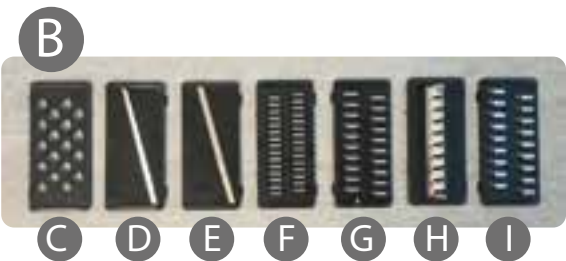


SLICE MASTER PRO



ENGLISH

Before using the product, please read all instructions in order to use it correctly.

1. WARNINGS

- Carefully read the instructions to the end.
- Check the product before each use to ensure that it is not damaged or defective. If it is defective, do not use it.
- STARLYF® SLICE MASTER PRO is not a toy. Keep out of reach of children.
- Do not place the product near fire or other heat sources that may ignite the product.
- Thoroughly clean the surface where you want to place STARLYF® SLICE MASTER PRO before placing it.
- Use and store the product at non-extreme temperatures.
- Do not use the product for any purpose other than that recommended in this manual.

2. SET INCLUDES

- 1 x Starlyf® Slice Master Pro
- 7 x Replaceable blades
- 1 x Peeler
- 1 x Hand guard
- 1 x Blade storage box
- 1 x Instruction manual

3. INSTRUCTIONS FOR USE

STARLYF® SLICE MASTER PRO is perfect for creating vegetable noodles, which is a tasty, healthy alternative to pasta.

First of all, please always clean the surface where you want to place the product before placing it, so product is optimally positioned. Always place it on a flat surface.

To use the product, simply place the blade you want to use in the top part, depending on the slice you need, and cut the food you need!

1. To place the blade you need, simply snap the small protrusions on each blade into the correct position (Image A)
2. Take out the blade by pressing a little under the blade until it comes out. Always be careful not to touch the blades with your fingers to avoid cuts.
3. Cut the vegetable, fruit or piece of food ALWAYS using the Hand Guard piece, so the food is stable while being cut. Check Image B for the types of cuts for each blade.

- C: To crush
- D: Slice it up
- E: Slice it up
- F: Shreds
- G: Shreds
- H: Slice it up
- I: Shreds

IMPORTANT! Always take care not to hurt your fingers or hand when the piece of food is closer to the blades.

TIP: Use the Peeler first when you want to peel the piece of food before slicing it with the product.

The product is ideal for vegetables and fruits.

To store the blades, you can use the Blade Storage Box (Image J).

4. CLEANING AND MAINTENANCE

To clean your STARLYF® SLICE MASTER PRO, use warm water and soap. It is dishwasher safe. DO NOT use bleach or any other corrosive product on the product. Make sure you store the product away from any source of fire or heat.

5. QUALITY ASSURANCE

This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country. This warranty does not cover damage resulting from misuse, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or tampering.

Australia & New Zealand only
This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law & the New Zealand Consumer Guarantees Act 1993 both of which provide protection for consumers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

Made in China

ESPAÑOL

Antes de utilizar el producto, por favor lea todas las instrucciones para poder usarlo correctamente.

1. ADVERTENCIAS

- Lea atentamente las instrucciones hasta el final.
- Compruebe el producto antes de cada uso para asegurarse de que no está dañado o defectuoso. Si está defectuoso, no lo utilice.
- STARLYF® SLICE MASTER PRO no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- No coloque el producto cerca del fuego u otras fuentes de calor que puedan encenderlo.
- Limpie a fondo la superficie donde quiera colocar STARLYF® SLICE MASTER PRO antes de colocarlo.
- Utilice y almacene el producto a temperaturas no extremas.
- No utilice el producto para otros fines que no sean los recomendados en este manual.

2. EL SET INCLUYE

- 1 x Starlyf® Slice Master Pro
- 7 x Cuchillas intercambiables
- 1 x Pelador
- 1 x Protector de Mano
- 1 x Caja para guardar las cuchillas
- 1 x Manual de instrucciones

3. INSTRUCCIONES DE USO

STARLYF® SLICE MASTER PRO es perfecta para crear fideos vegetales, una alternativa sabrosa y saludable a la pasta.

En primer lugar, limpie siempre la superficie en la que desea colocar el producto antes de colocarlo, para que quede en una posición óptima. Colóquelo siempre sobre una superficie plana.

Para utilizar el producto, simplemente coloque la cuchilla que desee utilizar en la parte superior, dependiendo del corte que necesite, ¡y corte el alimento que necesite!

