



**L'équipe 5five® vous remercie pour votre achat
et vous accompagne pour faciliter le rangement et l'organisation de votre intérieur.
Votre quotidien est notre inspiration ! Nous concevons des produits pensés pour vous,
fonctionnels et ingénieux, pour simplifier votre vie de tous les jours.
Parce qu'être bien chez soi n'a jamais été aussi essentiel : 5five Simply Smart®.**

The 5five® team would like to thank you for your purchase
and is here to help and support you with arranging and organising your home interior.
Your daily life is our inspiration! We create functional, ingenious products
made with you in mind and designed to simplify your everyday life.
5five Simply Smart®: Because feeling good at home has never been so essential.

Conditions d'entretien / Maintenance:

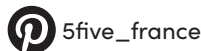
Essuyer avec un chiffon humide. Terminer en essuyant avec un chiffon sec. / Use a damp cloth. Wipe then with a dry cloth.

Notre service client à votre service / Our customer service team is here to help:

Contactez-nous sur <https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Partagez la photo de votre produit dans votre intérieur sur nos réseaux /
Share a photo of your product in your home interior on our social media channels



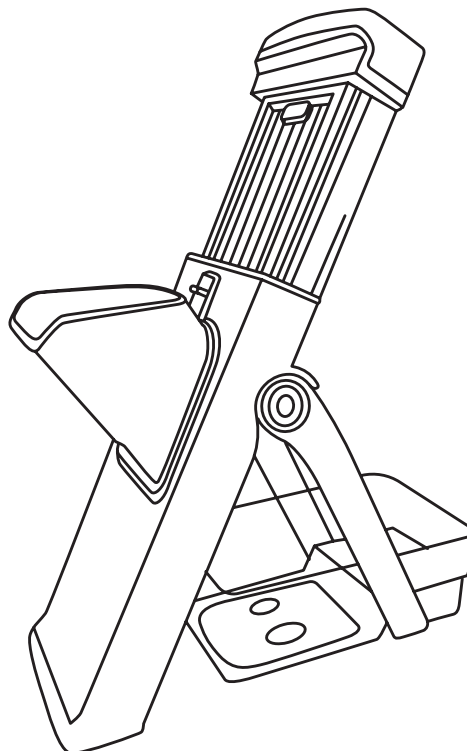
@5fivesimplysmart

Retrouvez nos produits sur : /
Find our products on:



SILVER PRO

#190304 - MANDOLINE - MANDOLINE



PT: A equipa 5five® agradece a sua compra e ajuda-o(a) a arrumar e a organizar a sua casa. O seu quotidiano é a nossa inspiração! Concebemos produtos funcionais e inteligentes a pensar em si, para simplificar a sua vida quotidiana. Porque sentir-se bem em casa nunca foi tão importante: 5five Simply Smart®.

Manutenção:

Use um pano úmido. Limpe em seguida com um coágulo seco.

O nosso serviço de apoio ao cliente está ao seu dispor:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Partilhe uma fotografia do seu produto em sua casa nas nossas redes sociais

 5five_france

 5five_france

@5fivesimplysmart

Encontre os nossos produtos em:

 www.5five.com

ES: El equipo 5five® le agradece su compra y le acompaña para ayudarle a ordenar y organizar su casa fácilmente. ¡Su vida cotidiana es nuestra inspiración! Diseñamos productos funcionales e ingeniosos con el único objetivo de simplificarle su día a día. Porque sentirse bien en casa nunca había sido tan importante: 5five Simply Smart®.

Mantenimiento:

Secar con un trapo húmedo. Acabar secando con un trapo.

Nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Comparta una foto de su producto en el interior de su casa en nuestras redes

 5five_france

 5five_france

@5fivesimplysmart

Encuentre nuestros productos en:

 www.5five.com

DE: Das Team von 5five® dankt Ihnen für Ihren Einkauf und unterstützt Sie gerne mit Aufbewahrungslösungen, um Ihr Zuhause übersichtlich zu gestalten. Ihr Alltag ist unsere Inspiration! Für Sie entwerfen wir funktionale und einfallreiche Produkte, die Ihren Alltag vereinfachen. Weil es noch nie so wichtig war, sich zu Hause wohlfühlen: 5five Simply Smart®.

Reinigung:

Mit einem saftigem Reinigungsmittel angefeuchteten Lunte abtrocknen. Beenden, mit einem trockenen Lumpen.

Unser Kundenservice steht zu Ihrer Verfügung:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Teilen Sie über unsere Netzwerke ein Foto Ihres Produkts in Ihrem Zuhause

 5five_france

 5five_france

@5fivesimplysmart

Entdecken Sie unsere Produkte auf:

 www.5five.com

NL: Het 5five®-team dankt u voor uw aankoop en kan u helpen uw huis gemakkelijker op te ruimen en te organiseren. Uw dagelijks leven is onze inspiratie! We ontwerpen functionele, ingenieuze producten met u in gedachten, om uw dagelijkse leven te vereenvoudigen. Omdat prettig leven in huis nog nooit zo essentieel is geweest: 5five Simply Smart®.

Reiniging:

Met een vochtige doek schoonmaken. Op het einde afdrogen met een droge doek.

Onze klantenservice staat voor u klaar:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Deel een foto van uw product bij u thuis op onze netwerken

 5five_france

 5five_france

@5fivesimplysmart

Vind onze producten op:

 www.5five.com

IT: Il team 5five® intende ringraziarvi per l'acquisto e può aiutarvi a riordinare e organizzare la casa. La vita quotidiana è la nostra ispirazione! Progettiamo prodotti ingegnosi e funzionali pensando a voi, per semplificarvi la vita di tutti i giorni. Perché sentirsi bene a casa non è mai stato così importante: 5five Simply Smart®.

Manutenzione:

Utilizzare un panno umido. Asciugare con un panno asciutto.

Il nostro servizio clienti è a vostra completa disposizione:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Condividete una foto del prodotto a casa vostra sui nostri network

 5five_france

 5five_france

@5fivesimplysmart

Scoprite i nostri prodotti su:

 www.5five.com

RU: Команда 5five® благодарит вас за покупку и готова помочь вам привести в порядок и организовать ваш дом. Ваша повседневная жизнь – вот источник нашего вдохновения! Мы разрабатываем функциональные и инновационные продукты, которые упрощают вашу повседневную жизнь. 5five Simply Smart®. Потому что еще никогда не было так важно хорошо чувствовать себя дома.

Чистке:

протрите влажной тряпкой, затем вытрите сухой тряпкой.

Наша клиентская служба к вашим услугам:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Поделитесь фотографией нашего товара в интерьере вашего дома в наших сетях

 5five_france

 5five_france

@5fivesimplysmart

Вы найдете нашу продукцию на:

 www.5five.com

PL: Zespół 5five® dziękuje za zakup i udzieli niezbędnej pomocy w uporządkowaniu i organizacji domu. Twoje codzienne życie stanowi dla nas inspirację! Projektujemy funkcjonalne i pomysłowe produkty z myślą o użytkownikach, aby uprościć ich codzienne życie. Dobrze samopoczucie w domu nigdy nie było tak ważne: 5five Simply Smart®.

Pielęgnacji:

Czy czyst wod lub szmatk zwil on w wodzie. Wytrzyj such szmatk.

Nasza obsługa klienta jest do Twojej dyspozycji:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Udostępnij zdjęcie produktu w swoim domu na naszych profilach społecznościowych

 5five_france

 5five_france

@5fivesimplysmart

Znajd nasze produkty naw:

 www.5five.com

FRANÇAIS

APERÇU DU PRODUIT

1. Poignée
2. Unité principale
3. Goulotte à ingrédients
4. Poussoir
5. Verrou de la goulotte
6. Socle principal
7. Conteneur
8. Pieds à ventouses
9. Verrou de poignée
10. Molette de réglage
11. Molette d'épaisseur
12. Déverrouillage de la poignée

DÉTAILS DES RÉGLAGES

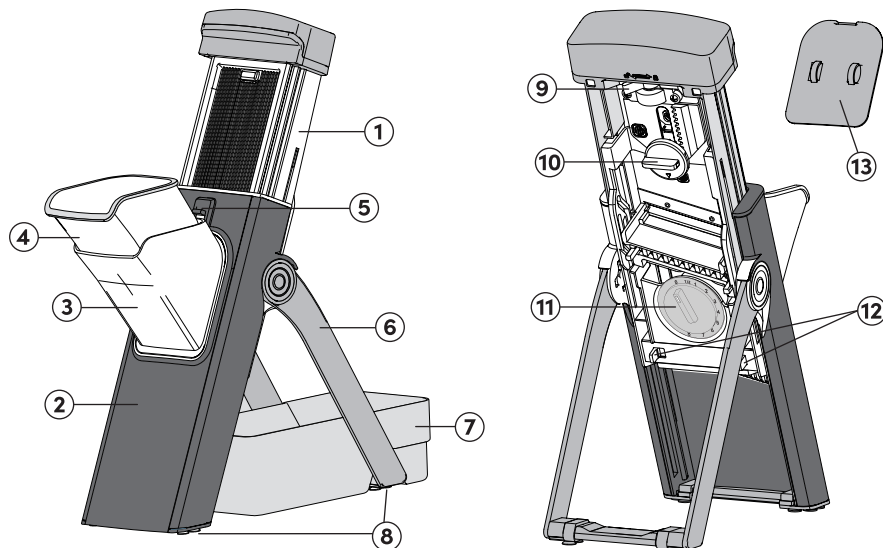
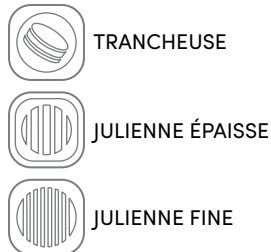


TABLEAU RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR

Le réglage de l'épaisseur varie de 0 à 8 mm et permet de réaliser des tranches épaisses ou fines, des juliennes et des dés.

