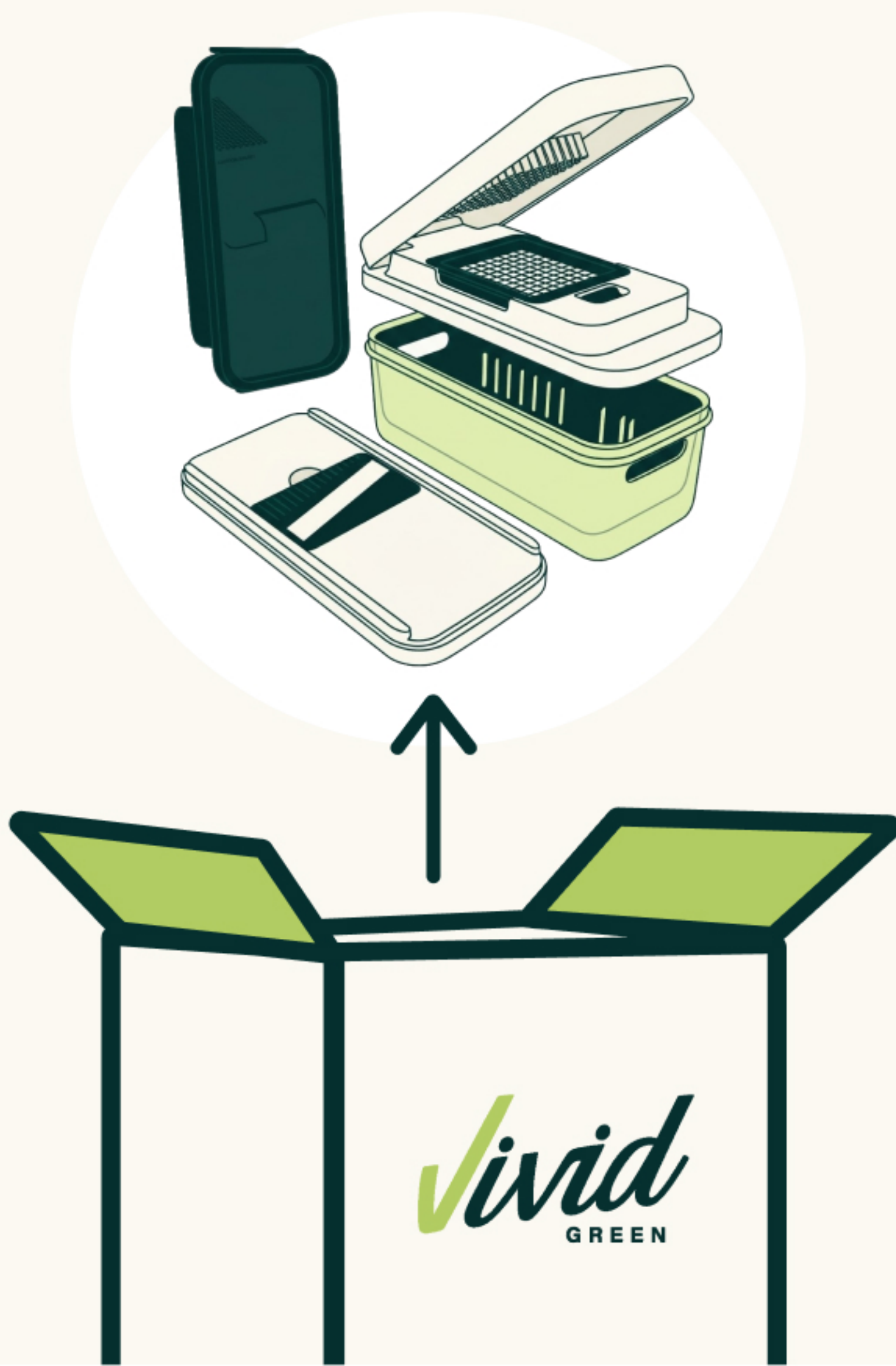


Gebruikers- handleiding

EasySlice
Groentesnijder



Voorwoord & garantie

Over deze handleiding

Deze gids is samengesteld om je te helpen het product veilig en optimaal te gebruiken. Lees de instructies aandachtig door voordat je het product in gebruik neemt of installeert; een goed begrip van deze informatie voorkomt onjuist gebruik. Bewaar dit document zorgvuldig als naslagwerk voor de toekomst.

Originele taal

De brontekst van deze handleiding is opgesteld in het Nederlands. Versies in andere talen zijn vertalingen van dit oorspronkelijke document.

Garantie & Service

Vragen of service nodig? Neem direct contact op met onze klantenservice via

klantenservice@vivid-green.com

Bij Vivid Green B.V. staan we voor onze kwaliteit. Je krijgt standaard één (1) jaar garantie op je aankoop vanaf de factuurdatum. Deze garantie geldt binnen de EU en de Europese Vrijhandelsruimte, bovenop je wettelijke rechten.

Wanneer heb je recht op garantie?

Het product is uitsluitend gebruikt volgens de richtlijnen in deze handleiding. Er is sprake van een aantoonbare fabricage- of materiaalfout. Je kunt een geldig aankoopbewijs overleggen.

Wat valt er buiten de garantie?

Schade door eigen schuld, onjuist gebruik, reparaties door derden of normale slijtage van onderdelen vallen niet onder de kosteloze service. Bij een defect heeft Vivid Green het recht om het product te onderzoeken en te besluiten over reparatie of vervanging.

Let op:

Schade door eigen schuld, onjuist gebruik, reparaties door derden of normale slijtage van onderdelen vallen niet onder de kosteloze service. Bij een defect heeft Vivid Green het recht om het product te onderzoeken en te besluiten over reparatie of vervanging.

Inhoudsopgave

1	Voorwoord	
	1.1 Voorwoord & garantie	1
	Productinformatie	
2	2.1 Beoogd gebruik	3
	2.2 Productspecificaties	4
	2.3 Eisen aan gebruikslocatie	5
	Veiligheid	
	3.1 Algemeen	6
3	3.2 Personenveiligheid	6
	3.3 Gebruik & Bediening	7
	3.4 Onderhoud en Reiniging	8
	Opslag, Installatie, Einde levensduur	8
	Gebruiksaanwijzingen	
	4.1 Productoverzicht	9
	4.2 Inhoud verpakking	10
4	4.3 Eerste gebruik	11
	4.4 Basisbediening	12
	4.5 Opzetstukken mandoline	18
	4.6 Opzetstukken blokjesnijder	19
5	Probleemoplossing	20
6	Onderhoud en Reiniging	21
7	Opslag	23
	Weggoien & Recyclen	24

2 Productinformatie

2.1 Beoogd gebruik

Gefeliciteerd met je nieuwe groentesnijder met opbergbak. Met deze handmatige groentesnijder kun je groenten en fruit eenvoudig snijden, raspen en in blokjes verdelen. Het product combineert meerdere snijfuncties met een opvangbak waarin de gesneden ingrediënten direct worden verzameld. Hierdoor blijft het werkblad schoon en kun je ingrediënten ook tijdelijk bewaren in dezelfde bak.