1. Para colocar la cuchilla que necesita, simplemente encaje los pequeños salientes de cada cuchilla en la posición correcta (Imagen A)
2. Saque la cuchilla presionando un poco debajo de la cuchilla hasta que salga. Tenga siempre cuidado de no tocar las cuchillas con los dedos para evitar cortes.
3. Corte la verdura, fruta o trozo de alimento SIEMPRE utilizando la pieza Protectora de Mano, para que el alimento esté estable mientras se corta. Compruebe en la Imagen B los tipos de corte para cada cuchilla.

- C: Triturar
- D: Corte en rodajas
- E: Corte en rodajas
- F: Corte en tiras
- G: Corte en tiras
- H: Trocear
- I: Corte en tiras

IMPORTANTE! Tenga siempre cuidado de no lastimarse los dedos o la mano cuando el trozo de alimento esté más cerca de las cuchillas.

CONSEJO: Utilice primero el pelador cuando desee pelar el alimento antes de cortarlo con el producto.

El producto es ideal para verduras y frutas.

Para guardar las cuchillas, puede utilizar la Caja de Almacenamiento de Cuchillas (Imagen J).

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para limpiar su STARLYF® SLICE MASTER PRO, utilice agua tibia y jabón. Es apto para lavavajillas. NO utilice lejía ni ningún otro producto corrosivo en el producto. Asegúrese de guardar el producto lejos de cualquier fuente de fuego o calor.

5. GARANTÍA DE CALIDAD

Este producto está cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos estipulados por la legislación vigente en cada país. Esta garantía no cubre los daños resultantes de un mal uso, un uso comercial negligente, un desgaste anormal, accidentes o manipulaciones indebidas.

Fabricado en China

FRANÇAIS

Avant d'utiliser le produit, veuillez lire toutes les instructions afin de l'utiliser correctement.

1. AVERTISSEMENTS

- Lisez attentivement les instructions jusqu'au bout.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le produit n'est pas endommagé ou défectueux. S'il est défectueux, ne l'utilisez pas.
- STARLYF® SLICE MASTER PRO n'est pas un jouet. Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas placer le produit à proximité d'un feu ou d'une autre source de chaleur susceptible de l'enflammer.
- Nettoyez soigneusement la surface où vous souhaitez placer le STARLYF® SLICE MASTER PRO avant de le mettre en place.
- Utilisez et stockez le produit à des températures non extrêmes.
- Ne pas utiliser le produit à d'autres fins que celles recommandées dans ce manuel.

2. L'ENSEMBLE COMPREND

- 1 x Starlyf® Slice Master Pro
- 7 x Lames remplaçables
- 1 x Éplucheur
- 1 x Protège-mains
- 1 x Boîte de rangement des lames
- 1 x Manuel d'instructions

3. MODE D'EMPLOI

STARLYF® SLICE MASTER PRO est parfait pour créer des nouilles de légumes, une alternative savoureuse et saine aux pâtes.

Avant tout, nettoyez toujours la surface où vous souhaitez placer le produit avant de l'installer, afin qu'il soit positionné de manière optimale. Placez toujours le produit sur une surface plane.

Pour utiliser le produit, placez simplement la lame que vous souhaitez utiliser dans la partie supérieure, en fonction de la tranche dont vous avez besoin, et coupez les aliments dont vous avez besoin !

1. Pour placer la lame dont vous avez besoin, il suffit d'enclencher les petites protubérances de chaque lame dans la bonne position (image A).
2. Retirez la lame en appuyant légèrement sous la lame jusqu'à ce qu'elle sorte. Veillez toujours à ne pas toucher les lames avec vos doigts afin d'éviter les coupures.
3. Coupez le légume, le fruit ou le morceau d'aliment en utilisant TOUJOURS le protège-main, afin que l'aliment soit stable pendant la coupe. Consultez l'image B pour connaître les types de coupe pour chaque lame.

- C : Écraser
- D : Trancher
- E : Trancher
- F : Râper
- G : Râper
- H : Onduler
- I : Râper

IMPORTANT! Veuillez toujours à ne pas vous blesser les doigts ou la main lorsque le morceau d'aliment est plus proche des lames.

CONSEIL : Utilisez d'abord l'éplucheur lorsque vous souhaitez éplucher le morceau d'aliment avant de le trancher avec l'appareil.

Ce produit est idéal pour les légumes et les fruits.

Pour ranger les lames, vous pouvez utiliser la boîte de rangement des lames (image J).

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour nettoyer votre STARLYF® SLICE MASTER PRO, utilisez de l'eau tiède et du savon. Il peut être lavé au lave-vaisselle. N'utilisez PAS d'eau de Javel ou tout autre produit corrosif sur le produit. Veillez à ranger l'appareil à l'écart de toute source de chaleur ou de feu.