1/2 = 0,5mm	1 = 1mm	2 = 2mm	3 = 3mm	4 = 4mm
	5 = 5mm	6 = 6mm	7 = 7mm	8 = 8mm



RISQUE DE BLESSURE

Faites preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de la trancheuse. Les lames sont extrêmement tranchantes.

Gardez vos doigts à l'écart des lames en tout temps. Ne touchez jamais les lames pendant l'utilisation. Ne touchez jamais les pièces en mouvement. Une utilisation incorrecte de la trancheuse peut entraîner des blessures ou endommager la mandoline. Tenir hors de portée des enfants.

RISQUE D'ENDOMMAGEMENT

N'utilisez pas la mandoline pour des aliments congelés. La mandoline n'est pas adaptée à la coupe d'aliments durs.

MISE EN PLACE DE VOTRE MANDOLINE VERTICALE AVANT UTILISATION

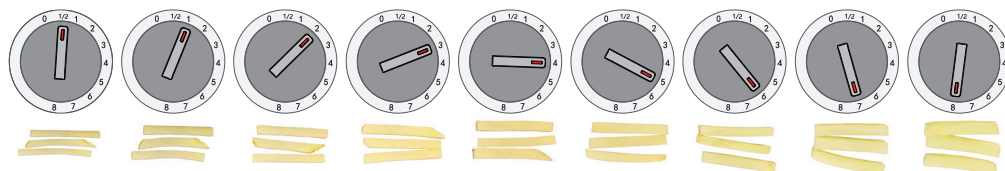


1. Tenez le haut de la poignée et tournez-en le verrou avec le pouce jusqu'à la position de déverrouillage ; prenez garde, car la poignée est à ressort et se libérera rapidement. Voir Fig. A1.
2. Tirez le support jusqu'à entendre un "clac". Voir Fig. A2.
3. Placez la trancheuse sur un plan de travail plat, maintenez l'appareil et le support avec vos mains, puis appuyez vers le bas pour fixer la trancheuse sur le plan de travail. Voir Fig. A3.
4. Placez le plateau sur le support et assurez-vous qu'il est correctement positionné.
5. Soulevez le verrou de la goulotte et retirez le couvercle. Voir Fig. A4.
6. Insérez la goulotte, puis appuyez dessus jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Voir Fig. A5.

La mandoline est prête à l'emploi.



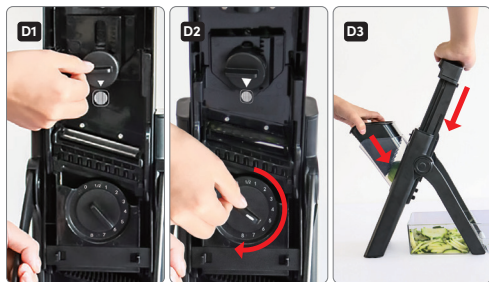
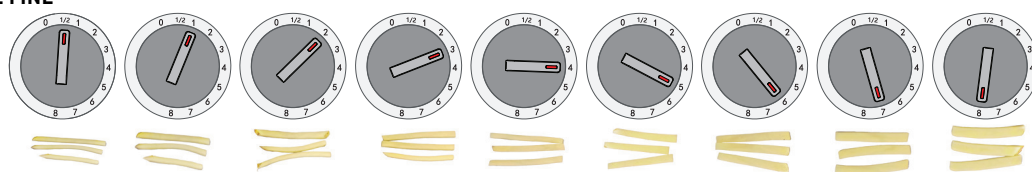
JULIENNE ÉPAISSE



1. Tournez la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position Julienne épaisse. Voir Fig. C1.
 2. Réglez la molette d'épaisseur pour obtenir différents résultats. Voir Fig. C2.
 3. Placez l'ingrédient dans la goulotte et utilisez le poussoir pour protéger vos doigts.
 4. Tenez le poussoir et appuyez doucement, puis continuez à pousser la poignée vers le bas pour trancher. Voir Fig. C3.
- Astuce : tenez le poussoir et appuyez doucement sur les aliments, NE PAS appuyer fortement.
- ASTUCES POUR FAIRE DES ALLUMETTES**
- Votre mandoline est idéale pour préparer des frites. Réglez-la sur la position Julienne épaisse pour réaliser des frites maison. Réglez simplement la molette de votre mandoline sur la position Julienne épaisse et tournez la molette d'épaisseur sur 6-8 pour réaliser des bâtonnets classiques.



JULIENNE FINE



Votre mandoline est également idéale pour réaliser de fines lamelles avec la coupe julienne fine. Suivez simplement les instructions ci-dessous pour régler votre mandoline.

1. Tournez la molette de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position Julienne fine. Voir Fig. D1.
2. Réglez la molette d'épaisseur pour obtenir différents résultats. Voir Fig. D2.
3. Placez l'ingrédient dans la goulotte et utilisez le poussoir pour protéger vos doigts.
4. Tenez le poussoir et appuyez doucement, puis continuez à pousser sur la poignée pour trancher, puis relâchez. Voir Fig. D3.

Astuce : tenez le poussoir et appuyez doucement sur les aliments, NE PAS appuyer fortement.



TRANCHEUSE



1. Tournez la molette de réglage sur la position Trancher pour commencer à trancher. Voir Fig. E1.
2. Pour obtenir des dés parfaits, il est recommandé de régler la molette d'épaisseur sur la position 5 à 8. Réglez la molette d'épaisseur sur la position 5, puis continuez à la tourner jusqu'à 6-8 pour obtenir des dés plus gros. Voir Fig. E2.
3. Placez les ingrédients tranchés dans la goulotte, puis tournez la molette sur la position Julienne épaisse. Voir Fig. E3.
4. Tenez le poussoir et appuyez doucement, puis continuez à pousser la poignée vers le bas pour découper en dés. Voir Fig. E5.

Astuce : la goulotte doit être entièrement remplie d'ingrédients tranchés. Ne laissez aucun espace à l'intérieur de la goulotte, sinon il ne sera pas possible de réaliser des dés. Voir Fig. E4.

NETTOYAGE ET RANGEMENT, VOTRE MANDOLINE PEUT SE LAVER AU LAVE-VAISSELLE (PANIER SUPÉRIEUR)



1. Repliez le support. Voir Fig. F1.
2. Maintenez les boutons des deux côtés, puis appuyez vers l'intérieur pour retirer la poignée et faciliter le nettoyage. Voir Fig. F2.
3. Soulevez le verrou de la goulotte et retirez-le. Voir Fig. F3.
4. Tournez le cadran sur la position Julienne fine et réglez la molette d'épaisseur sur la position 8 pour un nettoyage optimal avec la brosse de nettoyage. Voir Fig. F4.
5. Rincez la poignée sous l'eau courante pour nettoyer les lames avec la brosse fournie et gardez toujours vos doigts éloignés des lames. Voir Fig. F5.
6. Placez le couvercle et appuyez vers le bas jusqu'à entendre un "clac". Voir Fig. F6.
7. Tirez le support, puis glissez la poignée dans l'appareil. Voir Fig. F7 et F8.
8. Repliez le support, puis appuyez sur la poignée et tournez le verrou de la poignée en position verrouillée. Voir Fig. F9.

COMMENT PRÉVENIR ET ÉLIMINER LES TACHES

Certains types de fruits et légumes, comme les carottes ou les betteraves, peuvent décolorer ou tacher les parties en plastique et les lames. C'est normal et sans danger, c'est un problème courant pour les produits en plastique de ce type.

