator lze snadno omyt pod teplou tekoucí vodou (doporučeno) nebo v myčce.

POZOR! Nože Alligator jsou ostré jako břitva!

Nikdy nepokládejte prsty na nože! Uchovávejte mimo dosah dětí!

V případě jakýchkoli dotazů se neváhejte obrátit na svého místního prodejce značky Alligator.

Výrobce

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

Nerezový mini kráječ Alligator je celosvětově patentovaný výrobek.

ES ¡Bienvenido a la familia Alligator!

Alligator Slicer es un producto Único creado por innovadores suecos 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 |
| O. 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. Sitúela 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 toda 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!
¡Evite tocar 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 !

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 frites, 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 |
| O. 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'extrémité supérieure avec le plat de la main de façon à découper environ la moitié de la pomme de terre, par exemple ; relevez l'extrémité supérieure de quelques millimètres (afin de soulager la pression sur les bords 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 une des moitiés sur la surface de découpe, *côte 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 Ihr Getränk in Scheiben schneiden - die Möglichkeiten sind unbegrenzt! Diese Anleitung erleichtert Ihnen den Einstieg in die Anwendung Ihres Alligator Slicers. Auf unserer Website finden Sie unser Video 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 haben werden!

ALLIGATOR Slicer

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

Benutzung

1. Stellen Sie sicher, dass das Reinigungsgitter in die Schneidebank eingesteckt 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 abzuspülen - kann aber auch in die Spülmaschine.

WARNUNG! 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 Viilkommen till Alligatorfamiljen!

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

Eftersom Allivarna aldrig är botten av skarbanken, 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. Skarbank E. Knivram

Användning

1. Försök dig om att rensningsgallret är på plats på skåpbänken. Placera grönheten på skåpbänken och se till att den inte ligger utanför kanten av banken. För bästa funktion, tryck ner Överdelen med botten hand till ungefär hälften av tex. potatisen, lyft tillbaka Överdelen några millimeter (för att låta på trycket mot skarbanken) och tryck sedan helt igenom.

2. För att skiva citrusfrukter, t.ex. citroner: Dela frukten på hälften och placera ena halvan på skarbanken med fruktköttet uppåt och tryck ner Överdelen snabbt och bestämt.

Efter användning

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

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

För frågor eller ytterligare information, vänligen kontakta din lokala Alligatorstörare eller oss.

Tillverkare

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

Alligator Slicer är patenterad i 18 länder världen över.

FI Tervetuloa Alligator-perheeseen!

Alligator Slicer on ruotsalainen keksintö, joka on suunniteltu helpottamaan ruoanlaittoa. Voit nyt nopeasti ja helposti siivottaa perunat ja sipulit paistamista varten, tomaatit salaattiin, omenat leivontaan, mansikat j. l. Irukiin ja sitruunat eri juomiin... mahdollisuudet ovat rajattomat! Tämä esite on helpo ja ohjeita Alligator Slicerin käyttöön. Myös esittelyvideo on nähtävänä verkkosivuiltamme www.alligators.fi.

Koska leikkuuterät eivät koskaan osu leikkualustaan, ne pysyvät terävinä. Kaikki Alligator-tuotteillamme on kahden vuoden takuu. Toivottavasti uudesta Alligator Sliceristä on sinulle suurta hyötyä!

ALLIGATOR Slicer

A. Perusosa B. Via-osa C. Puhdistusrätkä
D. Leikkualusta E. Leikkuruunko

Kiyttö

1. Varmista, että puhdistusrätkä on paikallaan leikkualustalla. Aseta vihannes leikkualustalle ja varmista, ettei mikään osa siitä ole alustan laidan ulkopuolella. Tuote toimii parhaiten, kun painat yläosaa ensin avoimella kädellä noin puoleen valtiin esim. perunaa, nosta sitten yläosaa muutaman millin takaisin ylös ja jätät leikkualustaan kohdistuva paine pienenee) ja painat lopuksi yläosan kokonaan alas.
2. Sitruusedelmien, esim. sitruunoiden siivottamiseksi: Jaa hedelmä kahtia ja aseta toinen puoli leikkualustalle *hedelmälinja yläosaan* ja paina yläosaa alas nopeasti ja vakaasti.

Kiitton jälkeen

3. Leikkualustan puhdistamiseksi pyyhi pois mahdolliset jäänteet puhdistusrätkällä (vain käsitteli). Alligator Slicer voidaan helposti puhdistaa juoksevalla lämpimällä vedellä (suositellaan) tai tiskikoneessa.

VAROITUS! Alligator-leikkuuterät ovat hyvin teräviä!
Älä koskaan koske teriin!
Stiiytetään lasten ulottumattomissa!

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

Valmistaja

EPU AG • info@alligators.fi • www.alligators.fi

Alligator Slicer on patentoitu useissa maissa ympäri maailmaa.