5. L'ASSURANCE DE LA QUALITÉ

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dans les limites des délais prévus par la législation en vigueur dans chaque pays. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un usage commercial négligent, d'une usure anormale, d'un accident ou d'une manipulation.

Fabriquée en Chine

DEUTSCH

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produkts alle Anweisungen, um es richtig zu verwenden.

1. WARNUNGEN

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig bis zum Ende durch.
- Überprüfen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch, um sicherzustellen, dass es nicht beschädigt oder defekt ist. Wenn es defekt ist, verwenden Sie es nicht.
- STARLYF® SLICE MASTER PRO ist kein Spielzeug. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von Feuer oder anderen Wärmequellen auf, die das Produkt entzünden könnten.
- Reinigen Sie die Oberfläche, auf der Sie den STARLYF® SLICE MASTER PRO aufstellen möchten, gründlich, bevor Sie ihn aufstellen.
- Verwenden und lagern Sie das Produkt bei nicht extremen Temperaturen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für die in diesem Handbuch empfohlenen Zwecke.

2. DAS SET BESTEHT AUS

- 1 x Starlyf® Slice Master Pro
- 7 x Auswechselbare Klingen
- 1 x Schäler
- 1 x Handschutz
- 1 x Klingenaufbewahrungsbox
- 1 x Gebrauchsanweisung

3. GEBRAUCHSANWEISUNG

Der STARLYF® SLICE MASTER PRO eignet sich perfekt für die Herstellung von Gemüsenudeln, die eine schmackhafte und gesunde Alternative zu Pasta darstellen.

Bitte reinigen Sie zunächst immer die Oberfläche, auf der Sie das Gerät aufstellen möchten, damit das Gerät optimal positioniert ist. Stellen Sie es immer auf eine ebene Fläche.

Um das Produkt zu verwenden, setzen Sie einfach die Klinge, die Sie verwenden möchten, in den oberen Teil ein, je nach gewünschtem Schnitt und schneiden Sie die Lebensmittel, die Sie benötigen!

1. Um die benötigte Klinge zu platzieren, rasten Sie einfach die kleinen Vorsprünge an jeder Klinge in der richtigen Position ein (Bild A)
2. Nehmen Sie die Klinge heraus, indem Sie ein wenig unter der Klinge drücken, bis sie herauskommt. Achten Sie immer darauf, die Klingen nicht mit den Fingern zu berühren, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
3. Schneiden Sie das Gemüse, Obst oder Lebensmittel IMMER mit dem Handschutz, damit das Lebensmittel beim Schneiden stabil bleibt. In Abbildung B finden Sie die Schnittarten für jedes Messer.

- C: Zerkleinern
- D: In Scheiben schneiden
- E: In Scheiben schneiden
- F: Reiben
- G: Zerkleinern
- H: Zerschneiden
- I: Reiben

WICHTIG! Achten Sie immer darauf, dass Sie sich nicht an den Fingern oder der Hand verletzen, wenn sich das Lebensmittel in der Nähe der Klingen befindet.

TIPP: Verwenden Sie den Sparschäler zuerst, wenn Sie das Lebensmittel schälen wollen, bevor Sie es mit dem Produkt in Scheiben schneiden.

Das Produkt ist ideal für Gemüse und Obst.

Zur Aufbewahrung der Klingen können Sie die Klingenaufbewahrungsbox verwenden (Bild J).

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Verwenden Sie zur Reinigung Ihres STARLYF® SLICE MASTER PRO warmes Wasser und Spülmittel. Das Gerät ist spülmaschinenfest. Verwenden Sie KEINE Bleichmittel oder andere ätzende Produkte für das Gerät. Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät nicht in der Nähe von Feuer- oder Wärmequellen aufbewahren.

Hergestellt in China

ITALIANO

Prima di utilizzare il prodotto, leggere tutte le istruzioni per un uso corretto.

1. AVVERTENZE

- Leggere attentamente le istruzioni fino alla fine.
- Prima di ogni utilizzo, controllare che il prodotto non sia danneggiato o difettoso. Se è difettoso, non usarlo.
- STARLYF® SLICE MASTER PRO non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non collocare il prodotto vicino al fuoco o ad altre fonti di calore che potrebbero incendiarlo.
- Prima di posizionare STARLYF® SLICE MASTER PRO, pulire accuratamente la superficie su cui si desidera posizionarlo.
- Utilizzare e conservare il prodotto a temperature non estreme.
- Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli raccomandati nel presente manuale.