Om een veilig en optimaal resultaat te garanderen, gelden de volgende gebruiksregels:

- Gebruik het product uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het product alleen voor het snijden, raspen en in blokjes snijden van groenten en fruit.
- Gebruik het product binnenshuis op een stabiel werkblad.
- Gebruik het product niet voor professioneel of commercieel gebruik.
- Gebruik alleen verse ingrediënten die in stukken op het snijraster passen.

2 Productinformatie

2.2 Productspecificaties

Kenmerk	Waarde
Model	EasySlice Groentesnijder
Afmetingen (L x B x H)	24,5 × 12,5 × 11,5 cm
Gewicht	0.81 kg
Volume	1.3 liter
Aantal snijbladen	6
Materiaal opvangbak	PP
Materiaal opbergdeksel	PP
Materiaal snijbladen	RVS (420J2 / 430)
Materiaal antislip	TPR
Materiaal scharnierdeksel	ABS
Materiaal mandolineplaat	ABS
Vaatwasser-bestendige onderdelen	• Opvangbak • Deksel met clips • Uitlekmand • Alleen de inzetstukken van de groentesnijder (mogen alleen in het bovenste rek van een vaatwasser i.c.m Eco 50 °C/glasprogramma)



2 Productinformatie

2.3 Eisen aan gebruikslocatie

Voor veilig en comfortabel gebruik is het belangrijk dat je de groentesnijder op een geschikte plaats gebruikt. Een stabiele en goed bereikbare werkplek zorgt ervoor dat je gecontroleerd kunt snijden en voorkomt dat onderdelen verschuiven tijdens het gebruik. Kies daarom altijd een geschikte ondergrond voordat je begint met snijden.

Houd rekening met de volgende punten bij het plaatsen van het apparaat:

- Plaats de groentesnijder op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg dat het werkblad voldoende ruimte biedt om ingrediënten veilig te kunnen plaatsen en verwerken.
- Gebruik het product uitsluitend in een droge ruimte.
- Zorg dat de opvangbak volledig op het werkblad staat zodat de antislipvoeten goed contact maken.
- Plaats het product niet vlak naast een rand van het werkblad om verschuiven of vallen te voorkomen.



3 Veiligheidsinstructies

Algemene Veiligheidsregels

- Lees deze veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Gebruik de groentesnijder uitsluitend voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Gebruik de groentesnijder uitsluitend voor het snijden, raspen en schaven van levensmiddelen.
- Gebruik de groentesnijder niet voor harde voorwerpen of bevroren levensmiddelen. Gebruik de groentesnijder niet voor koken, bakken of verwarmen.
- Plaats de groentesnijder op een stabiele, vlakke en schone ondergrond.
- Houd de ondergrond droog om wegglijden te voorkomen. Gebruik de groentesnijder niet als onderdelen beschadigd, vervormd of losgeraakt zijn.
- Gebruik de groentesnijder niet als snijbladen verbogen, bot of beschadigd zijn.
- Gebruik uitsluitend onderdelen en opzetstukken die bij dit model horen.
- Pas de groentesnijder niet aan en voer geen reparaties uit.

Personenveiligheid

- Raak snijbladen niet aan aan de snijkant.
- Houd snijbladen uitsluitend vast aan niet-scherpe delen tijdens montage en reiniging.
- Gebruik de groentesnijder niet bij verminderde alertheid door vermoeidheid, medicatie, alcohol of drugs.
- Laat kinderen van 0 tot en met 8 jaar de groentesnijder niet gebruiken.
- Laat kinderen vanaf 8 jaar de groentesnijder uitsluitend gebruiken onder direct toezicht en na duidelijke instructie.
- Laat het apparaat uitsluitend gebruiken door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis onder toezicht of na instructie over veilig gebruik.
- Berg de groentesnijder buiten bereik van kinderen op.

3 Veiligheidsinstructies

Gebruik en Bediening

- Reinig alle onderdelen vóór het eerste gebruik.
- Controleer vóór elk gebruik of alle onderdelen correct en stevig zijn gemonteerd.
- Plaats de container op een stabiele, vlakke ondergrond voordat het snijden begint.
- Plaats de mandolineplaat volledig en stabiel op de container voordat een opzetstuk wordt geplaatst.
- Plaats het gekozen opzetstuk volledig in de mandolineplaat tot het hoorbaar vastklikt.
- Plaats het opzetstuk uitsluitend in de juiste positie en forceer het opzetstuk niet.
- Snijd levensmiddelen vooraf in geschikte stukken om vastlopen te voorkomen.
- Verwijder harde uiteinden, pitten en andere harde delen vóór gebruik.
- Beweeg levensmiddelen met gelijkmatige druk langs het snijblad.
- Gebruik geen overmatige kracht tijdens het snijden.
- Gebruik altijd de veiligheidshouder bij het snijden en zodra het levensmiddel kleiner wordt.
- Houd handen en vingers uit de buurt van de snijbladen tijdens gebruik.
- Stop het gebruik direct bij vastlopen en houd handen uit de snijzone.
- Verwijder vastzittende resten uitsluitend met een borstel of schraper.
- Gebruik de groentesnijder niet voor langdurige opslag van levensmiddelen.
- Stel onderdelen niet bloot aan hittebronnen en gebruik de groentesnijder niet met kokend hete levensmiddelen.
- Gebruik onderdelen niet in magnetron, oven of op een kookplaat.
- Gebruik de groentesnijder niet opnieuw na een val, stoot of vervorming.

3 Veiligheidsinstructies

Opslag, schade en defecten

- Berg de groentesnijder op in een droge, schone en goed geventileerde ruimte.
- Berg snijbladen en opzetstukken op met afgeschermdde snijkanten.
- Voorkom contact van snijbladen met harde voorwerpen om bot worden te voorkomen.
- Gebruik de groentesnijder niet verder bij schade, loszittende onderdelen of onjuiste werking.
- Gebruik uitsluitend originele of gelijkwaardige vervangonderdelen die geschikt zijn voor dit model.