La meilleure chose à faire est de prévenir le problème dès le départ, comme suit : vaporisez un peu d'huile végétale sur les parties en plastique (là où le plastique peut être en contact avec les légumes).

En cas de taches, essayez l'une des deux méthodes ci-dessous pour les éliminer :

1. La méthode la plus simple : utilisez du bicarbonate de soude pour nettoyer la tache.
2. La méthode la plus efficace : préparez une pâte avec du bicarbonate de soude et du liquide vaisselle, frottez-la sur la tache, laissez agir 20 minutes, frottez à nouveau, puis rincez abondamment. Répétez si nécessaire jusqu'à ce que la tache disparaisse.

ENGLISH

YOUR PRODUCT

1. Handle
2. Main unit
3. Ingredient chute
4. Pusher
5. Chute lock
6. Main stand
7. Container
8. Suction feet
9. Handle lock
10. Setting dial
11. Thickness dial
12. Handle release
13. Safety cover

SETTINGS DETAIL



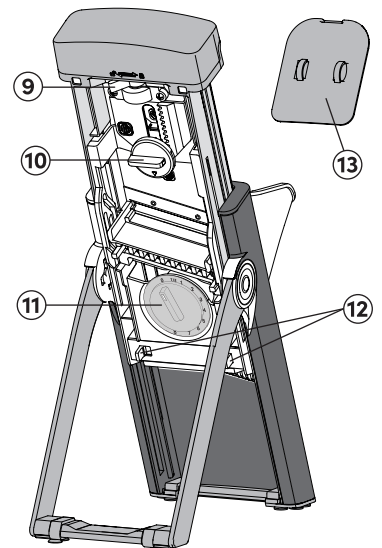
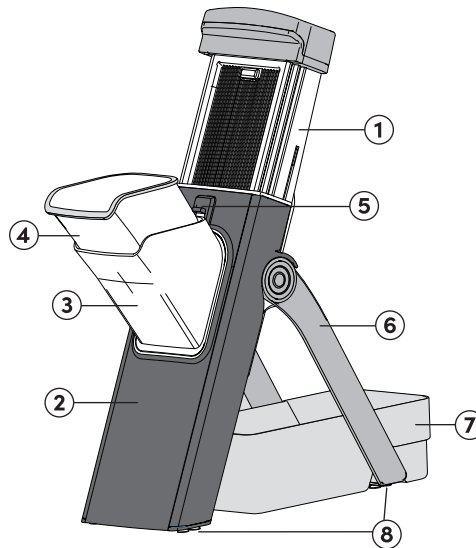
SLICING



THICK JULIENNE



THIN JULIENNE



THICKNESS CHART

The thickness adjustment ranges from 0-8mm and make thick/thin Slices,Julienne and dice cuts.

$1/2$ = 0,5mm	1 = 1mm	2 = 2mm	3 = 3mm	4 = 4mm
5 = 5mm	6 = 6mm	7 = 7mm	8 = 8mm	



RISK OF INJURY

Use extreme care when using the slicer. The blades are extremely sharp. Keep fingers clear of the blades at all times.

Never touch the blades while in use. Never touch moving parts. Improper use of the slicer may result in injury or damage of Mandoline slicer. Keep out reach of children.

RISK OF DAMAGE

Do not use the mandoline slicer for frozen food. The mandoline slicer is not suitable to slice hard items.

SETTING UP YOUR VERTICAL MANDOLINE SLICER BEFORE USE



1. Hold the top of handle and turn the handle lock to unlock position with your thumb to release handle, be careful as the handle is spring loaded and will release quickly. See Fig A1.

2. Pull out the stand until you hear a "click". See Fig A2.

3. Place the slicer on flat countertop, hold the unit and stand with your hands then press down to secure the slicer on the countertop. See Fig A3.

4. Place the tray on the stand and make sure it sits properly.

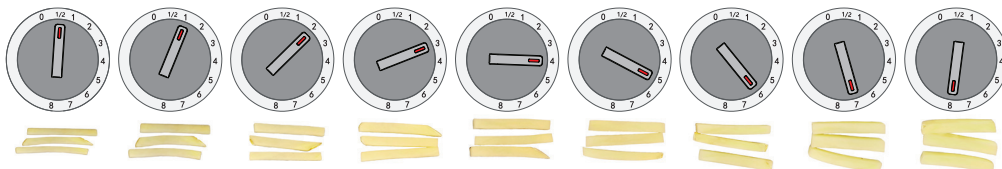
5. Lift the chute lock up and remove the cover. See Fig A4.

6. Insert the chute then press down until you hear a click. See Fig A5.

The Mandoline slicer is ready to use.



THICK JULIENNE



1. Turn the dial counterclockwise to thick Julienne slice position for thick Julienne slicing. See Fig C1.

2. Adjust the thickness dial to achieve different results. See Fig C2.

3. Place the ingredient in the chute and use food pusher for finger protection.

4. Hold and press the pusher gently then keep pushing down the handle to slice. See Fig C3.

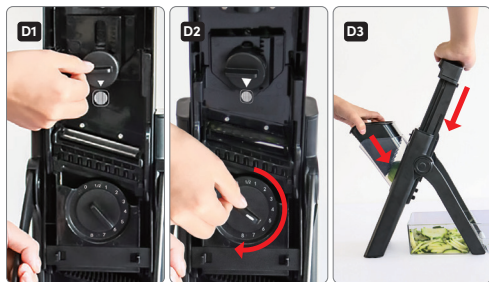
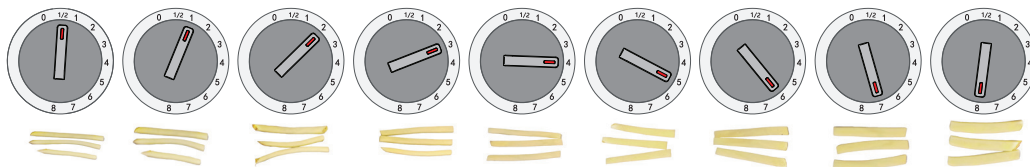
Tip: Just hold and press the food pusher gently, DO NOT press down hard.

TIPS FOR MAKING MATCHSTICK CLASS

Your mandoline slicer is excellent for making french fries, set up your mandoline slicer to thick Julienne for making homemade french fries. Simply adjust setting dial on your mandoline slicer to thick Julienne and turn the thickness dial to 6-8 for making matchstick classic.



THIN JULIENNE



Your mandoline slicer is also excellent for making thin strips with thin julienne slicing, just simply follow below instructions to set up your mandoline slicer.

1. Turn the setting dial counterclockwise to thin julienne position for thin julienne slicing. See Fig D1.
2. Adjust the thickness dial to achieve different results. See Fig D2.
3. Place the ingredient in the chute and use food pusher for finger protection.
4. Hold and press the pusher gently then keep pushing down on the handle to slice and then release. See Fig D3.

Tip: Just hold and press the food pusher gently, DO NOT press down hard.



DICING GUIDE



1. Turn the setting dial to slice position for slicing first. See Fig E1.
2. In order to make ideal cubes, it's recommended to adjust the thickness dial to position 5 to 8. Adjust the thickness dial to position 5, keep turning the dial to 6-8 for larger cubes. See Fig E2.
3. Place sliced ingredients in the chute then turn the dial to thick julienne position. See Fig E3.
Tip: The chute must be fully loaded with sliced ingredients. Do not leave any space inside the chute, otherwise it will not be able to make diced cubes. See Fig E4.
4. Hold and press the food pusher gently then keep pushing down on the handle to dice. See Fig E5.

CLEANING & STORE, YOUR MANDOLINE SLICER IS TOP RACK DISHWASHER SAFE.



1. Fold the stand. See Fig F1.
2. Hold buttons on both sides then press inward to remove handle for easy cleaning. See Fig F2.
3. Lift the chute lock up and remove the chute. See Fig F3.
4. Turn the dial to thin julienne position and adjust the thickness dial to position 8 for best cleaning results when using the cleaning brush. See Fig F4.
5. Rinse the handle under running water to clean the blades with provided brush and always keep fingers clear of blades at all times. See Fig F5.
6. Place the cover and press down until you hear a click. See Fig F6.
7. Pull out the stand then slide the handle into unit. See Fig F7 & Fig F8.
8. Fold the stand then press down the handle, turn the handle lock to lock position. See Fig F9.

HOW TO PREVENT STAINS AND REMOVE STAINS

Some types of fruit and vegetables such as carrots/beets may discolor or stain the plastic and blade parts. This is normal and safe, it's common issue with plastic products of this nature.

The best thing to do is to prevent it from happening in the first place, as follows:

Spray some vegetable oil on the plastic parts (where the plastic may come into contact with the vegetable).

