

- No utilice este producto si falta alguna de las piezas, o está dañada o desgastada.
- Examine periódicamente el producto para detectar signos de desgaste. Deje de utilizar el producto al primer signo de daños o si las piezas se separan.



Este símbolo indica que los materiales usados son aptos para el contacto con los alimentos y cumplen con la normativa europea (CE) n.º 1935/2004.

Antes del Primer Uso

- Retire todos los materiales del embalaje.
- Compruebe si el producto ha sufrido daños durante el transporte.
- Limpie cuidadosamente todas las piezas (consulte el capítulo **Limpieza y conservación**).

 AVISO	La placa posterior está fija y no se puede desmontar.
--	---

 PRECAUCIÓN	¡Riesgo de lesiones! - Utilice siempre la sujeción para alimentos (A) para sustentar el corte en rodajas y protegerse los dedos y las manos cuando el alimento ya sea solo un trozo pequeño. - No ponga nunca los dedos ni las manos debajo de la sujeción para alimentos (A).
---	--

- Coloque una tabla para cortar o un bol (no incluidos) sobre una superficie firme y plana.
- Sujete el producto en un ángulo contra la tabla para cortar, o apóyelo encima de un bol.
- Gire la perilla (C) para seleccionar el nivel de grosor de rodaja deseado. El nivel de grosor de rodaja depende del alimento usado. Consulte la siguiente tabla para cortar patatas en rodajas:

Nivel	Grosor de rodaja
1	aprox. 0,06 pulgadas (1,5 mm)
2	aprox. 0,1 pulgadas (2,5 mm)
3	aprox. 0,13 pulgadas (3,3 mm)

- Quando el alimento presente un gran tamaño, sujételo sobre el producto. Cuando el alimento ya sea solo un trozo pequeño, sujételo sobre el producto con la sujeción para alimentos (A). Con una mano sujetando el mango (D), presione la otra mano sobre la sujeción para alimentos (A) y deslícela en una y otra dirección sobre la cuchilla (B).
- Una vez que el proceso de cortar en rodajas haya terminado, gire la perilla (C) a la posición  para bloquear la cuchilla (B). Cubra la cuchilla (B) con la sujeción para alimentos (A).

Consejos

- Utilice siempre el producto sin ejercer presión, pero con ímpetu.
- Los alimentos jugosos coloridos como las remolachas pueden provocar la aparición de manchas sobre el producto. Para limpiarlo, pase suavemente un trapo con aceite para eliminar la mancha.
- Puede suceder que las frutas y verduras más blandas no se corten en rodajas uniformes y/o se queden atascadas sobre la cuchilla (B). Utilice verduras de mayor dureza para conseguir un corte en rodajas más uniformes.
- Corte los artículos redondos por la mitad y coloque su lado plano sobre la cuchilla (B).

Limpieza y conservación

 PRECAUCIÓN	¡Riesgo de lesiones! - La cuchilla (B) es afilada. Tenga cuidado al limpiar el producto. - No utilice nunca los dedos ni las uñas para sacar alimento de la cuchilla (B).
---	---

- Limpie el producto con agua caliente y un detergente suave. En el caso de que sea necesario, utilice para limpiarlo un cepillo para vajilla.
- Enjuáguelo con agua limpia.
- Deje que el producto se seque por completo.

- Guarde el producto en un lugar fresco y seco, lejos de los niños y las mascotas, idealmente en su embalaje original, o cuelgue el producto sobre un gancho mediante su agujero para colgarlo.

Materiales:	
Cuchilla	Acero inoxidable apto para su uso con productos alimentarios 420J2
Cuerpo	Plástico apto para su uso con productos alimentarios
Mango / Pata	Goma

Comentarios y ayuda

Nos encantaría recibir tus comentarios. Considera la posibilidad de dejar una valoración y una reseña en tus pedidos. Si necesitas ayuda con tu producto, inicia sesión en tu cuenta y dirígete a la página de servicio al cliente o contacto.