Food Contact Materials

- Gebruik uitsluitend onbeschadigde onderdelen voor contact met levensmiddelen.
- Gebruik geen onderdelen met diepe krassen, scheuren of afbrokkeling voor contact met levensmiddelen.

Onderhoud en reiniging

- Reinig de groentesnijder en onderdelen direct na elk gebruik.
- Reinig onderdelen met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of borstel en gebruik geen schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen.
- Reinig snijbladen met extra voorzichtigheid om snijwonden te voorkomen.
- Droog alle onderdelen volledig vóór opslag om roestvorming en schimmelvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig of opzetstukken en snijbladen correct vastzitten.
- Vervang snijbladen en onderdelen bij slijtage, scheuren, vervorming of roestvorming.

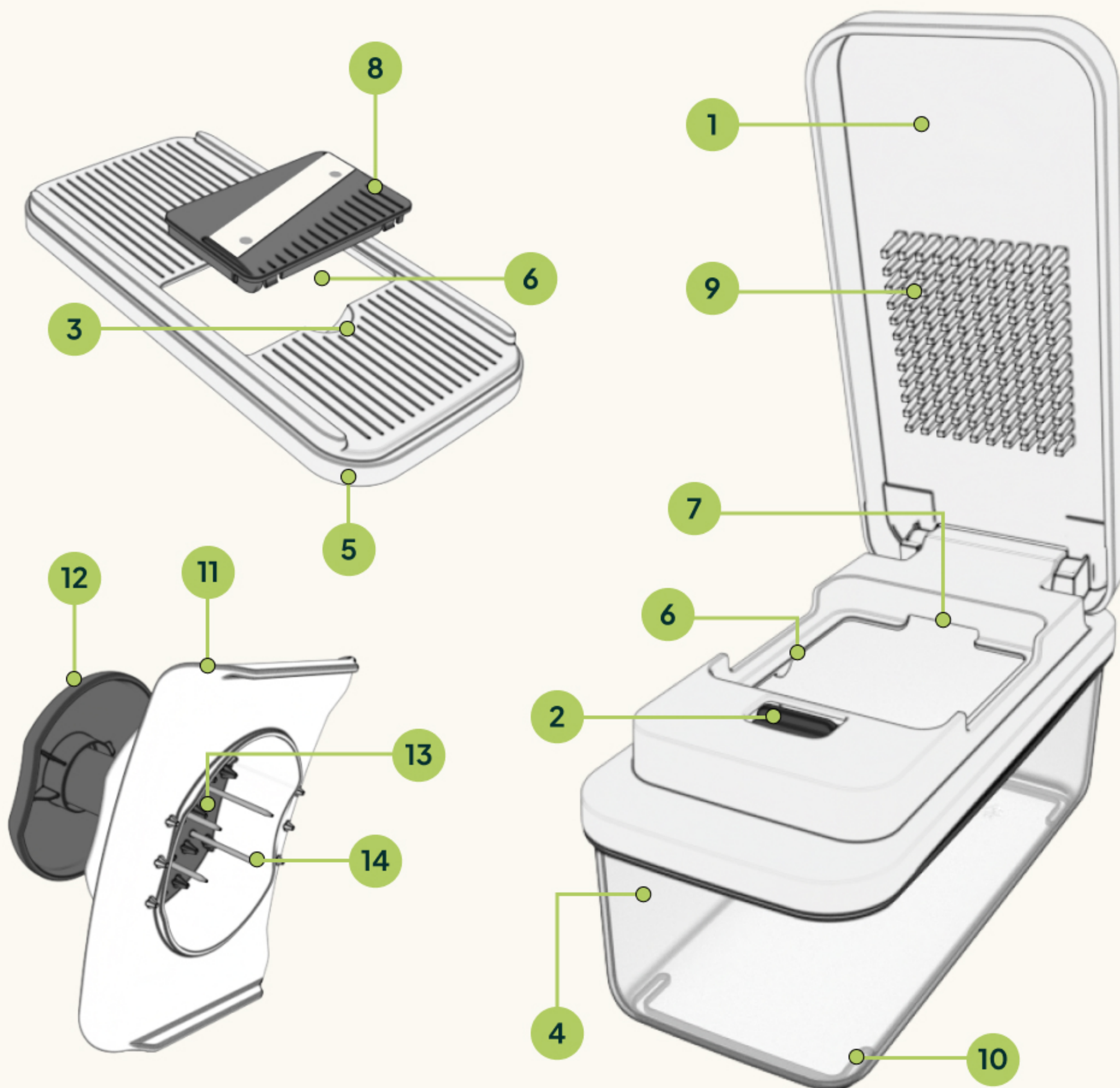
Einde levensduur

- Voer de groentesnijder en onderdelen af volgens de lokaal geldende afval- en recyclevoorschriften.
- Scheid kunststof en metaal voor recycling wanneer dit lokaal wordt gevraagd.

4 Gebruiksaanwijzingen

4.1 Productoverzicht

1. Scharnierdeksel
2. Vergrendelschuif
3. Verwijderopening
4. Opvangbak
5. Mandolineplaat
6. Opzetstukopening
7. Uitlijnlip blokjesnijder
8. Opzetstuk
9. Persrooster
10. Antisliprubber
11. Veiligheidshouder
12. Uittrekbaar handvat
13. Prikplaat
14. RVS pinnen



4 Gebruiksaanwijzingen

4.2 Inhoud verpakking

1 Mandolineplaat



2 Opvangbak/
Container 1.3L



3 Uitlekmand



4 Scharnierdeksel



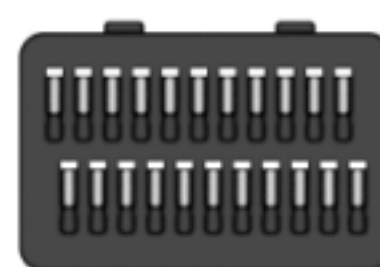
5 Blokjesnijder
Klein



6 Blokjesnijder
Groot



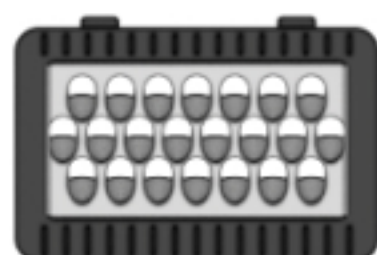
7 Julienne snijblad



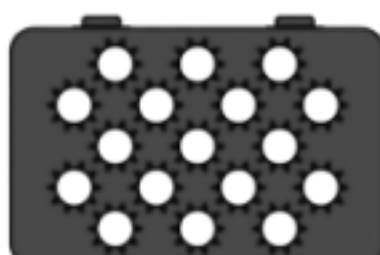
8 Plakjesnijder



9 Rasp



10 Knoflookrasp



11 Golvensnijder



12 Schraper



13 Veiligheids-
houder



14 Opbergdeksel



Let op:

Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt.

Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt het product beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade.

Bewaar de beschadigde onderdelen en verpakking om je klacht te onderbouwen.

4 Gebruiksaanwijzingen

4.3 Eerste gebruik

Voordat je de groentesnijder voor het eerst gebruikt, is het belangrijk om het product correct uit te pakken en alle onderdelen te reinigen. Tijdens transport zijn onderdelen beschermd met verpakkingsmateriaal en beschermfolie. Door deze eerst te verwijderen en de onderdelen te reinigen, voorkom je dat verpakkingsresten of productiestof in contact komen met voedsel.

1. Haal de groentesnijder en alle onderdelen uit de verpakking.
2. Verwijder alle plastic zakjes en verpakkingsmateriaal van de onderdelen.
3. Verwijder eventuele beschermfolie, stickers of tape van de snijbladen en onderdelen.
4. Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.
5. Reinig de onderdelen die met voedsel in contact komen met warm water en een mild afwasmiddel.
6. Gebruik een zachte spons of doek tijdens het reinigen.
7. Spoel alle onderdelen af met schoon water.
8. Droog de onderdelen zorgvuldig af voordat je het product gebruikt.

[WAARSCHUWING: De snijbladen zijn zeer scherp. Wees voorzichtig bij het verwijderen van beschermfolie of stickers van de messen.]

4 Gebruiksaanwijzingen

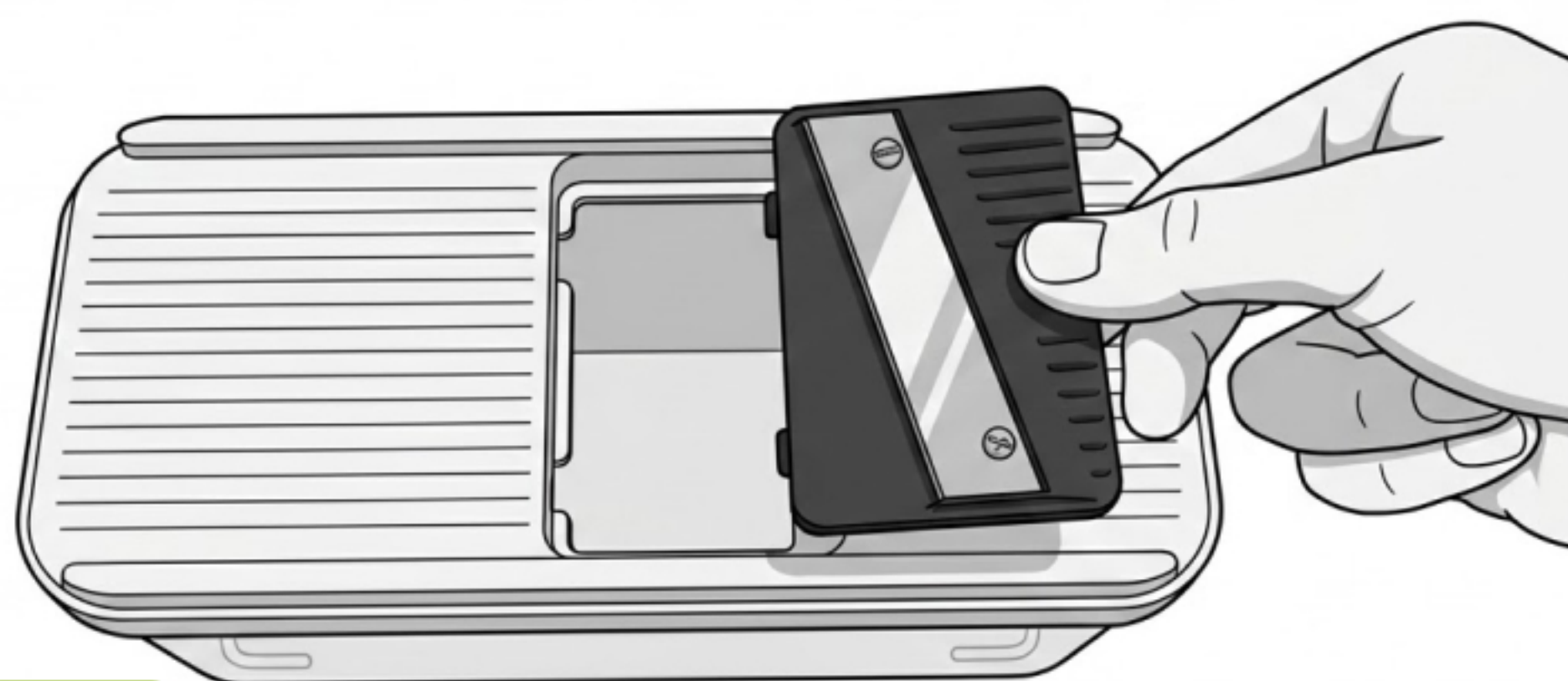
4.4 Basisbediening

Met de groentesnijder kun je ingrediënten op verschillende manieren verwerken. Afhankelijk van het gewenste resultaat kun je kiezen tussen het snijmechanisme voor blokjes of de mandoline met verwisselbare snijbladen.

Mandoline gebruiken

Met de mandolineplaat snijd je groenten en fruit snel in verschillende vormen. Gebruik altijd de veiligheidshouder om je handen en vingers te beschermen.