If stains happen, please try one of the 2 methods below to remove the stains:

1. The easier method: Use baking soda to clean the stain.
2. The most effective method: Mix a paste of baking soda and dish soap, scrub it on the stain, let it sit for 20 minutes, scrub it again, and rinse it thoroughly. Repeat as necessary until the stain is removed.

PORTUGUÊS

1. Pega
2. Unidade principal
3. Calha de ingredientes
4. Empurrador
5. Bloqueio da calha
6. Suporte principal
7. Recipiente
8. Pés de sucção
9. Bloqueio da pega
10. Configuração do indicador
11. Indicador de espessura
12. Desbloqueio da pega

DETALHES DAS CONFIGURAÇÕES



CORTAR EM FATIAS



JULIANA GROSSA



JULIANA FINA

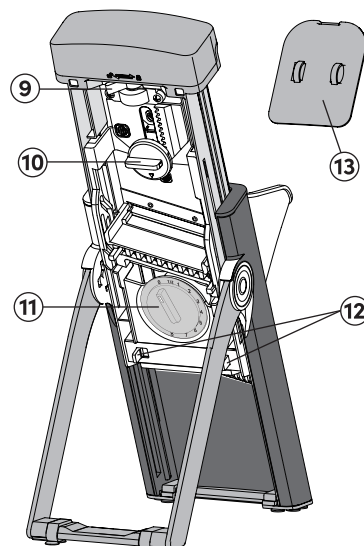
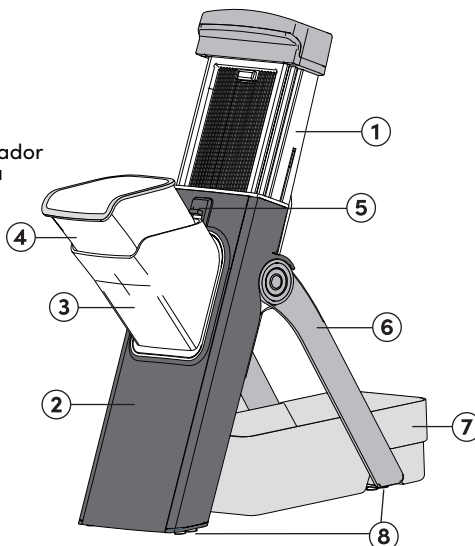


TABELA DE ESPESSURAS

O ajuste da espessura varia entre 0 e 8 mm e permite fazer fatias grossas/finas, juliana e cubos.

1/2 = 0,5mm	1 = 1mm	2 = 2mm	3 = 3mm	4 = 4mm
5 = 5mm	6 = 6mm	7 = 7mm	8 = 8mm	



RISCO DE LESÕES

Tenha muito cuidado ao utilizar o cortador. As lâminas são extremamente afiadas. Mantenha sempre os dedos afastados das lâminas. Nunca toque nas lâminas durante a utilização. Nunca toque nas partes móveis. A utilização inadequada do cortador pode resultar em ferimentos ou danos na Mandolina. Manter fora do alcance das crianças.

RISCO DE DANOS

Não utilize a mandolina para alimentos congelados. A mandolina não é adequada para cortar itens duros.

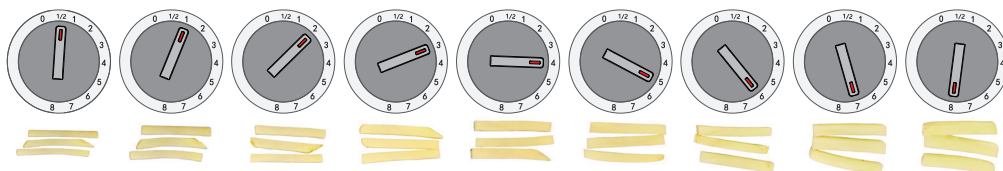
CONFIGURAR O SEU CORTADOR VERTICAL MANDOLINA ANTES DE UTILIZAR



1. Segure a parte superior da pega e rode a trava da pega para a posição de desbloqueio com o polegar para a soltar. Tenha cuidado, pois a pega é acionada por mola e solta-se rapidamente. Ver Fig. A1.
 2. Puxe o suporte até ouvir um «clique». Ver Fig. A2.
 3. Coloque o cortador sobre uma bancada plana, segure a unidade com as mãos e pressione para baixo para fixar o cortador na bancada. Ver Fig. A3.
 4. Coloque o tabuleiro no suporte e certifique-se de que está bem encaixado.
 5. Levante o bloqueio da calha e remova a tampa. Ver Fig. A4.
 6. Insira a calha e pressione para baixo até ouvir um clique. Ver Fig. A5.
- A Mandolina está pronta a utilizar.



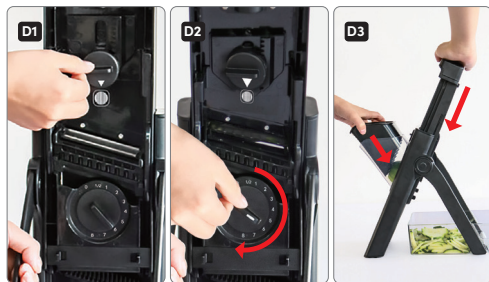
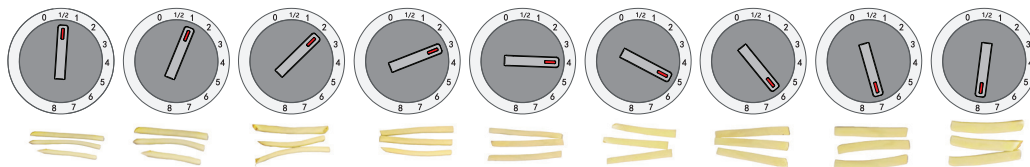
JULIANA GROSSA



1. Rode o botão no sentido anti-horário até à posição de corte em juliana grossa para obter fatias grossas. Ver Fig. C1.
 2. Ajuste o botão de espessura para obter resultados diferentes. Ver Fig. C2.
 3. Coloque o ingrediente na calha e utilize o empurrador de alimentos para proteger os dedos.
 4. Segure e pressione suavemente o empurrador e, em seguida, continue a pressionar a pega para cortar. Ver Fig. C3.
- Dica: basta segurar e pressionar suavemente o empurrador de alimentos, NÃO pressione com força.
- DICAS PARA FAZER O CORTE EM PALITOS (MATCHSTICK)**
A sua mandolina é excelente para fazer batatas fritas. Configure a mandolina para cortar em juliana grossa para fazer batatas fritas caseiras. Basta ajustar o botão de configuração da sua mandolina para juliana grossa e rodar o botão de espessura para 6-8 para fazer palitos clássicos.



JULIANA FINA



A sua mandolina também é excelente para fazer tiras finas com cortes finos em juliana. Basta seguir as instruções abaixo para configurar a sua mandolina.

1. Rode o botão de configuração no sentido anti-horário até à posição de corte em juliana fina para obter fatias finas. Ver Fig. D1.
2. Ajuste o botão de espessura para obter resultados diferentes. Ver Fig. D2.
3. Coloque o ingrediente na calha e utilize o empurrador de alimentos para proteger os dedos.
4. Segure e pressione suavemente o empurrador. Continue a pressionar a pega para cortar e, em seguida, solte. Ver Fig. D3.

Dica: basta segurar e pressionar suavemente o empurrador de alimentos, NÃO pressione com força.



CORTAR EM FATIAS



1. Rode o botão de configuração para a posição Slice (Fatiar) para fatiar primeiro. Ver Fig. E1.
2. Para fazer cubos ideais, recomenda-se ajustar o seletor de espessura para a posição 5 a 8. Ajuste o seletor de espessura para a posição 5 e continue a rodar o seletor para 6-8 para obter cubos maiores. Ver Fig. E2.
3. Coloque os ingredientes cortados na calha e, em seguida, rode o botão para a posição Juliana grossa. Ver Fig. E3.
4. Dica: a calha deve estar totalmente cheia com os ingredientes cortados. Não deixe nenhum espaço dentro da calha, caso contrário, não será possível fazer o corte em cubos. Ver Fig. E4.
5. Segure e pressione suavemente o empurrador de alimentos e continue a pressionar a pega para cortar em cubos. Ver Fig. E5.

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO, A SUA MANDOLINA PODE SER LAVADA NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA NA PRATELEIRA SUPERIOR.