 NL	Belangrijke voorzorgsmaatregelen Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar ze voor later gebruik. Doe bij overdracht van dit product aan derden deze gebruiksaanwijzing erbij.
---	---

 GEVAAR	Verstikkingsgevaar! Houd alle verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en huisdieren. Dit materiaal kan gevaar, zoals verstikking, opleveren.
---	---

 VOORZICHTIG	Risico op letsel! Het mes is scherp. Wees voorzichtig tijdens het uitpakken, gebruiken en schoonmaken van het product.
--	--

- Alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Laat kinderen niet met het product spelen.
- Gebruik dit product niet als er onderdelen ontbreken, beschadigd of versleten zijn.
- Controleer het product regelmatig op slijtage. Gebruik het product niet langer zodra schade wordt waargenomen of onderdelen loskomen.

Dit symbool geeft aan dat de geleverde materialen veilig zijn voor contact met levensmiddelen en voldoen aan de Europese Verordening (EG) Nr. 1935/2004.

Vóór het Eerste Gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Controleer het product op vervoerschade.
- Maak alle onderdelen grondig schoon (zie het hoofdstuk **Reiniging en Opslag**).

 MEDEDELING	De achterplaat zit vast en is niet afneembaar.
---	--

 VOORZICHTIG	Risico op letsel! - Gebruik altijd de stukhouder (A) om het snijproces onder controle te houden en uw vingers en handen te beschermen wanneer het voedsel klein wordt. - Plaats uw vingers of handen nooit onder de stukhouder (A).
--	---

- Plaats een snijplank of kom (niet inbegrepen) op een stevig en vlak oppervlak.
- Houd het product onder een hoek tegen de snijplank of breng het op een kom aan.
- Draai de knop (C) om de gewenste snijdikte te selecteren. De snijdikte is afhankelijk van het te snijden voedsel. Zie onderstaande tabel voor het snijden van aardappelen:

Niveau	Snijdikte
1	ong. 0,06 inch (1,5 mm)
2	ong. 0.1 inch (2,5 mm)
3	ong. 0,13 inch (3,3 mm)

- Wanneer het voedsel groot is, houd het voedsel op het product. Wanneer het voedsel klein wordt, houd het voedsel op het product met behulp van de stukhouder (A). Houd met één hand de handgreep (D) vast en druk met uw andere hand op de stukhouder (A) en schuif het heen en weer over het mes (B).
- Na het snijden, draai de knop (C) naar de positie  om het mes (B) vast te zetten. Dek het mes (B) af met de stukhouder (A).

Tips

- Werk altijd zonder druk, maar met momentum.
- Kleurrijke, sappige levensmiddelen, zoals bieten, kunnen vlekken op het product achterlaten. Veeg voorzichtig met olie om de vlekken te verwijderen.
- Zachter fruit en groente kunnen niet gelijkmatig worden gesneden en/of kunnen in het mes (B) vast komen te zitten. Gebruik hardere groente om meer consistent te snijden.
- Snij ronde levensmiddelen in de helft en plaats de platte kant op het mes (B).

Reiniging en Opslag

 VOORZICHTIG	Risico op letsel! - Het mes (B) is scherp. Wees voorzichtig wanneer u het product schoonmaakt. - Maak het voedsel nooit uit het mes (B) los met uw vingers of nagels.
--	---

 OPMERKING	- Maak het product nooit schoon met een bijtend schoonmaakmiddel, staalborstel, schuursponsje, metalen of scherp gereedschap. - Het product en de accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.
--	--

- Maak het product schoon met warm water en een mild reinigingsmiddel. Indien nodig, maak schoon met een afwasborstel.
- Spoel af met schoon water.
- Laat het product volledig drogen.

- Berg het product op in een koele, droge ruimte, en uit de buurt van kinderen en huisdieren, bij voorkeur in de originele verpakking of hang het product op aan een haak met behulp van het ophanggat.

Materialen:	
Mes	420J2 food-grade roestvrij staal
Romp	Voedselveilig kunststof
Handgreep/Voet	Rubber

Feedback en hulp

Graag ontvangen wij jouw feedback. Overweeg om een beoordeling en recensie achter te laten via je aankooporders. Als je hulp nodig hebt met je product, meld je dan aan bij je account en navigeer naar de klantenservice-/contactpagina.