1. Plaats de opvangbak op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Plaats de mandolineplaat op de opvangbak.
3. Open het deksel door het omhoog te kantelen.
4. Kies het gewenste rechthoekige opzetstuk.
5. Plaats eerst de kunststof lipjes van het opzetstuk in de achterzijde van de opening. (zie onderstaande afbeelding)



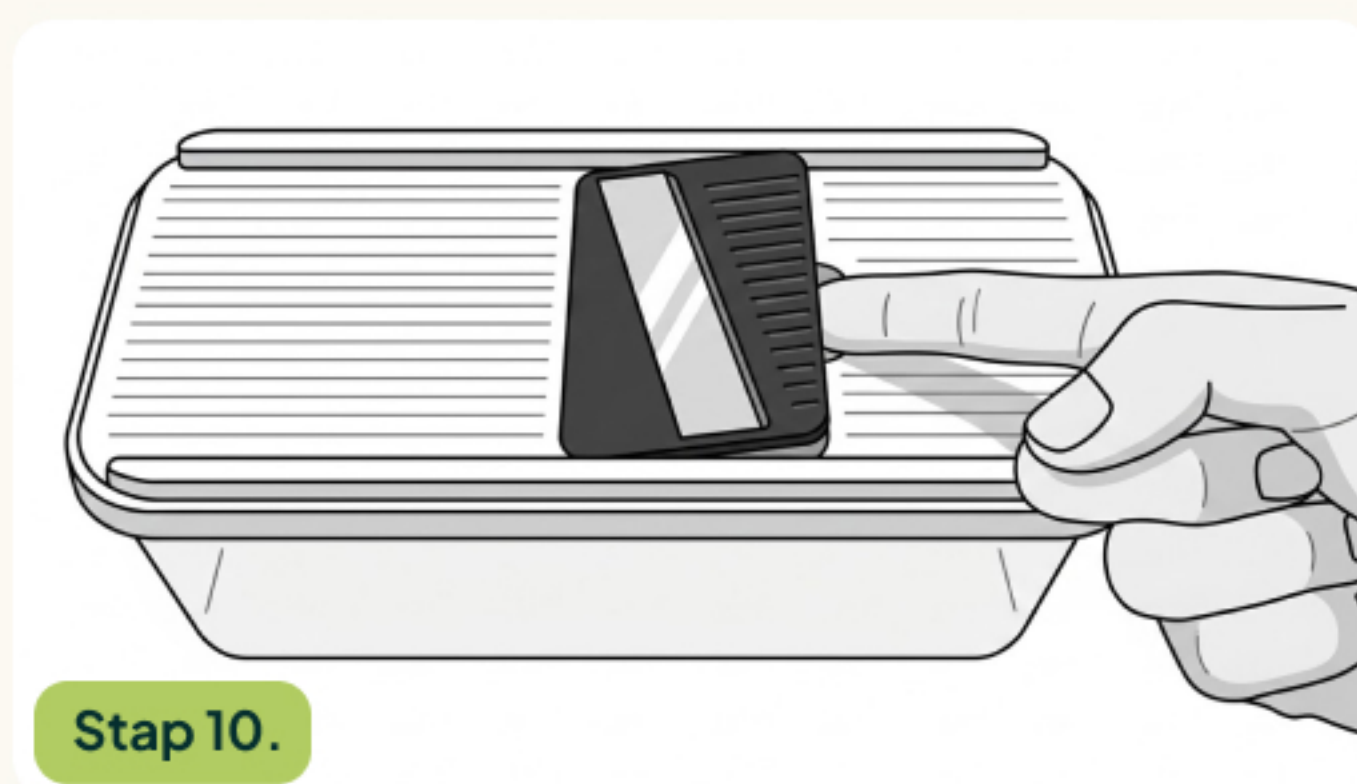
Stap 5.

4 Gebruiksaanwijzingen

6. Druk vervolgens de voorzijde van het opzetstuk naar beneden tot je een klik hoort.



7. Controleer of het opzetstuk stevig vastzit door het licht te bewegen.
8. Prik een ingrediënt van geschikte grootte in de veiligheidshouder.
9. Schuif het ingrediënt herhaaldelijk horizontaal over de mandolineplaat met de veiligheidshouder.
10. Verwijder na gebruik het opzetstuk via de verwijderopening.



[WAARSCHUWING: De snijrasters bevatten zeer scherpe messen. Raak de messen alleen aan via de kunststof delen.]

[WAARSCHUWING: Stop met snijden zodra het ingrediënt te klein wordt om veilig vast te houden.]

4 Gebruiksaanwijzingen

Blokjes snijden met het scharnierdeksel

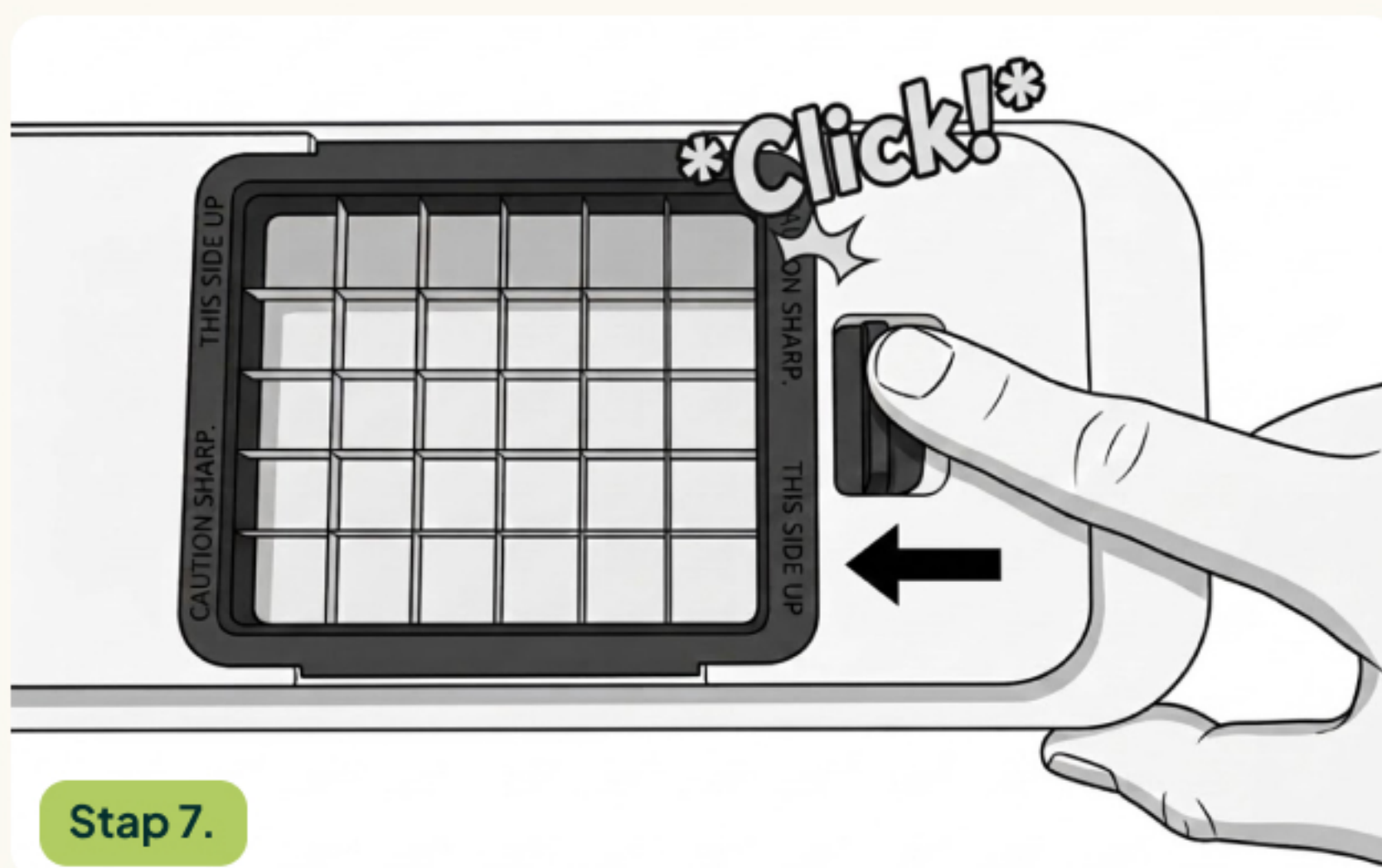
Met de snijrasters en het scharnierdeksel snijd je groenten en fruit in blokjes. De opvangbak vangt de gesneden ingrediënten direct op.