1. Dobre o suporte. Ver Fig. F1.
2. Segure os botões de ambos os lados e pressione para dentro para remover a pega e facilitar a limpeza. Ver Fig. F2.
3. Levante o bloqueio da calha e remova a calha. Ver Fig. F3.
4. Rode o botão para a posição Juliana fina e ajuste o seletor de espessura para a posição 8 para obter melhores resultados de limpeza ao utilizar a escova de limpeza. Ver Fig. F4.
5. Lave o cabo com água corrente para limpar as lâminas com a escova fornecida e mantenha sempre os dedos afastados das lâminas. Ver Fig. F5.
6. Coloque a tampa e pressione até ouvir um clique. Ver Fig. F6.
7. Retire o suporte e faça deslizar a pega para dentro da unidade. Ver Fig. F7 e Fig F8.
8. Dobre o suporte, pressione a pega para baixo e gire a trava da pega para a posição de bloqueio. Ver Fig. F9.

COMO EVITAR E REMOVER MANCHAS

Alguns tipos de frutas e vegetais, como cenouras/beterrabas, podem descolorir ou manchar as peças de plástico e as lâminas. Isto é normal e seguro, sendo um problema comum em produtos plásticos desta natureza.

O melhor a fazer é evitar que isso aconteça, da seguinte forma:

Pulverize um pouco de óleo vegetal nas peças de plástico (nos casos em que o plástico pode entrar em contacto com os vegetais).

Se ocorrerem manchas, tente um dos dois métodos abaixo para as remover:

1. O método mais fácil: utilize bicarbonato de sódio para limpar a mancha.
2. O método mais eficaz: misture uma pasta de bicarbonato de sódio e detergente, aplique esfregando a mancha, deixe atuar por 20 minutos, esfregue novamente e enxague bem. Repita conforme necessário até que a mancha seja removida.

1. Mango
2. Aparato principal
3. Compartimento de ingredientes
4. Empujador
5. Bloqueo del compartimento
6. Soporte principal
7. Contenedor
8. Patas con ventosas
9. Bloqueo del mango
10. Dial de ajuste
11. Dial de grosor
12. Liberación del mango

DÉTAILS DES RÉGLAGES



CORTE



JULIANA GRUESA



JULIANA FINA

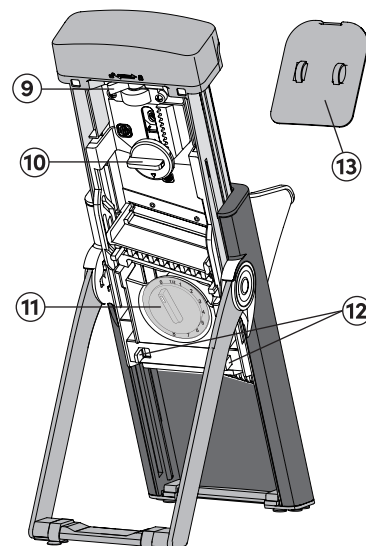
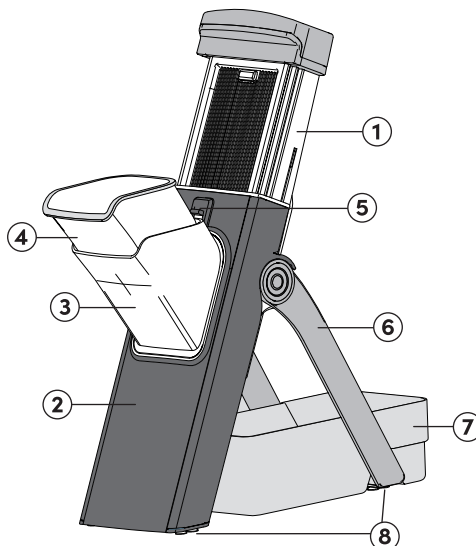


TABLA DE GROSOR

El ajuste del grosor va de 0 a 8 mm para cortes gruesos/finos en rebanadas, juliana y dados.

1/2 = 0,5mm	1 = 1mm	2 = 2mm	3 = 3mm	4 = 4mm
5 = 5mm	6 = 6mm	7 = 7mm	8 = 8mm	



RIESGO DE LESIONES

Utilice la mandolina con extremo cuidado. Las cuchillas están extremadamente afiladas. Mantenga siempre los dedos fuera del alcance de las cuchillas. Nunca toque las cuchillas mientras estén en uso. Nunca toque las partes móviles. El uso inapropiado de la mandolina puede resultar en lesión al usuario o en daños al propio aparato. Mantener fuera del alcance de los niños.

RIESGO DE DAÑO

No utilice comida congelada en la mandolina. La mandolina no es apta para cortar objetos duros.

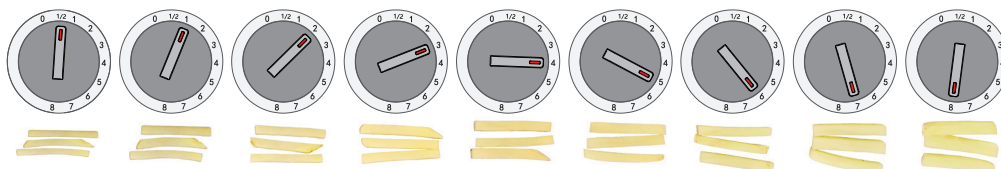
CONFIGURACIÓN DE LA MANDOLINA VERTICAL ANTES DEL USO



1. Sujete la parte superior del mango y gire el bloqueo con el pulgar hacia la posición de desbloqueo para que se suelte. Tenga cuidado, el mango lleva un muelle y puede soltarse a gran velocidad. Ver Fig. A1.
 2. Tire del soporte hasta que oiga un clic. Ver Fig. A2.
 3. Coloque la mandolina en una encimera plana, sujete el aparato y el soporte con las manos y presione hacia abajo para asegurarla a la superficie. Ver Fig. A3.
 4. Coloque la bandeja en el soporte y asegúrese de que se asienta bien.
 5. Levante el bloqueo del compartimento y retire la cubierta. Ver Fig. A4.
 6. Inserte el compartimento y presione hacia abajo hasta que oiga un clic. Ver Fig. A5.
- La mandolina está lista para usar.



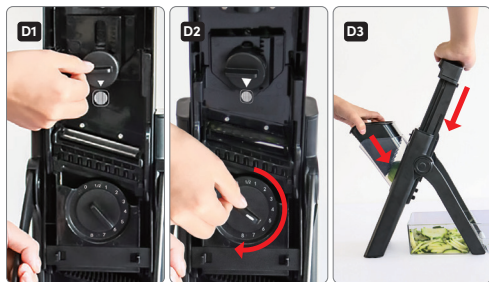
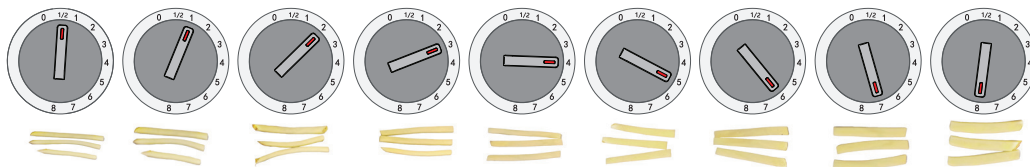
JULIANA GRUESA



1. Gire el dial a contrarreloj a la posición Corte en juliana gruesa. Ver Fig. C1.
 2. Ajuste el dial de grosor para conseguir diferentes resultados. Ver Fig. C2.
 3. Coloque los ingredientes en el compartimento y utilice el empujador para protegerse los dedos.
 4. Sujete y presione el empujador con cuidado, luego empuje el mango hacia abajo para cortar. Ver Fig. C3.
- Consejo: Sujete y presione el empujador con cuidado, NO haga fuerza.
- CONSEJOS PARA HACER PATATAS FRITAS**
- La mandolina es excelente para hacer patatas fritas. Seleccione el Corte en juliana gruesa para hacer patatas fritas caseras. Ajuste el dial de la mandolina a Corte en juliana gruesa y el dial de grosor a 6-8.



JULIANA FINA



La mandolina también es excelente para hacer tiras finas con el ajuste Corte en juliana fina. Siga las instrucciones a continuación para configurarla.

1. Gire el dial a contrarreloj a la posición Corte en juliana fina. Ver Fig. D1.
2. Ajuste el dial de grosor para conseguir diferentes resultados. Ver Fig. D2.
3. Coloque los ingredientes en el compartimento y utilice el empujador para protegerse los dedos.
4. Sujete y presione el empujador con cuidado, luego empuje el mango hacia abajo para cortar y suéltelo. Ver Fig. D3.

Consejo: Sujete y presione el empujador con cuidado, NO haga fuerza.