T 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 pomodori per l'insalata, mele per la vostra torta preferita, fragole per un dessert o limoni per un drink, e possibilmente 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 dia grande soddisfazione!

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 la grata di un centimetro (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 sciacquandolo 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 a elaboração de diversos pratos. É fácil e rápido fazer fatias de batatas, tomates, maçãs, frutas para bolo, etc. Esta brochura contém instruções simples de como utilizar o seu Alligator Slicer. Um filme demonstrativo também pode ser visto no nosso site web www.alligators.se.

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

Alligator Slicer

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

Instruções de Uso

1. Certifique-se de que a grade de limpeza está bem posicionada sobre o suporte de cartão. Coloque o legume sobre o suporte de cartão 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 (aproximadamente metade da batata, por ex.), levante alguns milímetros (para aliviar a pressão sobre a superfície de cartão) 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 cartão 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 a mão somente). Alligator Slicer pode ser facilmente lavado em água corrente quente (recomendado) ou na máquina de lavar louça.

CUIDADO! 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 de 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 Amigdor 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 sałatki, 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 górną | C. Kratka do czyszczenia |
| D. Wkładka do krojenia | E. Ramka z ostrzami | |

Sposób użycia

1. Upewnić się, że kratka do czyszczenia znajduje się na wkładce do krojenia. Położyć warzywo na wkładce do krojenia w taki sposób, by nie wystawało poza prowadzą wkładki. Aby uzyskać jak najlepsze działanie, docisnąć część górną otwartą dłońią 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 **większym 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 Ao6po no>KanoeaTb B ceMbIo Alligator!

Alligator Slic'er - 3TO wce,qKoe L-1306pe1eHL-1e,QIA ynpo1.J.1eH4Oro npl-1roTOB1J1eHL-1A nL-11.J.1L-1. TenepB Bbl npOCTO L-1 6bICTPO MOIKTe Hape3aTb Kapm4>e1Ib L-1 11YK. QIA IKaPKL-1, nOML-1,QOpl,QIA canaTa, B0JOKL-1, QIR Bblne4KL-1, K1Iy6HL-KY. QIR QecepTOB L-1 /JL-1MOHbl,QIA HanL-1TKOB. B03MOIKHOCTL-1 nL-16opa HeoPaH-14eHHbl,QaHaH L-1HCTPYKLL-1R CO.QeplKJf npOCTble yKa3aH-1A no L-1ro11b30BaH-1IO Alligator Slicer. 1IHCpyKLL11-10HOHO BL-1.Qeo Bbl MOIKTe npeMOTepb Ha HaeMe ca Te www.alligators.se.

noCKO1IbKY HO>KVI HL-1KOp,Qa He KaCaOTCfl pa3Ae114O1I1 nosepXHOcm, OHL-slicer,Qa OCTaOTCA OCTpbIML-1. Ha BOE Haw111 npOAYKT1e cepb-1L-1 Alligator npeAOCTaB1IpeTCA rapaHMa B Te4eHL-1e ABYX neT. Mbl Ha,QeeMCA, 4TO Bbl c paOCTbIO 6y,QeTe nonb30BaTbCA Baw-1M HOHblM nL-16opoM Alligator Slicer!

ALLIGATOR Slicer

- | | | |
|-----------------------------|------------------|----------------------------|
| A. OCHOB3HL-1e | B. BexpHRR 43CTb | C. PeweTKa, QIR 4111CTKL-1 |
| D. Pa3.Qeno4HaA nosepXHOCTb | E. HO>K1-1 | |

L-1crOJ1b30BaH111e

1. Y6e,QL-1TeCb B TOM, 4TO peweTKa QIA 4L-1CTKL-1 H3XO,QL-ITCA Ha Mec1e Ha pa3.Qeno4Hol1 nosepXHOcm. nOMecm1e O001.4 Ha pa3.QenO4HYIO nosepXHOCTb T3K, 4TO61I OH He BblCOBblBanCA 3a ee KpaA. 4106. A06L-1TbCA ny4epo pe1b1a1a, Ha,Qasme OTKpbITOI1 na.QOH1IO Ha cepXHOIO 4ACTb np111cnoo6HeHL-1A, QO KOHT3KTA C nonOBL-1HKOI1 KaMcm,eHL-1BL L-1/1111. Qp1p1ro npOAYKTA, KOTOpb111 Tpe6eTCA Hape3aTb, CHOBA np-1noAHL-1ML-1Te cepXHOIO 4ACTb Ha HECKO11bKO M1111J1L-1MeTPOB (4TO61I yMeHb1WL-1Tb, QaB1JeHL-1e Ha nosepXHOCTb pe3K1-1). L-1 TenepB H3>KML-1TEAO nonHopo pa3pe3aHL-1A Ha 11OMT1-1KL-1.