1. Plaats de opvangbak op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Plaats het scharnierdeksel op de opvangbak.
3. Open het scharnierdeksel volledig.
4. Kies het gewenste snijraster (grote of kleine blokjes).
5. Plaats het snijraster eerst met het kunststof lipje in de achterzijde van het scharnierdeksel.



4 Gebruiksaanwijzingen

6. Laat daarna de voorzijde van het snijraster naar beneden zakken.
7. Schuif de vergrendelschuif naar het snijraster totdat deze vastklikt.



8. Controleer of het snijraster stevig vastzit.
9. Snijd grotere ingrediënten eerst in kleinere stukken zodat ze op het raster passen.
10. Plaats het ingrediënt op het snijraster.
11. Sluit het scharnierdeksel en druk het stevig naar beneden om het ingrediënt door het raster te drukken.

[WAARSCHUWING: De snijrasters bevatten scherpe messen. Raak de messen alleen aan via de kunststof delen.]

[Tip!]: Spoel snijrasters en mandoline-opzetstukken bij voorkeur direct na gebruik af. Zo voorkom je dat voedselresten tussen de snijbladen opdrogen en moeilijk te verwijderen worden.

4 Gebruiksaanwijzingen

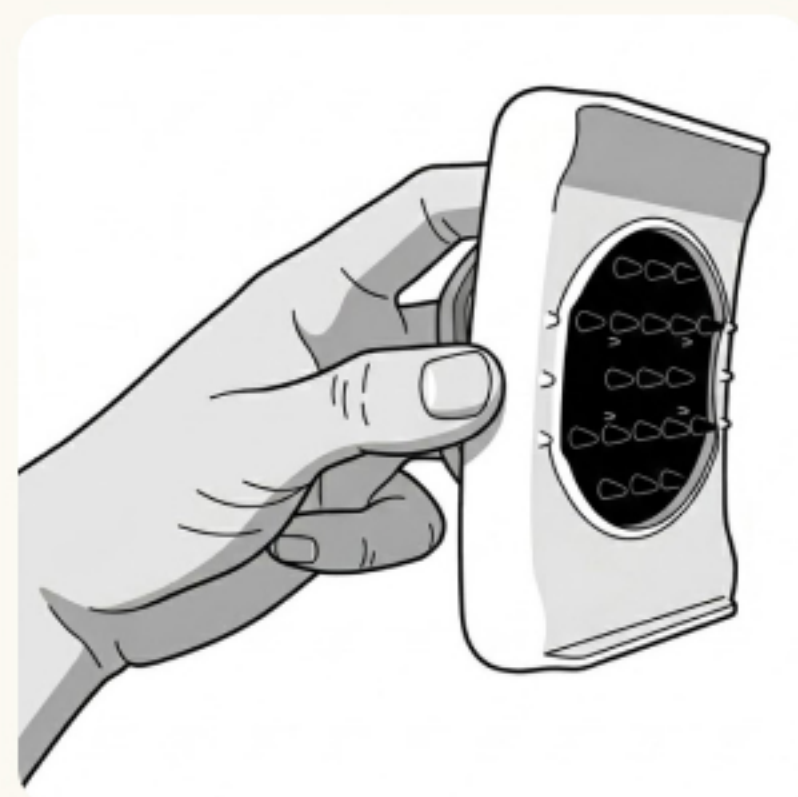
Veiligheidshouder – verstelbare prikfunctie

De veiligheidshouder kan in twee standen worden gebruikt. Hierdoor kun je zowel kleinere als grotere ingrediënten stevig vastzetten tijdens het gebruik van de mandoline.

Stand 1 – Standaardstand

Wanneer het zwarte onderdeel onder de veiligheidshouder niet is uitgetrokken, blijven de kunststof pinnen zichtbaar.