GUÍA PARA CORTAR EN DADOS



1. Primero, gire el dial a la posición Corte. Ver Fig. E1.
2. Para hacer los dados ideales, se recomienda ajustar el dial de grosor a las posiciones 5-8. Ajuste el dial de grosor a la posición 5, siga girando el dial a las posiciones 6-8 para dados más grandes. Ver Fig. E2.
3. Coloque los ingredientes en tiras en el compartimento y gire el dial a la posición Corte en juliana gruesa. Ver Fig. E3.
4. Sujete y presione el empujador con cuidado, luego empuje el mango hacia abajo para cortar en dados. Ver Fig. E5.

Consejo: El compartimento debe estar completamente lleno con los ingredientes en tiras. No deje espacio dentro del compartimento, de lo contrario, no podrá cortar en dados. Ver Fig. E4.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO, LA MANDOLINA SE PUEDE LAVAR EN LA BANDEJA SUPERIOR DEL LAVAVAJILLAS



1. Pliegue el soporte. Ver Fig. F1.
2. Mantenga pulsados los botones a ambos lados y presione hacia dentro para quitar el mango y facilitar la limpieza. Ver Fig. F2.
3. Levante el bloqueo del compartimento y retire este último. Ver Fig. F3.
4. Gire el dial a la posición Corte en juliana fina y ajuste el dial de grosor a la posición 8 para obtener los mejores resultados con el cepillo de limpieza. Ver Fig. F4.
5. Enjuague el mango con agua corriente para limpiar las cuchillas con el cepillo incluido. Mantenga siempre los dedos alejados de las cuchillas. Ver Fig. F5.
6. Coloque la cubierta y presione hacia abajo hasta escuchar un clic. Ver Fig. F6.
7. Tire del soporte y luego deslice el mango dentro del aparato. Ver Fig. F7 y Fig. F8.
8. Pliegue el soporte, empuje el mango hacia abajo y gire el bloqueo hacia la posición Bloqueado. Ver Fig. F9.

CÓMO PREVENIR Y QUITAR LAS MANCHAS

Algunos tipos de fruta y verdura, como las zanahorias y las remolachas, pueden soltar color y manchar el plástico y las cuchillas. Esto es normal, es un problema común de los productos de plástico de esta naturaleza.

Lo mejor es prevenir que ocurra haciendo lo siguiente:

Pulverice aceite vegetal en las partes de plástico (aquellas que entren en contacto con la verdura).

Si aparecen manchas, pruebe uno de los dos métodos a continuación para quitarlas:

1. El método más fácil es utilizar bicarbonato de sodio para limpiar la mancha.
2. El método más efectivo es mezclar una pasta de bicarbonato de sodio y jabón para platos, frotarla en la mancha, dejar que repose 20 minutos, volver a frotar y enjuagar minuciosamente. Repita según sea necesario hasta que se quite la mancha.

DEUTSCH

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. Griff | 7. Sammelbehälter |
| 2. Haupteinheit | 8. Saugfüße |
| 3. Einfüllschacht | 9. Griffarretierung |
| 4. Stößel | 10. Einstellregler |
| 5. Schachtarretierung | 11. Dickenregler |
| 6. Hauptständer | 12. Griffentriegelung |

ANGABEN ZU DEN EINSTELLUNGEN



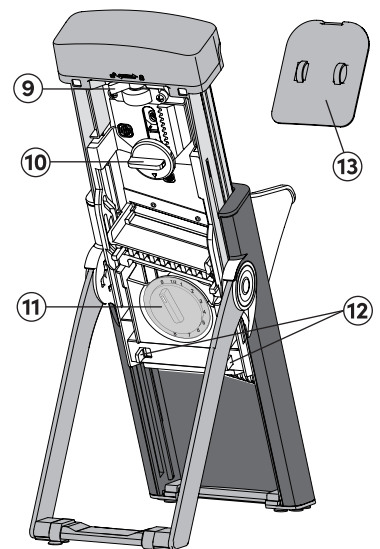
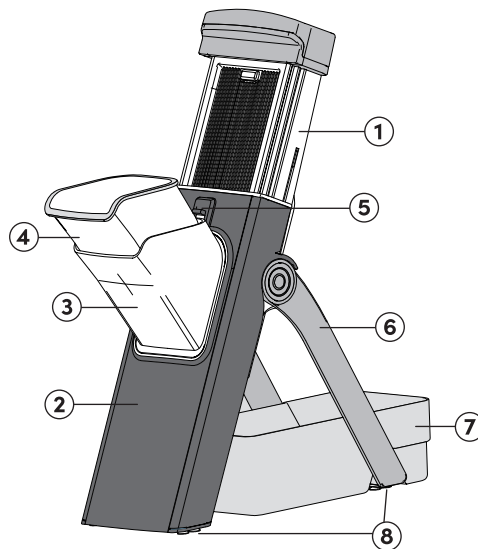
SCHNEIDEN



DICKE JULIENNE-STREIFEN



DÜNNE JULIENNE-STREIFEN



DICKENTABELLE

Die Dickeneinstellung umfasst 0 - 8 mm und erzeugt dicke/dünne Scheiben, Julienne-Streifen und Würfel.

1/2 = 0,5mm	1 = 1mm	2 = 2mm	3 = 3mm	4 = 4mm
5 = 5mm	6 = 6mm	7 = 7mm	8 = 8mm	



VERLETZUNGSGEFAHR

Bedienen Sie den Gemüseobel mit äußerster Achtsamkeit. Die Klingen sind extrem scharf. Achten Sie stets darauf, dass Ihre Finger nicht in Berührung mit den Klingen kommen. Berühren Sie niemals die Klingen, während diese in Betrieb sind. Berühren Sie niemals bewegliche Teile. Eine unsachgemäße Verwendung des Gemüseobels kann Verletzungen verursachen oder zu Schäden am Mandoline-Gemüseobel führen. Außerhalb der Reichweite von Kindern halten.

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR

Verwenden Sie den Mandoline-Gemüseobel nicht für Tiefkühlkost. Der Mandoline-Gemüseobel ist nicht zum Schneiden von harten Produkten geeignet.

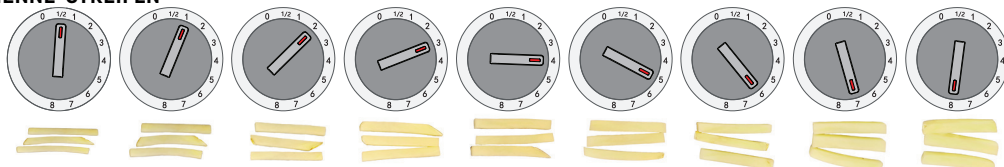
EINRICHTUNG IHRES VERTIKALEN MANDOLINE-GEMÜSEOBELS VOR DEM GEBRAUCH



1. Halten Sie den oberen Teil des Griffs fest und drehen Sie die Griffarretierung mit dem Daumen in die Entriegelungsposition, um den Griff zu lösen. Seien Sie vorsichtig, da der Griff federbelastet ist und sich schnell löst. Siehe Abb. A1.
 2. Klappen Sie den Ständer aus, bis Sie ein „Klicken“ hören. Siehe Abb. A2.
 3. Stellen Sie den Gemüseobel auf eine flache Arbeitsplatte. Halten Sie das Gerät und den Ständer mit den Händen fest und drücken Sie diesen nach unten, um den Gemüseobel auf der Arbeitsplatte zu sichern. Siehe Abb. A3.
 4. Platzieren Sie den Einsatz auf dem Ständer und vergewissern Sie sich, dass dieser richtig sitzt. Siehe Abb. A4.
 5. Heben Sie die Schachtarretierung an und entfernen Sie die Abdeckung. Siehe Abb. A5.
 6. Setzen Sie den Einfüllschacht ein und drücken Sie diesen nach unten, bis Sie ein Klicken hören. Siehe Abb. A5.
- Der Mandoline-Gemüseobel ist einsatzbereit.