 PL	Ważne zasady bezpieczeństwa Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości. W przypadku przekazania produktu osobie trzeciej należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję.
---	---

 NIEBEZPIECZENSTWO	Ryzyko uduszenia! Chowaj wszelkie materiały opakowaniowe przed dziećmi i zwierzętami domowymi – materiały te stanowią potencjalne źródło zagrożenia, np. uduszeniem.
--	--

 OSTROŻNIE	Ryzyko obrażeń! Ostrze jest bardzo ostre. Zachowaj ostrożność podczas rozpakowywania, używania i czyszczenia produktu.
--	--

- Wyłącznie do użytku domowego.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem.
- Nie używaj tego produktu, jeśli brakuje jakichkolwiek części lub jeśli części są uszkodzone lub zużyte.
- Regularnie sprawdzaj produkt pod kątem zużycia. Przestań używać produktu przy pierwszych oznakach uszkodzenia lub w przypadku oderwania części.

Symbol ten oznacza, że dostarczonych materiałów można bezpiecznie używać w kontakcie z żywnością i że są one zgodne z europejskim Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004.

Przed pierwszym użyciem

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Sprawdź produkt pod kątem uszkodzeń transportowych.
- Dokładnie wyczyść wszystkie części (patrz rozdział **Czyszczenie i przechowywanie**).

 UWAGA	Tylna płyta jest zamocowana na stałe i nie można jej odłączyć.
--	--

 OSTROŻNIE	Ryzyko obrażeń! - Podczas krojenia żywności na plasterki zawsze używaj uchwytu do żywności (A), aby chronić palce i dłonie, gdy pozostanie Ci do skrojenia mały kawałek. - Nigdy nie wkładaj palców ani dłoni pod uchwyt do żywności (A).
--	---

- Umieść deskę do krojenia lub miskę (brak w zestawie) na twardej, równej powierzchni.
- Trzymaj produkt pod kątem na desce do krojenia lub oprzyj go na misce.
- Obróć pokrętko (C), aby wybrać żądany poziom grubość plastra. Zależy on od rodzaju krojonej żywności. Zapoznaj się z poniższą tabelą dotyczącą krojenia ziemniaków:

Poziom	Grubość plastra
1	ok. 0,06” (1,5 mm)
2	ok. 0,1” (2,5 mm)
3	ok. 0,13” (3,3 mm)

- Gdy krojona żywnoś ma duży rozmiar, przyciskaj ją do produktu. Gdy stanie się małym kawałkiem, przyciskaj ją do produktu za pomocą uchwytu do żywności (A). Jedną ręką trzymaj uchwyt (D), a drugą ręką przyciskaj uchwyt do żywności (A) i przesuwaj nim po ostrzu (B) w przód i w tył.
- Po zakończeniu procesu krojenia obróć pokrętko (C) do pozycji  , aby zablokować ostrze (B). Zakryj ostrze (B) uchwytem do żywności (A).

Wskazówki

- Nie przyciskaj mocno żywności, ale pracuj z impetem.
- Kolorowe, soczyste pokarmy, takie jak buraki, mogą powodować plamy na produkcie. W celu wyczyszczenia plamy delikatnie przetrzyj ją olejem.
- Plastry miękkich owoców i warzyw mogą nie być równe i mogą utknąć na ostrzu (B). Aby uzyskać równe plastry, wybieraj twardsze warzywa.
- Okrągłe produkty przecinaj na pół i umieszczaj płaską stroną na ostrzu (B).

Czyszczenie i przechowywanie

 OSTROŻNIE	Ryzyko obrażeń! - Ostrze (B) jest bardzo ostre. Podczas czyszczenia produktu zachowaj ostrożność. - Nigdy nie usuwaj żywności z ostrza (B) palcami ani paznokciami.
--	---

 UWAGA	- Do czyszczenia produktu nigdy nie używaj żrących detergentów, druczianych szczotek, zmywaków ściernych ani metalowych lub ostrych narzędzi. - Produkt i akcesoria można myć w zmywarce.
--	--

- Produkt należy czyścić ciepłą wodą i łagodnym detergentem. W razie potrzeby do czyszczenia możesz użyć szczotki do mycia naczyń.
- Splucz czystą wodą.
- Pozwól produktowi całkowicie wyschnąć.