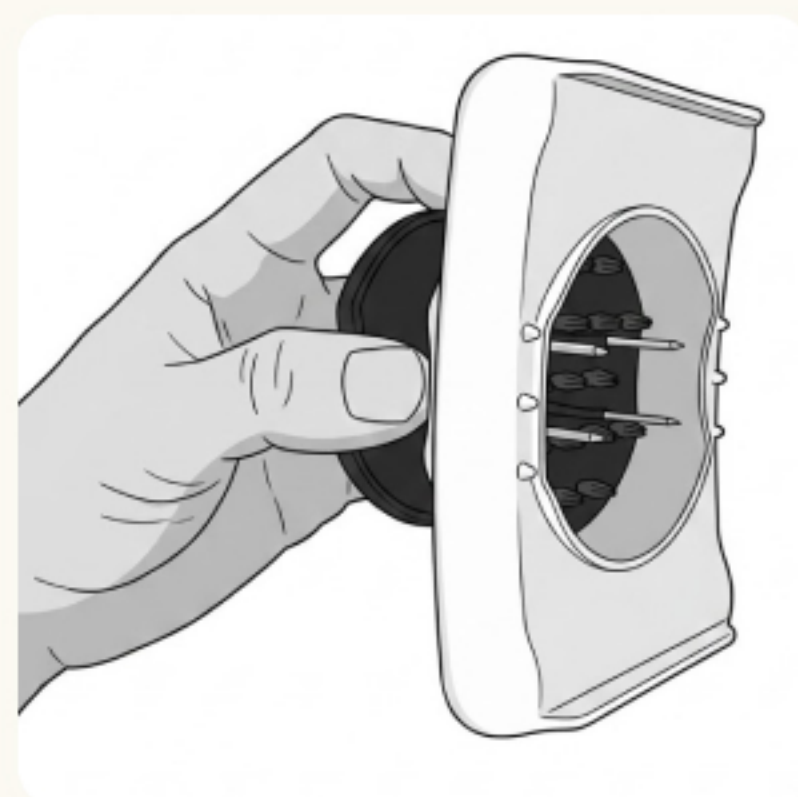
- Deze pinnen drukken licht in het ingrediënt.
- De pinnen geven voldoende grip voor kleinere of zachtere ingrediënten.
- De pinnen steken ongeveer 3 mm uit en zorgen voor een stabiele geleiding over het snijblad.
- Ideaal voor kleinere stukken groente zoals een stuk komkommer, wortel of radijs.



Stand 2 – Stand voor grotere ingrediënten

Wanneer je het handvat omhoog trekt, schuift het zwarte onderdeel omhoog. Hierdoor komen twee langere RVS pinnen tevoorschijn.

- De langere pinnen kunnen dieper in het ingrediënt prikken.
- Onder de veiligheidshouder ontstaat extra ruimte, waardoor grotere stukken voedsel geplaatst kunnen worden.
- Ideaal voor grotere stukken groente zoals een halve aardappel of een halve biet.



4 Gebruiksaanwijzingen

Uitlekmand gebruiken

De uitlekmand kan in de opvangbak worden geplaatst om gesneden ingrediënten eenvoudig af te spoelen en te laten uitlekken.

1. Plaats de uitlekmand in de opvangbak.
2. Snij ingrediënten of plaats gesneden ingrediënten in de uitlekmand.
3. Spoel de ingrediënten onder stromend water af.
4. Schud de uitlekmand daarna kort uit boven de gootsteen om overtollig water te verwijderen.
5. Plaats de uitlekmand terug in de opvangbak zodat de ingrediënten verder kunnen uitlekken.

De uitlekmand staat op kleine pootjes, waardoor er ruimte onder de mand ontstaat voor nadruppelend water. De opvangbak kan ongeveer 40 ml water onder de mand opvangen. Hierdoor blijven de ingrediënten zoveel mogelijk boven het waterniveau liggen tijdens het uitlekken.

Opvangbak gebruiken voor opslag

De opvangbak kan ook worden gebruikt om gesneden ingrediënten tijdelijk te bewaren of mee te nemen. Hiervoor wordt het opbergdeksel op de opvangbak geplaatst.

1. Plaats de gesneden ingrediënten in de opvangbak.
2. Plaats het opbergdeksel op de bak.
3. Sluit de clips aan beide zijden van het deksel.

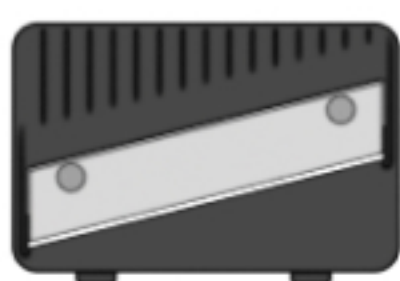
De afgesloten opvangbak is geschikt voor opslag in de koelkast en kan ook in de vriezer worden geplaatst.

[LET OP: Vul de opvangbak niet tot de rand wanneer je deze in de vriezer plaatst, omdat voedsel tijdens het invriezen kan uitzetten.]

4 Gebruiksaanwijzingen

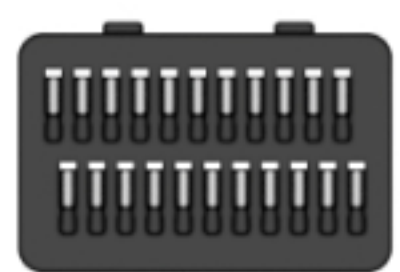
4.5 Opzetstukken mandoline

De groentesnijder wordt geleverd met meerdere verwisselbare snijbladen. De onderstaande opzetstukken worden gebruikt in combinatie met de mandolineplaat. Elk opzetstuk heeft een eigen toepassing voor het snijden, raspen of verwerken van ingrediënten.



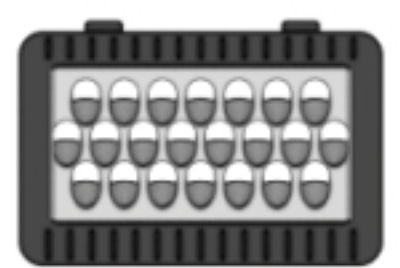
Plakjessnijder

Geschikt voor het snijden van dunne plakjes. Ideaal voor ingrediënten zoals komkommer, radijs, wortel of aardappel. Dit snijblad wordt vaak gebruikt voor salades of dun gesneden groenteplakjes.



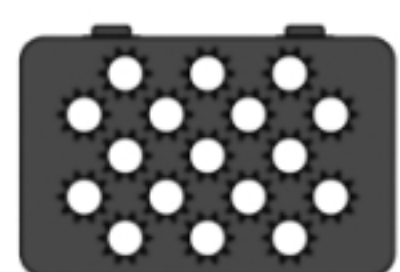
Julienne snijblad

Snijdt ingrediënten in dunne reepjes. Geschikt voor groenten zoals wortel en courgette. Dit snijblad wordt vaak gebruikt voor roerbakgerechten.



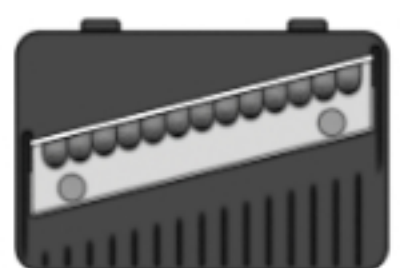
Grove rasp

Geschikt voor het grof raspen van ingrediënten. Bijvoorbeeld voor aardappel, wortel of kaas.



Fijne rasp / mashing snijblad

Produceert een fijne rasp of pulpachtige structuur. Geschikt voor ingrediënten zoals knoflook en gember.