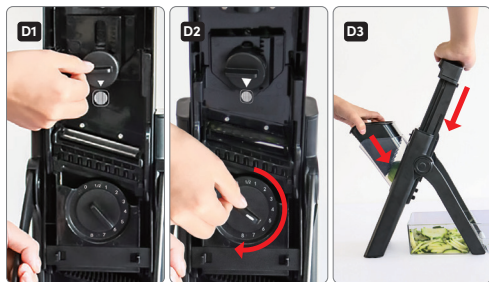
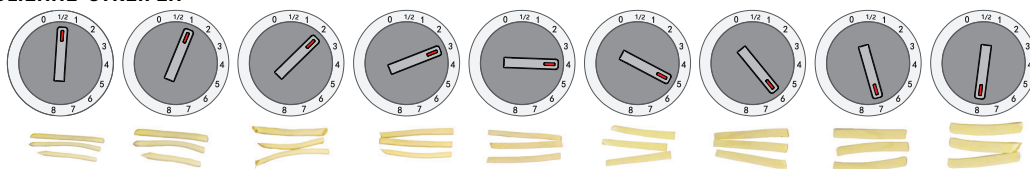
DICKE JULIENNE-STREIFEN



1. Zum Schneiden von dicken Julienne-Streifen drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn in die Schneide-Position für dicke Julienne-Streifen. Siehe Abb. C1.
 2. Nehmen Sie die entsprechenden Einstellungen des Dickenreglers vor, um unterschiedliche Ergebnisse zu erzielen. Siehe Abb. C2.
 3. Geben Sie das Lebensmittel in den Einfüllschacht und verwenden Sie den Stößel, um Ihre Finger zu schützen.
 4. Halten und schieben Sie den Stößel mit leichtem Druck und drücken Sie anschließend den Griff nach unten, um zu schneiden. Siehe Abb. C3.
- Tipp: Halten und schieben Sie den Stößel vorsichtig; NICHT fest nach unten drücken. TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON POMMES FRITES IN KLASSISCHER STREICHHOLZFORM. Ihr Mandoline-Gemüseobel eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Pommes frites. Wählen Sie die Einstellung für das Schneiden dicker Julienne-Streifen, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten. Stellen Sie einfach den Einstellregler Ihres Mandoline-Gemüseobels auf die Position für dicke Julienne-Streifen und drehen Sie den Dickenregler in die Position 6 - 8, um die klassische Streichholzform zu erzeugen.



DÜNNE JULIENNE-STREIFEN



Ihr Mandoline-Gemüsehobel eignet sich auch hervorragend für die Zubereitung dünner Gemüsestreifen in der klassischen Julienne-Form. Befolgen Sie hierfür einfach die nachstehenden Hinweise zur Einrichtung Ihres Mandoline-Gemüsehobels.

1. Zum Schneiden von dünnen Julienne-Streifen drehen Sie den Einstellregler gegen den Uhrzeigersinn in die Schneide-Position für dünne Julienne-Streifen. Siehe Abb. D1.
2. Nehmen Sie die entsprechenden Einstellungen des Dickenreglers vor, um unterschiedliche Ergebnisse zu erzielen. Siehe Abb. D2.
3. Geben Sie das Lebensmittel in den Einfüllschacht und verwenden Sie den Stößel, um Ihre Finger zu schützen.
4. Halten und schieben Sie den Stößel mit leichtem Druck und drücken Sie dann den Griff nach unten, um zu schneiden. Geben Sie den Griff anschließend frei. Siehe Abb. D3.

Tipp: Halten und schieben Sie den Stößel vorsichtig; NICHT fest nach unten drücken.



WÜRFEL-GUIDE



1. Drehen Sie den Einstellregler in die Slice-Position, um zunächst zu schneiden. Siehe Abb. E1.

2. Um perfekte Würfel zu erzeugen, empfiehlt es sich, den Dickenregler auf Position 5 bis 8 einzustellen. Stellen Sie den Dickenregler auf Position 5 ein. Drehen Sie den Regler auf Position 6 - 8, um größere Würfel zu erzeugen. Siehe Abb. E2.

3. Geben Sie die in Scheiben geschnittenen Lebensmittel in den Einfüllschacht und drehen Sie den Regler anschließend in die Position für dicke Julienne-Streifen. Siehe Abb. E3. Tipp: Der Einfüllschacht muss vollständig mit geschnittenen Lebensmitteln befüllt sein. Lassen Sie im Inneren des Einfüllschachts keinen Leerraum, da ansonsten keine Würfel erzeugt werden können. Siehe Abb. E4.

4. Halten und schieben Sie den Stößel mit leichtem Druck und drücken Sie anschließend den Griff nach unten, um die Würfelform zu erzeugen. Siehe Abb. E5.

REINIGUNG & AUFBEWAHRUNG, IHR MANDOLINE-GEMÜSEHOBEL IST SPÜLMASCHINENFEST (OBERES GESTELL).



1. Klappen Sie den Ständer zusammen. Siehe Abb. F1.
2. Halten Sie die Knöpfe auf beiden Seiten gedrückt und drücken Sie sie anschließend nach innen, um für eine mühelose Reinigung den Griff zu entfernen. Siehe Abb. F2.
3. Heben Sie die Schachtarretierung an und entfernen Sie den Einfüllschacht. Siehe Abb. F3.
4. Drehen Sie den Regler in die Position für dünne Julienne-Streifen und stellen Sie den Dickenregler auf Position 8, um bei Verwendung der Reinigungsbürste die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen. Siehe Abb. F4.
5. Spülen Sie den Griff unter fließendem Wasser ab, um die Klingen mit der mitgelieferten Bürste zu reinigen, und achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht mit den Klingen in Berührung kommen. Siehe Abb. F5.
6. Setzen Sie die Abdeckung auf und drücken Sie diese nach unten, bis Sie ein Klicken hören. Siehe Abb. F6.
7. Klappen Sie den Ständer aus und schieben Sie den Griff in das Gerät. Siehe Abb. F7 & Abb. F8.
8. Klappen Sie den Ständer ein und drücken Sie den Griff nach unten. Drehen Sie die Griffarretierung in die Arretierungsposition. Siehe Abb. F9.

WIE MAN DIE ENTSTEHUNG VON FLECKEN VERHINDERT UND DIESE ENTFERNT

Einige Arten von Obst und Gemüse wie Karotten/Rüben können die Kunststoff- und Klingenteile verfärben. Dies ist normal und unbedenklich; es ist eine häufige Erscheinung bei Kunststoffprodukten dieser Art. Sie können das Auftreten derartiger Verfärbungen jedoch verhindern, indem Sie wie nachstehend beschrieben vorgehen: Sprühen Sie etwas Pflanzenöl auf die Kunststoffteile (auf jene Bereiche, die mit dem Gemüse möglicherweise in Berührung kommen). Falls Flecken auftreten, wenden Sie bitte eine der beiden nachstehenden Verfahren an, um diese zu entfernen:

1. Die einfachere Methode: Verwenden Sie Backpulver, um den Fleck zu entfernen.
2. Die effektivste Methode: Mischen Sie eine Paste aus Backpulver und Spülmittel, reiben Sie diese auf den Fleck, lassen Sie sie 20 Minuten einwirken, reiben Sie erneut, um sie anschließend gründlich abzuspülen. Wiederholen Sie dieses Vorgehen erforderlichenfalls so lange, bis der Fleck entfernt ist.

NEDERLANDS

1. Handgreep
2. Hoofdonderdeel
3. Vultrechter voor ingrediënten
4. Pusher
5. Vergrendeling vultrechter
6. Hoofdstandaard
7. Reservoir
8. Voetjes met zuignappen
9. Vergrendeling handgreep
10. Instelknop
11. Dikteknop
12. Ontgrendeling handgreep

DÉTAILS DES RÉGLAGES



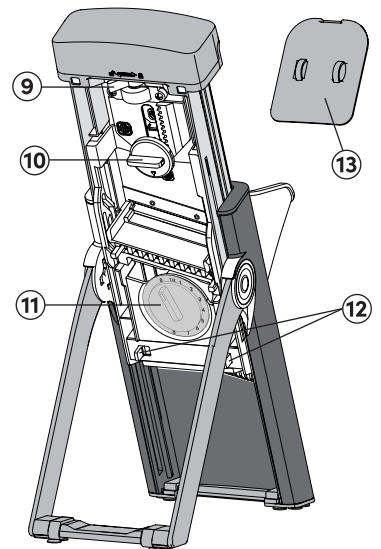
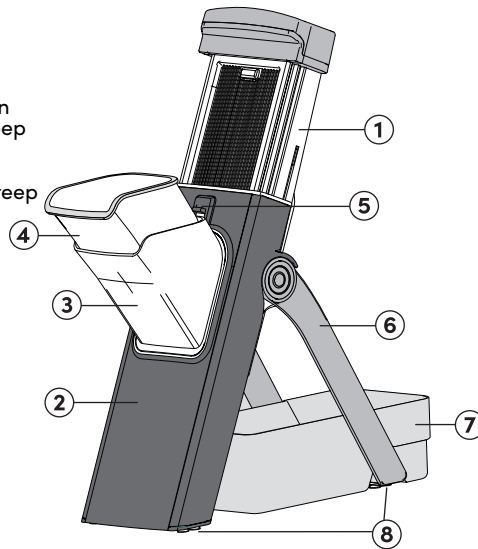
SNIJDEN



DIKKE JULIENNE-REEPJES



DUNNE JULIENNE-REEPJES



OVERZICHT DIKTES

De dikte kan worden aangepast van 0 tot 8 mm en er kunnen dikke/dunne plakjes, julienne-reetjes en blokjes worden gesneden.