- Przechowuj w chłodnym i suchym miejscu, z dala od dzieci i zwierząt, najlepiej w oryginalnym opakowaniu, lub zawsze produkt na haczyku za pomocą otworu do zawieszania.

Materiały:	
Ostrze	stal nierdzewna 420J2 do kontaktu z żywnością
Korpus	tworzywo sztuczne bezpieczne dla żywności
Uchwyt / stopka	guma

Opinie i pomoc

Chcielibyśmy poznać Twoją opinię. Zachęcamy do pozostawienia oceny i recenzji. Można to zrobić w sekcji zamówień. Jeśli potrzebujesz pomocy dotyczącej produktu, załoguj się na konto, a następnie przejdź na stronę „Dział Obsługi Klienta” lub „Skontaktuj się z nami”.

 SV	Viktiga skyddsåtgärder Läs de här anvisningarna noggrant och spara dem för framtida bruk. De här anvisningarna måste inkluderas om produkten överlämnas till tredje part.
---	---

 FARA	Risk för kvävning! Hållt allt förpackningsmaterial borta från barn och husdjur. Materialen utgör en möjlig källa till fara, t.ex. kvävningsrisk.
---	--

 FÖRSIKTIGHET	Risk för skada! Skärbladet är vasst. Var försiktig när du packar upp, använder och rengör produkten.
---	--

- Endast för hemmabruk.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Använd inte produkten om några delar saknas, är skadade eller slitna.
- Kontrollera regelbundet om produkten är sliten. Sluta använda produkten vid första tecken på skador, eller om delar lossnar.

Den här symbolen anger att de material som tillhandahålls är godkända för kontakt med livsmedel och överensstämmer med EU-förordning (EG) nr 1935/2004.

Före första användning

- Ta bort allt förpackningsmaterial.
- Kontrollera att produkten inte har några transportskador.
- Rengör alla delar noggrant (se kapitlet **Rengöring och förvaring**).

Användning

 NOTERA	Den bakre plattan sitter fast och är inte avtagbar.
---	---

 FÖRSIKTIGHET	Risk för skada! - Använd alltid hållaren för livsmedel (A) när du skivar för att skydda fingrar och händer när livsmedlet blir en liten bit. - Placera aldrig fingrar eller händer under hållaren för livsmedel (A).
---	--

- Placera en skärbräda eller skål (ingår ej) på en fast, plan yta.
- Håll produkten i vinkel mot skärbrädan eller placera den över en skål.
- Vrid vredet (C) för att välja önskad tjocklek på skivorna. Tjockleken på skivorna beror på vilket livsmedel som skivas. Se tabellen nedan för att skiva potatis:

Nivå	Skivtjocklek
1	ungefär 0,06 tum (1,5 mm)
2	ungefär 0,1 tum (2,5 mm)
3	ungefär 0,13 tum (3,3 mm)

- När livsmedlet är stort, håll det ovanpå produkten. När livsmedlet blir en liten bit, håll det på produkten med hållaren för livsmedel (A). Håll ena handen på handtaget (D), tryck på hållaren för livsmedlet med den andra handen (A) och dra den fram och tillbaka över bladet (B).
- När du har skivat klart, vrid vredet (C) till position  för att låsa bladet (B). Täck skärbladet (B) med hållaren för livsmedel (A).

Tips

- Arbeta alltid utan tryck, men med fart.
- Färgglada, saftiga livsmedel som rödbetor kan orsaka fläckar på produkten. För att rengöra, torka försiktigt med olja för att få bort fläcken.
- Mjukare frukter och grönsaker kanske inte skivas jämnt och fastnar på skärbladet (B). Använd hårdare grönsaker för jämnare skivning.
- Skär runda livsmedel på mitten och placera den plana sidan på skärbladet (B).