Wave cutter (golfsnijder)

Snijdt ingrediënten in golvende plakjes. Geschikt voor aardappel, wortel of komkommer wanneer een decoratief snijresultaat gewenst is.

4 Gebruiksaanwijzingen

4.6 Opzetstukken blokjesnijder

De groentesnijder wordt geleverd met verwisselbare snijrasters voor de blokjesnijder. De onderstaande opzetstukken worden gebruikt in combinatie met het scharnierdeksel. Elk opzetstuk heeft een eigen toepassing voor het snijden van ingrediënten in verschillende blokjesformaten.



Snijraster – kleine blokjes

Geschikt voor het snijden van ingrediënten in kleine blokjes. Ideaal voor ingrediënten zoals ui, paprika, komkommer of tomaat. Dit snijraster wordt vaak gebruikt voor fijn gesneden groenten in salades, sauzen of toppings.



Snijraster – grote blokjes

Geschikt voor het snijden van ingrediënten in grotere blokjes. Ideaal voor ingrediënten zoals aardappel, wortel, appel of paprika. Dit snijraster wordt vaak gebruikt voor grovere stukken groenten of fruit in salades, soepen of bijgerechten.

5 Probleemoplossing

Het kan voorkomen dat je product niet naar behoren werkt. Vaak kun je dit zelf eenvoudig oplossen. Blijft het probleem bestaan? Neem dan contact op met de klantenservice via de gegevens achterin deze handleiding.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het snijblad blijft niet goed in de mandolineplaat zitten	Het snijblad is niet correct geplaatst	Plaats eerst de zijde met de uitlijnpunten in de opening en druk daarna de zijde met de klikvingers omlaag tot het snijblad vastzit
Het snijblad is moeilijk te verwijderen	Het snijblad wordt aan de rand vastgepakt	Plaats een vinger in de verwijderopening van de mandolineplaat en wip het snijblad voorzichtig omhoog
Het snijden kost veel kracht	Het ingrediënt is te groot of te hard	Snijd grote ingrediënten eerst in kleinere stukken voordat je ze verwerkt
De groentesnijder verschuift tijdens gebruik	Het product staat niet stabiel op het werkblad	Plaats de opvangbak op een vlak en stabiel werkblad zodat de antislip voetjes goed contact maken
Snijraster blijft niet goed vastzitten	Het raster is niet correct geplaatst of niet vergrendeld	Plaats het raster opnieuw en schuif de vergrendelschuif volledig naar voren totdat deze vastklikt
Snijresultaat is ongelijk	Ingrediënt wordt niet recht over het snijblad bewogen	Gebruik de veiligheidshouder en beweeg het ingrediënt gelijkmatig over het snijblad

6

Onderhoud & Reiniging

Regelmatig reinigen van de groentesnijder helpt om het product hygiënisch te houden en de snijprestaties te behouden.

Voedselresten kunnen zich tussen de snijbladen of in de onderdelen ophopen. Door het product na gebruik schoon te maken voorkom je dat resten opdrogen en moeilijk te verwijderen worden.

Vorbereiding

- Haal alle opzetstukken uit het product.
- Verwijder het scharnierdeksel en de mandolineplaat van de opvangbak.
- Verwijder voedselresten uit het persrooster met de schraper.

Reiniging van onderdelen

Opvangbak, opbergdeksel en uitlekmand

- Reinig deze onderdelen met warm water en een mild afwasmiddel.
- Deze onderdelen zijn vaatwasserbestendig.
- Plaats de onderdelen bij voorkeur in het bovenste rek van de vaatwasser.

Snijrasters en mandoline-opzetstukken

- Reinig de snijbladen met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte borstel of spons om voedselresten te verwijderen.
- Hoewel de snijbladen van roestvrij staal zijn gemaakt, wordt handwas aanbevolen om de scherpte van de messen te behouden.

[WAARSCHUWING: De snijbladen zijn scherp. Reinig deze onderdelen voorzichtig en raak de messen alleen aan via de kunststof delen.]



Scharnierdeksel en mandolineplaat

- Reinig deze onderdelen met een zachte spons of doek.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsen.

Verboden reinigingsmethoden

- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen metalen borstels of harde schrapers.
- Dompel het product niet langdurig onder in water.

Persrooster van het scharnierdeksel

- Controleer of voedselresten tussen het persrooster van het scharnierdeksel zijn blijven zitten.
- Gebruik de reinigingsschraper om resten voorzichtig tussen de pinnen van het persrooster te verwijderen.
- Spoel het scharnierdeksel daarna af met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het onderdeel volledig voordat je het weer op het product plaatst.



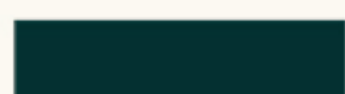
7 Opslag

Correct opbergen van de groentesnijder helpt om de onderdelen te beschermen en voorkomt beschadiging van de snijbladen. Door het product schoon en droog op te bergen blijven de snijprestaties behouden en voorkom je dat onderdelen zoekraken.

- Reinig en droog alle onderdelen voordat je het product opbergt.
- Plaats de snijopzetstukken bij voorkeur in de opvangbak om ze samen te bewaren.
- Plaats het opbergdeksel op de opvangbak en sluit de clips.
- Bewaar het product op een droge plaats, beschermd tegen vocht en stof.
- Plaats het product stabiel zodat de snijbladen niet kunnen verschuiven of beschadigen.
- Bewaar het product buiten bereik van kinderen.

Weggooien & Recyclen

Is je apparaat na jaren trouwe dienst aan vervanging toe? Gooi het dan niet zomaar bij het restafval. Door bewust te recyclen, helpen we samen kostbare grondstoffen te sparen en het milieu te ontlasten.



Hoe neem je afscheid van je product?

Omdat dit een elektrisch apparaat is, valt het onder de Europese richtlijn (EU) 2012/19/EU. Dit betekent dat het niet bij het normale huisvuil mag. Lever het in bij een officieel inzamelpunt van de gemeente (de milieustraat) of bij een winkel die oude apparatuur inneemt. Zo krijgt het een tweede leven via recycling.

De verpakking

De doos en het opvulmateriaal zijn vaak volledig recyclebaar. Kijk naar de symbolen op de verpakking om te zien of het bij het oud papier of de plastic inzameling mag.

Accessoires

Ook losse onderdelen die je niet meer gebruikt, kun je vaak inleveren bij de lokale milieustraat.

Disclaimer:

Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen



Bedankt voor je vertrouwen

Ons Vivid team wenst je veel plezier
met je aankoop.