2. IL SET COMPRENDE

- 1 x Starlyf® Slice Master Pro
- 7 x Lame sostituibili
- 1 x Pelatrice
- 1 x Protezione per le mani
- 1 x Scatola per la conservazione delle lame
- 1 x Manuale di istruzioni

3. ISTRUZIONI PER L'USO

STARLYF® SLICE MASTER PRO è perfetto per creare spaghetti di verdure, un'alternativa gustosa e sana alla pasta.

Prima di tutto, pulire sempre la superficie su cui si desidera posizionare il prodotto, in modo che sia posizionato in modo ottimale. Posizionarlo sempre su una superficie piana.

Per utilizzare il prodotto, è sufficiente posizionare la lama che si desidera utilizzare nella parte superiore, a seconda della fetta necessaria, e tagliare il cibo desiderato!

1. Per posizionare la lama desiderata, è sufficiente far scattare le piccole sporgenze su ciascuna lama nella posizione corretta (immagine A).
2. Estrarre la lama premendo un po' sotto la lama fino a farla uscire. Fare sempre attenzione a non toccare le lame con le dita per evitare tagli.
3. Tagliare la verdura, la frutta o il cibo utilizzando SEMPRE la protezione per le mani, in modo che il cibo sia stabile durante il taglio. Controllare l'immagine B per i tipi di taglio di ciascuna lama.

- C: Schiacciare
- D: Tagliarlo a fette
- E: Affettare
- F: A brandelli
- G: Tagliuzzare
- H: Affettare
- I: A brandelli

IMPORTANTE! Fare sempre attenzione a non ferirsi le dita o la mano quando il pezzo di cibo è più vicino alle lame.

SUGGERIMENTO: utilizzare lo sbucciatore quando si desidera sbucciare il cibo prima di affettarlo con il prodotto.

Il prodotto è ideale per verdure e frutta.

Per riporre le lame, è possibile utilizzare il contenitore per lame (immagine J).

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Per pulire lo STARLYF® SLICE MASTER PRO, utilizzare acqua calda e sapone. È lavabile in lavastoviglie. NON utilizzare candeggina o altri prodotti corrosivi sul prodotto. Assicurarsi di conservare il prodotto lontano da qualsiasi fonte di fuoco o di calore.

5. GARANZIA DI QUALITÀ

Questo prodotto è coperto da una garanzia contro i difetti di fabbricazione soggetta ai periodi di tempo stabiliti dalla legislazione vigente in ciascun paese. La garanzia non copre i danni derivanti da uso improprio, uso commerciale negligente, usura anomala, incidenti o manomissioni.

Prodotto in Cina

PORTUGUÊS

Antes de utilizar o produto, é favor ler todas as instruções para o utilizar corretamente.

1. AVISOS

- Ler atentamente as instruções até ao fim.
- Antes de cada utilização, verifique se o produto não está danificado ou com defeito. Se estiver defeituoso, não o utilize.
- O STARLYF® SLICE MASTER PRO não é um brinquedo. Manter fora do alcance das crianças.
- Não coloque o produto perto do fogo ou de outras fontes de calor que possam incendiar o produto.
- Limpe muito bem a superfície onde pretende colocar o STARLYF® SLICE MASTER PRO antes de o colocar.
- Utilize e guarde o produto a temperaturas não extremas.
- Não utilize o produto para qualquer outro fim que não o recomendado neste manual.

2. O CONJUNTO INCLUI

- 1 x Starlyf® Slice Master Pro
- 7 x Lâminas substituíveis
- 1 x Descascador
- 1 x Proteção para as mãos
- 1 x Caixa de arrumação das lâminas
- 1 x Manual de instruções

3. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

O STARLYF® SLICE MASTER PRO é perfeito para criar noodles de vegetais, que é uma alternativa saborosa e saudável à massa.

Em primeiro lugar, limpe sempre a superfície onde pretende colocar o produto antes de o colocar, para que o produto fique corretamente posicionado. Coloque-o sempre numa superfície plana.

Para utilizar o produto, basta colocar a lâmina que pretende utilizar na parte superior, consoante a fatia de que necessita, e cortar os alimentos de que necessita!

1. Para colocar a lâmina de que necessita, basta encaixar as pequenas saliências em cada lâmina na posição correcta (Imagem A)
2. Retire a lâmina pressionando um pouco por baixo da lâmina até esta sair. Tenha sempre o cuidado de não tocar nas lâminas com os dedos para evitar cortes.
3. Cortar o vegetal, a fruta ou o pedaço de alimento utilizando SEMPRE a peça do protetor de mão, para que o alimento fique estável enquanto é cortado. Ver na imagem B os tipos de corte para cada lâmina.

