

Használati útmutató

Vegie-Slicer többfunkciós szeletelő és aprító készlet – 14 db

Köszönjük, hogy a **Vegie-Slicer 14 részes többfunkciós szeletelő és aprító készletet** választotta! A készülék segítségével gyorsan és egyszerűen szeletelhet, kockázhat, reszelhet és apríthat különféle zöldségeket és gyümölcsöket.

A csomag tartalma

- 1 db tárolóedény
- 1 db fedél nyomókarral
- 7 db cserélhető vágóbetét
- 1 db kézvédő (zöldségfogó)
- 1 db tisztítókefe/fésű
- 1 db kézvédő kupak
- Kiegészítő tartozékok
- Használati útmutató

(A pontos tartalom modellenként kis mértékben eltérhet.)

Első használat előtt

- Mossa el az összes alkatrészt meleg, mosogatószeres vízzel.
 - Alaposan öblítse le és szárítsa meg.
 - Ellenőrizze, hogy minden vágóbetét megfelelően rögzül.
-

Használat

1. Válassza ki a megfelelő vágóbetét

A készlet különböző betéteket tartalmaz:

- Nagy kockázó
- Kis kockázó
- Szeletelő
- Julienne (csíkvágó)

- Durva reszelő
 - Finom reszelő
 - Spirálvágó (modelltől függően)
-

2. Helyezze be a betétet

Illessze a kívánt betétet a fedélbe úgy, hogy stabilan a helyére pattanjon.

3. Helyezze az alapanyagot

Tegye a zöldséget vagy gyümölcsöt a vágófelületre.

Nagyobb alapanyagokat szükség esetén vágjon kisebb darabokra.

4. Használja a kézvédőt

A kisebb alapanyagokat mindig a mellékelt kézvédő segítségével szeletelje.

Ez növeli a biztonságot és csökkenti a sérülésveszélyt.

5. Nyomja le a fedelet

Egy határozott mozdulattal nyomja le a fedelet.

A feldarabolt alapanyag közvetlenül a tárolóedénybe kerül.

Tisztítás

- Használat után azonnal öblítse le.
 - A pengéket a mellékelt tisztítóeszközzel tisztítsa.
 - Meleg mosogatószeres vízzel mossa el.
 - Használat előtt és tárolás előtt teljesen szárítsa meg.
-

Biztonsági tudnivalók

- A pengék rendkívül élesek.
- Mindig használja a kézvédőt.

- Gyermekektől elzárva tartandó.
 - Ne érintse meg a pengéket kézzel.
 - Sérült pengével ne használja.
 - Stabil, sík felületen használja.
-

Alkalmas

-  Répa
 -  Uborka
 -  Burgonya
 -  Hagyma
 -  Káposzta
 -  Paradicsom (*óvatosan*)
 -  Cukkini
 -  Saláták készítéséhez
 -  Alma
 -  Körte
 -  Félkemény sajtok
-

Tárolás

- A pengéket száraz helyen tárolja.
 - A tartozékokat lehetőleg a tárolóedényben tartsa.
 - Nedves állapotban ne tegye el hosszabb időre.
-

Tippek

- Keményebb zöldségeknél használjon egyenletes nyomást.
- A hagymát félbevágva könnyebb aprítani.
- A puhább zöldségeket lassabb mozdulattal szeletelje.
- A használat után azonnali tisztítás jelentősen megkönnyíti a pengék karbantartását.

Figyelem: A pengék rendkívül élesek. A terméket mindig körültekintően használja, és kizárólag rendeltetésszerűen alkalmazza.