2. JIA Hape3KL-1 41-1TpyCOB1X, HanpL-1M6p J1L-1MOHOB: Pa3pe3-KT6e cpyKTO nononam, noMeCTBTe OAHY nonOBL-1HKYHa pa3Ae114O4HYIO nosepXHOCTb MRKOMB1O BBexp L-1 6bICTPO L-1 yeeHHeHOHa>KML-1Te Ha cepXHOIO43CTb.

nocne111cnonb3oeaHL-1A

3. O4L-1CTL-1Te pa3.Qe114O4HYIO nosepXHOCTb OT OCT3TKOB0BOJ1.J.le11 nL-1 noMOL.J.1L-1 peWETK1-1 AJR 4L-1CTKL-1 (TO1IKO Y4H3 MO Ka). Alligator Slicer nepKO npOMb1cae1CRno, Q1eKy1.J.1.le111 npOP4e111 80,QO111 (peKOMeH,QyETCA) 1-1/L-1 B nocy,QOMO4HO M3WL-1He.

BHL-1MAHL-1E! HO>K1-1 nL-16opoe Alligator O4HeCb OCTpb1!

HL-1KOpAa He nL-1KacallTeCb K1J13BL-1IO HO>KMe!
XpaHMe B HeAOCTYHOH AJR AeTeM MeTTe!

no nonocaM L-1 3a, QononHL-1TenbHO L-1H(popMaL1L-1e111 06paL11a1eCb K MeCTHOMy, QL-111e1p nL-16opo Alligator.

L13roTOB Te11b

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

Alligator Slicer 3paHaTbHOCTBOAH B CTpaHax BO CMe1b1npe.

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, arbeiden 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 ondertank 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 greente 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 snijbank 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 vlieg 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 Alligator is vlijmscherp!

Raak de messen nooit aan!
Buiten bereik van kinderen houden!

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

Manufacturer

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

Oe Alligator Slicer is een wereldwijd gepatenteerd product.

TR Alligator ailesine ola geldiniz!

Alligator Slicer, yemek pi?irmeyi kolayla?t1ma? c;in olu?turulmu? bir 1svec; yeniligidir. Art1k c;abucak ve kolayh1ka kartmalara patates ve sa?an, salataya domates, pastaya elma, tatilara c;ilek ve ic;eceklere limon darayab 1rsiniz... olanaklannz s1n1rs1zch! Elinizdeki bu bro?Ur, Alligator Slicer?nizin nas1l kullanimacag1m g1steren bas1t talimatlar ic;emektedir. Aynda, www.1ligators.se internet sitemizde bir g1steri filmi de izleyebilirsiniz.

B1c;:aklar, asla dograma zeminine ula?mad1g1c;in keskinlikle-rini muhafaza ederler. Tum Alligator UrUnlerimiz ic;i y1l garant1 dir. Yeni Alligator Mini Chopper'inizden memnun kalacag1n121 umuyoruz!

ALLIGATOR Slicer

- | | | |
|-------------------|-------------------|-----------------------|
| A. Ana parca | B. Ust k1sm | C. Temizleme 1zgaras1 |
| D. Dograma zemini | E. B1.akl1_er,eve | |

Kullan1h 1

1. Ter1 zleme 1zgaras1mm dograma zemininde yerinde oldugundan emin olunuz. Sebez1y dograma zemini Uzerine yerle?tirin ve kenardan d1?an ta?mam1? olmasina dikkat edin. En iyi sonuc;; ic;in, Ust k1sm1 ac;1k avuc;;la 6mezin patatesin neredeyse yans1na kadar bast1nn, Ust k1sm1 h1 kac;;: milimetre yukan kald1nn (tezgaha olan basmci hafifletmek ic;in) ve sonra tamamen bastnn.

2. Turunc; 1lerden, Ornegin limon dogramak ic;in: Meyvey ortadan b61Un ve yanm parc;;ay1 et1 k1sm1 yukan dogru gelecek ?ekilde dograma zeminine yerle?tirin ve Ust b61UmO c;abuk ve karah bir ?ekilde a?a1dogru bastmm. Kulland1ktan sonra.

3. Dograma zeminini e temizlemek ic;in, muhtemel art1klan tern zleme 1zgaras1ndan c;1kam (sadece elde y1kamr). Alligator Slicer, s1cak su altma tutacak suretiyle (tavsiye olunur) veya bu1a?1k makinesinde kolay1kla y1kan1r.

UYARI! Alligator b;,aklaro,ok keskindir!

B1c;:aklara hic;bir surette elle dokunmaym1z!
<;oucklann ula?mayacaklan bir yerde muhafaza ed1 1me1idir!

Sorularm1z veya daha ayrnt1l1bilgi ic;in, 1Uften yerel Alligator sat1? bayiligi ile irtibat kurunuz.

Oreticifirma

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

Alligator Slicer, tum dUnya Uzerindek1 bazi 1lkelerde patentlidir.