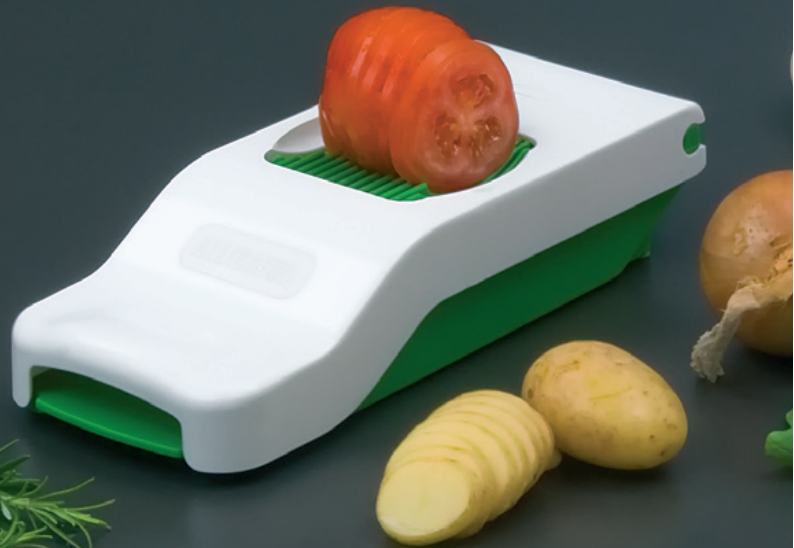
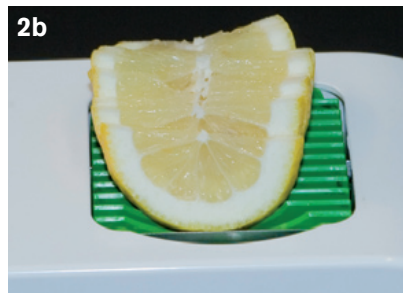
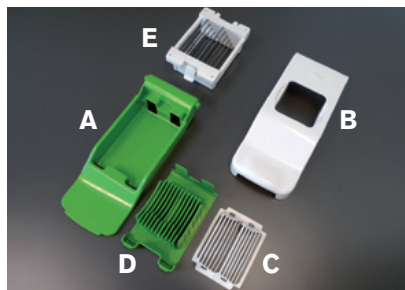


# SLICER



**ALLIGATOR**<sup>®</sup>  
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](http://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. With an open hand, push the top part down **quickly and firmly**. Do not be afraid to use some force.
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](mailto:info@alligators.se) · [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

The Alligator Slicer has Patent pending and Design Patent pending.

## **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](http://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. Con la palma de la mano, presione la parte superior del picador hacia abajo con un movimiento **firme y rápido**. No tema usar cierta dosis de fuerza.
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](mailto:info@alligators.se) · [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

La patente de Alligator Slicer ha sido solicitada.

## **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 fricassées, 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](http://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. Avec la paume de la main, pressez la partie supérieure de l'ustensile, d'un mouvement **ferme et rapide**. N'hésitez pas à forcer.
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](mailto:info@alligators.se) · [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

Une demande de brevet et de design a été déposée pour l'Alligator Slicer.

## **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, Apfel 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](http://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 eingelegt ist. Legen Sie das Gemüse auf die Bank, dass es nicht über die Kanten hinausragt. Dann das Oberteil mit offener Hand **schnell und fest** herunterdrücken. Nicht zu vorsichtig sein – kräftiges Durchdrücken macht das Schneiden sogar leichter!
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 abzuspolen – 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](mailto:info@alligators.se) · [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

Patent wurde für Funktion und Design des Alligator Slicer angemeldet.

## **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](http://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. Med öppen hand, tryck ner överdelen **snabbt och bestämt**. Var inte rädd för att använda kraft.
2. För att skiva citrusfrukter, t.ex. citroner: Dela frukten på hälften och placera ena halvan på skärbänken med *fruktöppet 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.