Rengöring och förvaring

 FÖRSIKTIGHET	Risk för skada! - Skärbladet (B) är vasst. Var försiktig när du rengör produkten. - Använd aldrig fingrar eller naglar för att lossa mat från skärbladet (B).
---	---

 NOTERA	- Använd aldrig frätande rengöringsmedel, stålborstar, rengöringssvampar med slipmedel, metall eller vassa redskap för att rengöra produkten. - Produkten och dess tillbehör tål diskmaskin.
---	---

- Rengör produkten med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Använd vid behov en diskborste för rengöring.
- Skölj med rent vatten.
- Låt produkten torka helt.
- Förvara på en sval och torr plats oåtkomligt för barn och husdjur, helst i originalförpackning, eller häng produkten på en krok med hjälp av upphängningshålet.

Material:	
Skärblad	420J2 rostfritt stål av livsmedelskvalitet
Kropp	Livsmedelssäker plast
Handtag/fot	Gummi

Återkoppling och hjälp

Vi vill gärna höra dina åsikter. Lämna gärna betyg och omdömen när du handlar från oss. Om du behöver hjälp med en produkt du har köpt loggar du in på ditt konto och går till sidan Kundtjänst.

 PT-BR	Medidas de proteção importantes Leia estas instruções com atenção e guarde-as para uso futuro. Se o produto for repassado a terceiros, estas instruções deverão acompanhá-lo.
--	---

 PERIGO	Risco de sufocamento! Mantenha qualquer material de embalagem fora do alcance de crianças e animais de estimação, esses materiais podem representar um risco, como sufocamento.
---	---

 CUIDADO	Risco de lesão! A lâmina é afiada. Tenha cuidado ao desembalar, usar e limpar o produto.
--	--

- Somente para uso doméstico.
- Não deixe crianças brincarem com o produto
- Não use o produto se houver alguma peça danificada, desgastada ou faltando.
- Inspecione o produto regularmente em busca de sinais de desgaste. Pare de usar o produto ao primeiro sinal de dano ou se alguma peça se soltar.

Este símbolo indica que os materiais fornecidos são seguros para contato com alimentos e estão em conformidade com o Regulamento Europeu (CE) nº 1935/2004.

Antes do primeiro uso

- Remova todos os materiais da embalagem.
- Verifique se o produto sofreu danos durante o transporte.
- Limpe cuidadosamente todas as peças (consulte o capítulo **Limpeza e armazenamento**).

 AVISO	A placa traseira é fixa e não removível.
--	--

 CUIDADO	Risco de lesão! - Sempre use o suporte para alimentos (A) para orientar o corte e proteger os dedos e as mãos quando o alimento estiver em pedaços pequenos. - Nunca coloque os dedos ou as mãos embaixo do suporte para alimentos (A).
--	---

- Coloque uma tábua de corte ou uma tigela (não incluída) em uma superfície firme e nivelada.
- Segure o produto em um ângulo contra a tábua de corte ou apoie-o sobre uma tigela.

- Gire o botão (C) para selecionar o nível de espessura da fatia desejada. O nível de espessura da fatia depende do tipo de alimento usado. Consulte a tabela abaixo para fatiar batatas:

Nível	Espessura da fatia
1	aproximadamente 1,5 mm (0,06 polegada)
2	aproximadamente 2,5 mm (0,1 polegada)
3	aproximadamente 3,3 mm (0,13 polegada)

- Quando a comida estiver grande, segure-a sobre o produto. Quando o alimento se tornar um pedaço pequeno, segure-o sobre o produto com o suporte para alimentos (A). Com uma mão segurando a alça (D), pressione a outra mão no suporte para alimentos (A) e deslize-o para frente e para trás sobre a lâmina (B).
- Quando o processo de corte estiver concluído, gire o botão (C) para a  posição de travar a lâmina (B). Cubra a lâmina (B) com o suporte para alimentos (A).