- C: Esmagar
- D: Fatiar
- E: Cortar em pedaços
- F: Shreds
- G: Desfiar
- H: Cortar em pedaços
- I: Em pedaços

IMPORTANTE! Tenha sempre cuidado para não magoar os dedos ou a mão quando o alimento estiver mais próximo das lâminas.

SUGESTÃO: Utilize primeiro o descascador quando quiser descascar o alimento antes de o cortar com o produto.

O produto é ideal para legumes e frutas.

Para guardar as lâminas, pode utilizar a caixa de armazenamento de lâminas (Imagem J).

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para limpar o STARLYF® SLICE MASTER PRO, utilize água morna e sabão. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça. NÃO utilize lixívia ou qualquer outro produto corrosivo no produto. Certifique-se de que guarda o produto longe de qualquer fonte de fogo ou calor.

5. GARANTIA DE QUALIDADE

Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico, de acordo com os prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país. Esta garantia não cobre danos resultantes de utilização incorrecta, utilização comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou adulteração.

Feito na China

NEDERLANDS

Lees voor gebruik alle instructies om het product correct te gebruiken.

1. WAARSCHUWINGEN

- Lees de instructies zorgvuldig tot het einde.
- Controleer voor elk gebruik of het product niet beschadigd of defect is. Als het defect is, gebruik het dan niet.
- STARLYF® SLICE MASTER PRO is geen speelgoed. Buiten bereik van kinderen houden.
- Plaats het product niet in de buurt van vuur of andere warmtebronnen die het product kunnen ontsteken.
- Reinig het oppervlak waar u de STARLYF® SLICE MASTER PRO wilt plaatsen grondig voordat u het plaatst.
- Gebruik en bewaar het product bij temperaturen die niet extreem zijn.
- Gebruik het product niet voor andere doeleinden dan aanbevolen in deze handleiding.

2. SET BEVAT

- 1 x Starlyf® Slice Master Pro
- 7 x vervangbare messen
- 1 x schilmesje
- 1 x Handbeschermer
- 1 x Opbergdoos voor messen
- 1 x Gebruiksaanwijzing

3. GEBRUIKSAANWIJZING

STARLYF® SLICE MASTER PRO is perfect voor het maken van groentennoedels, een smakelijk en gezond alternatief voor pasta.

Maak eerst het oppervlak waar je het product wilt plaatsen schoon, zodat het product optimaal gepositioneerd is. Plaats het altijd op een vlakke ondergrond.

Om het product te gebruiken, plaatst u gewoon het mes dat u wilt gebruiken in het bovenste gedeelte, afhankelijk van de plak die u nodig hebt, en snijdt u het voedsel dat u nodig hebt!

1. Om het blad te plaatsen dat je nodig hebt, klik je gewoon de kleine uitsteekfels op elk blad in de juiste positie (Afbeelding A).
2. Haal het mesje eruit door een beetje onder het mesje te drukken tot het eruit komt. Zorg er altijd voor dat je de bladen niet aanraakt met je vingers om snijwonden te voorkomen.
3. Snijd de groente, het fruit of het stuk voedsel ALTIJD met behulp van de handbeschermer, zodat het voedsel stabiel staat tijdens het snijden. Raadpleeg Afbeelding B voor de snijtypes van elk mes.

- C: Verpletteren
- D: In plakjes snijden
- E: In plakjes snijden
- F: Versnipperen
- G: Versnipperen
- H: In plakjes snijden
- I: Snippers

BELANGRIJK! Zorg er altijd voor dat je je vingers of hand niet bezeert wanneer het stuk voedsel dichterbij de messen komt.

TIP: Gebruik de dunschiller eerst als je het voedsel wilt schillen voordat je het met het product in plakjes snijdt.

Het product is ideaal voor groenten en fruit.

Om de messen op te bergen, kun je de Blade Storage Box (Afbeelding J) gebruiken.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

Gebruik warm water en zeep om uw STARLYF® SLICE MASTER PRO schoon te maken. Het is vaatwasmachinebestendig. Gebruik GEEN bleekmiddel of andere bijtende producten op het product. Zorg ervoor dat u het product uit de buurt van een vuur- of warmtebron bewaart.

5. KWALITEITSBORGING

Dit product wordt gedekt door een garantie tegen fabricagefouten binnen de termijnen die worden bepaald door de wetgeving die in elk land van kracht is. Deze garantie dekt geen schade als gevolg van verkeerd gebruik, nalatig commercieel gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of knoeien.

Gemaakt in China