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

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

### **Tillverkare**

EPU AG · [info@alligators.se](mailto:info@alligators.se) · [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

Alligator Slicer är patentansökt och design patentansökt.

## **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 jälkiruokiin ja sitruunat eri juomiin... mahdollisuudet ovat rajattomat! Tässä esitteessä on helppoja ohjeita Alligator Slicerin käyttöön. Myös esittelyvideo on nähtävänä verkkosivullamme [www.alligators.se](http://www.alligators.se).

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

### **ALLIGATOR Slicer**

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

### **Käyttö**

1. Varmista, että puhdistusritilä on paikallaan leikkualustassa. Aseta vihannes leikkualustalle ja varmista, ettei mikään osa siitä ole alustan laidan ulkopuolella. Paina yläosa alas avoimella kädellä **nopeasti ja vakaasti**. Käytä riittävästi voimaa.
2. **Sitrushedelmien, esim. sitruunoiden siivuttämiseksi:** Jaa hedelmä kahtia ja aseta toinen puoli leikkualustalle *hedelmäliha ylöspäin* ja paina yläosa alas nopeasti ja vakaasti.

### **Käytön jälkeen**

3. Leikkualustan 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 teriin!  
Säilytetään lasten ulottumattomissa!

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

### **Valmistaja**

EPU AG · [info@alligators.se](mailto:info@alligators.se) · [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

Alligator Slicerille ja sen muotoilulle on haettu patenttia.

## **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](http://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. Con il palmo aperto della mano, spingete verso il basso la parte superiore con movimento **rapido e deciso**. Non abbiate timore ad usare una certa dose di forza.
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](mailto:info@alligators.se) · [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

Alligator Slicer è in fase di brevettazione ed in attesa di brevetto per il design.

## **PT** Bem-vindo à família Alligator!

Alligator Slicer é uma inovação sueca criada para facilitar na 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](http://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. Com a mão aberta, pressione a parte superior com um movimento **rápido e firme**. Não hesite em usar uma certa dose de força.
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 da 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.

**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 dos produtos Alligator.

### **Fabricante**

EPU AG · [info@alligators.se](mailto:info@alligators.se) · [www.alligators.se](http://www.alligators.se)

Alligator Slicer é um produto com patente pendente assim como o design tem patente pendente.

## **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 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](http://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 górna 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. Połóżcie warzywo na wkładce do krojenia w taki sposób, by nie wystawało poza krawędź wkładki. Otwartą dłońią **szybko i zdecydowanie** nacisnąć część górną. Nie należy obawiać się użycia siły.
2. **Krojenie w plasterki owoców cytrusowych, np. cytryn:** Podzielić owoc na pół i położyć połówkę na wkładce do krojenia *mięszmem do góry*, a następnie szybko i zdecydowanie nacisnąć część górną.

### **Po użyciu**

3. Aby oczyścić wkładkę do krojenia, należy usunąć ewentualne pozostałości warzywu 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 w trakcie rozpatrywania zgłoszenia patentowego i zastrzeżenia wzoru.

## **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 неограниченны! Данная инструкция содержит простые указания по использованию Alligator Slicer. Инструкционное видео Вы можете просмотреть на нашем сайте [www.alligators.se](http://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. **Быстро и уверенно** нажмите ладонью на верхнюю часть. Не бойтесь сильно нажать.
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 остры!  
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

Подана заявка на патент на Alligator Slicer и его дизайн.