Dicas

- Sempre trabalhe sem pressão, mas com firmeza.
- Alimentos coloridos e suculentos, como beterraba, podem causar manchas no produto. Para limpar, passe suavemente óleo para remover a mancha.
- Frutas e vegetais mais macios podem não ser fatiados de maneira uniforme e/ou ficar presos na lâmina (B). Use vegetais mais duros para cortes mais consistentes.
- Corte os itens redondos ao meio e coloque o lado plano sobre a lâmina (B).

 CUIDADO	Risco de lesão! - A lâmina (B) é afiada. Tenha cuidado ao limpar o produto. - Nunca use os dedos ou as unhas para retirar o alimento da lâmina (B).
--	---

 AVISO	- Nunca use detergentes corrosivos, escovas de aço, esponjas abrasivas, utensílios metálicos ou objetos afiados para limpar o produto. - O produto e seus acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louças.
--	---

- Limpe o produto com água morna e um detergente neutro. Se necessário, use uma escova de lavar louça para a limpeza.
- Enxágue com água limpa.
- Deixe o produto secar completamente.

- Armazene em local fresco e seco, fora do alcance de crianças e animais de estimação, de preferência na embalagem original ou pendure o produto em um gancho usando o orifício para pendurar.

Materiais:	
Lâmina	Aço inoxidável de qualidade alimentar 420J2
Corpo	Plástico seguro para alimentos
Alça / Pé	Borracha

Comentários e ajuda

Adoráramos ouvir seus comentários. Considere deixar uma classificação e uma avaliação em seus pedidos de compra. Se precisar de ajuda com o produto, faça login em sua conta e navegue até a página de atendimento ao cliente/fale conosco.

 日本語	重要な安全対策 この説明書はよく読み、今後のため保管してください。本製品を第3者に譲る際は、必ずこの取扱説明書をつけてお譲りください。
--	---

 危険	窒息のリスクあり! 梱包材はお子様やペットから離して保管してください。これらの材料は、危険の原因となる可能性があります。例：窒息など。
---	---

 注意	怪我のリスクあり! ブレードは鋭利です。本製品の開封、使用および清掃時は注意してください。
---	---

- ご家庭でのみご使用ください。
- お子様が製品で遊ぶことがないようにしてください。

- パーツの不足や破損または劣化している場合は本製品を使用しないでください。
- 製品の摩耗を定期的に調べてください。本製品は、損傷またはパーツがはずれる等が見られた場合は、すぐに使用をやめてください。

この記号は、提供された材料が食品に接触しても安全であり、欧州規則（EC）No 1935/2004 に準拠していることを示しています。

初めて使用する前に

- すべての梱包材料を取り除いてください。
- 製品に運送中の損傷がないかチェックしてください。
- すべての部品をよく清掃してください（「清掃と保管」の章を参照してください）。

使用方法

注意
バックプレートは固定され取り外すことはできません。

⚠ 注意 怪我のリスクあり!
● 食材が細かい状態になったとき、スライシングを保護し、指や手を保護するため、必ず、フードホルダー（A）を使用してください。
● フードホルダー（A）の下に指や手は絶対置かないでください。

- まな板やボウル（別売）は、硬い水平な面に置いてください。
- 本製品は、まな板に対して斜めに持つか、ボウルの上に置いてください。
- つまみ（C）を回して、必要なスライスの厚さレベルを選択します。スライスの厚さレベルは、使用する食材によって異なります。じゃが芋をスライスする場合は、下表を参照してください。

水準器	スライスの厚さ
1	約 0.06 インチ (1.5 mm)
2	約 0.1 インチ (2.5 mm)
3	約 0.13 インチ (3.3 mm)

- 食材のサイズが大きいときは、食材を本製品の上で押さえてください。食材が細かい状態になったら、食品をフードホルダー（A）で本製品の上で押さえてください。片手で取っ手（D）を押さえ、もう片手をフードホルダー（A）の上で押し、ブレード（B）を前後にスライドさせます。
- スライシング工程が完了したら、つまみ（C）を🔒の位置まで回し、ブレード（B）をロックします。ブレード（B）をフードホルダー（A）で覆います。

ヒント

- 作業は常に、プレッシャーがない状態ですばやく行ってください。

- ビート等、多彩で水分の多い食材は、本製品にシミが残る原因となる場合があります。清掃するには、オイルで静かに拭き取り、シミを取り除きます。
- 柔らかい果物や野菜は、均等にスライスできない、および/またはブレード（B）に刺さる場合があります。均等にスライスできるように、硬めの野菜を使用してください。
- 丸いものは半分に切り、ブレード（B）の平な面に置いてください。

清掃と保管

⚠ 注意 怪我のリスクあり!
● ブレード（B）は鋭利です。本製品を清掃するときは、注意してください。
● ブレード（B）から食材を外すときは、絶対指や爪を使用しないでください。

通知
● 本製品は絶対、腐食性洗剤、ワイヤブラシ、研磨たわし、金属または鋭利な器具を使用して清掃しないでください。
● 本製品とアクセサリは、食洗器で安全に洗うことができます。

- 本製品は、温水と中性洗剤で拭いてください。必要な場合は、食洗機用ブラシで清掃してください。
- 清浄水ですすいでください。
- 本製品を完全に乾かします。

- お子様やペットの手の届かない、涼しく乾燥した場所で、できれば、元の梱包に入れ保管するか、本製品を吊るし工具でフックに掛けてください。

仕様

材料:	
ブレード	420J2 食品等級ステンレス鋼
ボディー	食品に安全なプラスチック
取っ手 / 脚部	ゴム

フィードバックとサポート

ご意見お待ちしております。注文履歴から評価とレビューにご協力をお願いします。商品についてサポートが必要な場合は、お使いのアカウントにログインし、カスタマーサービス/お問い合わせページからお問い合わせください。

AR
إجراءات وقائية مهمة

يجب قراءة هذه الإرشادات بعناية والاحتفاظ بها للاستعانة بها في المستقبل. يجب إرفاق هذه الإرشادات مع المنتج في حالة نقله إلى جهة أخرى.

⚠ خطر خطر التعرض للاختناق!
ينبغي الاحتفاظ بمواد العبوة بعيدًا عن متناول الأطفال والحيوانات الأليفة؛ فهذه المواد تمثل مصدرًا محتملاً للخطر، مثل التعرض للاختناق.

⚠ تنبيه خطر التعرض للإصابة!
النصل حاد. يجب توخي الحظر عند تفريغ المنتج واستخدامه وتنظيفه.

- للاستخدام المنزلي فقط.
- لا تسمح للأطفال باللعب بالمنتج.
- يُحظر استخدام هذا المنتج إذا كانت هناك أي قطع مفقودة أو تالفة أو متأكلة.
- يجب فحص المنتج بانتظام للتأكد من عدم وجود أي تآكل وتلف. يجب التوقف عن استخدام المنتج عند ظهور أولى علامات التلف أو إذا أصبحت القطع مفكوكة.

يحدد هذا الرمز أن المواد المقدمة آمنة للتلامس مع الطعام وتتوافق مع اللائحة الأوروبية (EC) رقم 1935/2004.

- **قبل الاستخدام لأول مرة**
- يجب إزالة جميع مواد العبوة.
- يجب فحص المنتج للتأكد من عدم وجود أي أضرار ناجمة عن النقل.
- يجب تنظيف جميع الأجزاء جيدًا (انظر فصل **التنظيف والتخزين**).

ملاحظة
اللوحة الخلفية ثابتة وغير قابلة للفصل.

⚠ تنبيه خطر التعرض للإصابة!
● يجب دائمًا استخدام حامل الطعام (أ) لحماية الشرائح وحماية الأصابع واليدين عندما يصبح الطعام مقطعة على هيئة قطعة صغيرة.
● يمنع نهائيًا وضع أصابعك أو يديك تحت حامل الطعام (أ).