## **GR** Καλώς ορίσατε στην οικογένεια Alligator!

Το Alligator Slicer είναι ένα σοειδηκό καινοτόμο προϊόν που διευκολύνει την προετοιμασία του φαγητού. Τώρα μπορείτε γρήγορα κι εύκολα να κόψετε ό, τι θέλετε σε φέτες, όπως πατάτες και κρεμμύδια πριν το τηγάνισμα, ντομάτες για τη σαλάτα, μήλα για τη μηλόπιτα, φράουλες για το επιδόρπιο και λεμόνια για τα ποτά σας... οι δυνατότητες είναι απεριόριστες! Το παρόν φυλλάδιο περιέχει απλές οδηγίες για τη σωστή χρήση του Alligator Slicer. Επίσης μπορείτε να παρακολουθήσετε μια ταβία ειδείξεις στην ιστοσελίδα μας [www.alligators.se](http://www.alligators.se).

Επειδή τα μαχαίρια δεν ακουμπούν ποτέ τον πάτο της επιφάνειας κοπής, παραμένουν κοφτερά. Όλα τα προϊόντα Alligator έχουν εγγύηση δύο ετών. Ελπίζουμε να χαρείτε το νέο σας Alligator Slicer!

### **ALLIGATOR Slicer**

A. Βάση B. Πάνω μέρος C. Σχάρα καθαρισμού  
D. Επιφάνεια κοπής E. Πλαίσιο μαχαiriών

### **Χρήση**

1. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα καθαρισμού είναι τοποθετημένη πάνω στην επιφάνεια κοπής. Τοποθετήστε το λαχανικό πάνω στην επιφάνεια κοπής, έτσι ώστε να μην προεξέχει από αυτήν. Πιέστε το άνω μέρος με ανοιχτή παλάμη **απότομα και σταθερά** προς τα κάτω. Μην φοβάστε να πιέσετε με δύναμη.
2. **Για να κόψετε εσπεριδοειδή σε φέτες, π.χ. λεμόνια:** Κόψτε το φρούτο στη μέση και τοποθετήστε το ένα μισό πάνω στην επιφάνεια κοπής *με τη σάρκα προς τα πάνω* και πιέστε το άνω μέρος απότομα και σταθερά προς τα κάτω.

### **Μετά τη χρήση**

3. Για να καθαρίσετε την επιφάνεια κοπής, αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα με τη σχάρα καθαρισμού (μόνο πλύσιμο στο χέρι). Το Alligator Slicer καθαρίζεται εύκολα με τρεχούμενο ζεστό νερό (ουσισταίτα) ή στο πλυντήριο πιάτων.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Τα μαχαίρια του κόφτη Alligator είναι ιδιαίτερα κοφτερά!  
Μην ακουμπάτε ποτέ τα μαχαίρια!  
**Κρατήστε τον κόφτη μακριά από τα παιδιά!**

Για ερωτήσεις ή επιπλέον πληροφορίες παρακαλώ επικοινωνήστε με τον τοπικό σας διανομέα του Alligator.

### **Κατασκευαστής**

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

Έχει γίνει αίτηση για αναγνώριση ευρεσιτεχνίας και σχεδιαστικής πατέντας για το Alligator Slicer.

## **TR** Alligator ailesine hoş geldiniz!

Alligator Slicer, yemek pişirmeyi kolaylaştırmak için oluşturulmuş bir İsveç yeniliğidir. Artık çabucak ve kolaylıkla kızartmalara patates ve soğan, salata domates, pastaya elma, tatlılara çilek ve içeceklere limon doğrayabilirsiniz... olanaklarınız sınırsızdır! Elimizdeki bu broşür, Alligator Slicer'inizin nasıl kullanılacağını gösteren basit talimatlar içermektedir. Ayrıca, [www.alligators.se](http://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 kalacağınızı 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 taşmamasına dikkat edin. Üst bölümü açık el ayasıyla **çabuk ve kararlı** bir şekilde aşağı doğru bastırınız. Güç kullanmaktan çekinmeyiniz.
2. **Turungillerden, örneğin limon doğramak 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 zeminine e temizlemek için, muhtemel artıkları temizleme izgarasından çıkarın (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 elle dokunmayınız!  
Çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edilmelidir!

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

### **Üretici firması**

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

Alligator Slicer, bütün ülkelerde patentlidir.