1. يجب وضع لوح التقطيع أو الوعاء (غير مدرج) على سطح ثابت ومستوٍ.
2. يجب إمساك المنتج بزاوية مقابل لوح التقطيع أو وضعه فوق وعاء.
3. يجب تدوير المقبض (ج) لتحديد مستوى سمك الشريحة المطلوب. يعتمد مستوى سمك الشريحة على الطعام المستخدم. انظر الجدول أدناه لتقطيع البطاطس:

المستوى	سماعة الشريحة
1	حوالي 1.5 مم (0.06 بوصة)
2	حوالي 2.5 مم (0.1 بوصة)
3	حوالي 3.3 مم (0.13 بوصة)
4.	عندما يكون الطعام بحجم كبير، يجب وضع الطعام على المنتج. عندما يصبح الطعام قطعة صغيرة، يجب وضع الطعام على المنتج باستخدام حامل الطعام (أ). بيد واحدة ممسكة بالمقبض (د)، يتم الضغط باليد الأخرى على حامل الطعام (أ) وتحريكه ذهانيًا وإياديًا فوق النصل (ب).
5.	بمجرد اكتمال عملية التقطيع، يتم تدوير المقبض (ج) إلى 🚫الموضع لقفل النصل (ب). يجب تغطية النصل (ب) بحامل الطعام (أ).

نصائح

- يجب العمل دائمًا بدون استخدام الضغط، ولكن بالتحرك بشكل سريع ومرن.
- قد تتسبب الأطعمة الملونة والعصرية مثل البنجر في تلطيخ المنتج. للتنظيف، يتم المسح باستخدام زيت برفق لإزالة البقعة.
- قد لا يتم تقطيع الفواكه والخضروات اللينة بشكل متساو و/أو قد تنحسر في النصل (ب). يجب استخدام الخضروات الصلبة لتقطيع شرائح أكثر اتساقًا.
- يجب قطع العناصر المستديرة إلى نصفين ثم وضع الجانب المسطح على النصل (ب).

⚠ تنبيه خطر التعرض للإصابة!
● النصل (ب) حاد. يجب توخي الحظر عند تنظيف المنتج.
● يجب عدم استخدام الأصابع أو الأظافر أبدًا لإخراج الطعام من النصل (ب).

ملاحظة
● تجنب نهائيًا استخدام المنظفات المسببة للتآكل أو الفرش السلكية أو أدوات التنظيف الكاشطة أو الأدوات المعدنية أو الحادة عند تنظيف المنتج.
● من الآمن غسل المنتج وملحقاته في غسالة الصحون.

1. يجب تنظيف المنتج بالماء الدافئ ومنظف تنظيف معتدل. إذا لزم الأمر، يجب استخدام فرشاة غسيل الأطباق للتنظيف.
2. ينبغي الشطف بماء نظيف.
3. يجب ترك المنتج ليجف تمامًا.

- يُخزن المنتج في مكان بارد وجاف بعيدًا عن متناول الأطفال والحيوانات الأليفة، ويُفضل تخزينه في العبوة الأصلية أو يُعلق على خطاف باستخدام فتحة الخطاف.

المواصفات	
خامات التصنيع:	فولاذ مقاوم للصدأ 420J2 مخصص للطعام
النصل	هياكل
الهيكل	بلاستيك آمن للاستخدام مع الأطعمة
المقبض/القدم	مطاط

التعليقات والمساعدة
يشعدنا سماع رأيك. نتمنى أن تترك تقييمًا وتعليقًا من خلال أوامر الشراء الخاصة بك. إذا احتجت إلى مساعدة في المنتج، فقم بتسجيل الدخول إلى حسابك وتوجه إلى صفحة خدمة العملاء / الاتصال بنا.

Amazon EU S.à r.l., 38 avenue John F. Kennedy, L-1855 Luxembourg 134248

Amazon EU SARL, UK Branch, 1 Principal Place, Worship St, London EC2A 2FA, United Kingdom BR017427

アマゾンジャパン合同会社
〒153-0064 東京都目黒区下目黒1丁目8-1

amazon basics

amazon.com/pbhelp

MADE IN CHINA
FABRIQUÉ EN CHINE
HERGESTELLT IN CHINA
PRODOTTO IN CINA
HECHO EN CHINA
GEMAAKT IN CHINA
WYPRODUKOWANO W CHINACH
TILLVERKAD I KINA
FABRICADO NA CHINA
中国製
V09-02/25