1/2 = 0,5mm

1 = 1mm

2 = 2mm

3 = 3mm

4 = 4mm

5 = 5mm

6 = 6mm

7 = 7mm

8 = 8mm



RISICO OP LETSEL

Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van de snijmachine. De messen zijn extreem scherp. Houd uw vingers altijd uit de buurt van de messen. Raak de messen nooit aan tijdens het gebruik. Raak nooit bewegende onderdelen aan. Onjuist gebruik van de snijmachine kan leiden tot letsel of schade aan de mandoline. Buiten bereik van kinderen houden.

RISICO OP SCHADE

Gebruik de mandoline niet voor diepvriesproducten. De mandoline is niet geschikt voor het snijden van harde ingrediënten.

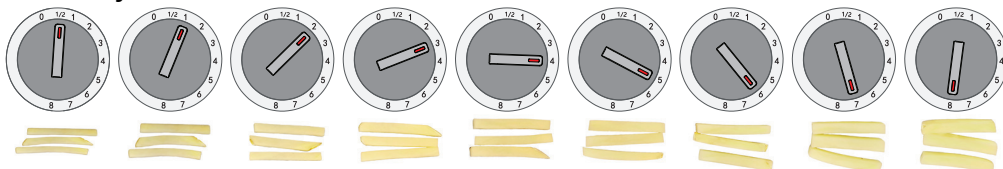
DE VERTICALE MANDOLINE INSTELLEN VOOR GEBRUIK



1. Houd de bovenkant van de handgreep vast en draai de vergrendeling met uw duim naar de ontgrendelde stand om de handgreep los te maken. Wees voorzichtig, want de handgreep is voorzien van een veer en zal snel ontgrendelen. Zie afbeelding A1.
 2. Trek de standaard uit totdat u een klik hoort. Zie afbeelding A2.
 3. Plaats de snijmachine op een vlak aanrechtblad, houd de standaard vast en druk op de snijmachine om hem op het aanrechtblad vast te zetten. Zie afbeelding A3.
 4. Plaats de tray op de standaard en zorg ervoor dat deze goed vastzit.
 5. Til de vergrendeling van de vultrechter omhoog en verwijder de beschermkap. Zie afbeelding A4.
 6. Plaats de vultrechter en druk deze naar beneden totdat u een klik hoort. Zie afbeelding A5.
- De mandoline is nu klaar voor gebruik.



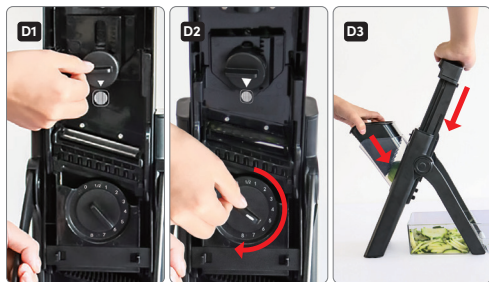
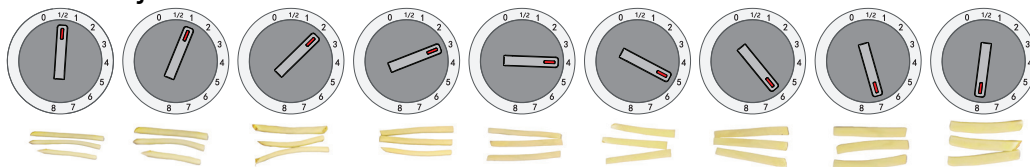
DIKKE JULIENNE-REEPJES



1. Draai de knop tegen de klok in, naar de stand voor het snijden van dikke julienne-reetjes. Zie afbeelding C1.
 2. Pas de dikte aan voor verschillende resultaten. Zie afbeelding C2.
 3. Plaats het ingrediënt in de vultrechter en gebruik de pusher om uw vingers te beschermen. Zie afbeelding C3.
 4. Duw licht op de pusher en blijf de handgreep naar beneden duwen om te snijden. Zie afbeelding C3.
- TIP: houd de pucher zachtjes vast en druk er lichtjes op. Duw NIET te hard.
- TIPS VOOR FRIET SNIJDEN**
- Uw mandoline is zeer geschikt voor het maken van friet. Stel uw mandoline in op dikke julienne-reetjes om zelf friet te maken. Stel uw mandoline eenvoudig in op dikke julienne-reetjes en draai de dikteknop naar 6-8 voor het maken van klassieke friet.



DUNNE JULIENNE-REEPJES



Uw mandoline is ook zeer geschikt voor het maken van dunne julienne-reetjes. Volg de onderstaande instructies om uw mandoline in te stellen.

1. Draai de knop tegen de klok in, naar de stand voor het snijden van dunne Julienne-reetjes. Zie afbeelding D1.
2. Pas de dikte aan voor verschillende resultaten. Zie afbeelding D2.
3. Plaats het ingrediënt in de vultrechter en gebruik de pusher om uw vingers te beschermen.
4. Duw licht op de pusher en blijf de handgreep naar beneden duwen om te snijden en laat vervolgens los. Zie afbeelding D3.

Tip: houd de pusher zachtjes vast en druk er lichtjes op. Duw NIET te hard.



SNIJDEN



1. Draai de instelknop eerst naar de snijstand om te snijden. Zie afbeelding E1.
2. Om perfecte blokjes te maken, raden we aan de dikteknop op positie 5 tot 8 te zetten. Draai de dikteknop naar stand 5 en blijf de knop draaien naar stand 6-8 voor grotere blokjes. Zie afbeelding E2.
3. Doe de gesneden ingrediënten in de vultrechter en draai de knop naar de dikke Julienne-stand. Zie afbeelding E3.
- Tip: de vultrechter moet helemaal gevuld zijn met gesneden ingrediënten. Laat geen ruimte over in de trechter, anders kunnen er geen blokjes gemaakt worden. Zie afbeelding E4.
4. Duw licht op de pusher en blijf de handgreep naar beneden duwen om blokjes te snijden. Zie afbeelding E5.

REINIGEN EN OPBERGEN, UW MANDOLINE SNIJDER KAN IN HET BOVENSTE REK VAN DE VAATWASSER.



1. Klap de standaard in. Zie afbeelding F1.
2. Houd de knoppen aan beide zijden ingedrukt en druk ze vervolgens naar binnen om de handgreep te verwijderen en eenvoudig schoon te maken. Zie afbeelding F2.
3. Til de vergrendeling van de vultrechter omhoog en verwijder de vultrechter. Zie afbeelding F3.
4. Draai de knop naar de stand voor dunne Julienne-stand reepjes en zet de dikteknop op stand 8 voor het beste reinigingsresultaat bij gebruik van de reinigingsborstel. Zie afbeelding F4.
5. Spoel de handgreep af onder stromend water om de messen schoon te maken met het bijgeleverde borsteltje. Zorg er wel voor dat uw vingers altijd uit de buurt van de messen blijven. Zie afbeelding F5.
6. Plaats de beschermkap en druk het aan totdat u een klik hoort. Zie afbeelding F6.
7. Trek de standaard uit en schuif de handgreep in het apparaat. Zie afbeelding F7 en F8.
8. Vouw de standaard dicht en druk de handgreep naar beneden. Draai de vergrendeling van de handgreep naar de vergrendelde positie. Zie afbeelding F9.

VLEKKEN VOORKOMEN EN VERWIJDEREN

Sommige soorten fruit en groenten, zoals wortels en bieten, kunnen vlekken op het plastic en de messen veroorzaken of deze verkleuren. Dit is normaal en volkomen veilig; het is een veelvoorkomend probleem bij kunststofproducten.

Het beste is om te voorkomen dat dit gebeurt. Dat kan als volgt:

Sprei wat plantaardige olie op de kunststof onderdelen (waar het kunststof in contact kan komen met de gesneden groenten en fruit).

Als er toch vlekken ontstaan, probeer dan een van de twee onderstaande methoden om de vlekken te verwijderen:

1. De makkelijke methode: gebruik zuiveringszout om de vlek te verwijderen.
2. De meest effectieve methode: maak een pasta van zuiveringszout en afwasmiddel, wrijf dit op de vlek, laat het 20 minuten intrekken, wrijf nogmaals en spoel grondig af. Herhaal dit indien nodig totdat de vlek is verdwenen.

1. Manico
2. Unità principale
3. Scivolo per ingredienti
4. Pressino
5. Blocco scivolo
6. Supporto principale
7. Contenitore
8. Piedini a ventosa
9. Blocco manico
10. Selettore impostazioni
11. Regolatore di spessore
12. Sblocco manico

DETTAGLIO IMPOSTAZIONI



AFFETTATURA



JULIENNE SPESSA



JULIENNE SOTTILE

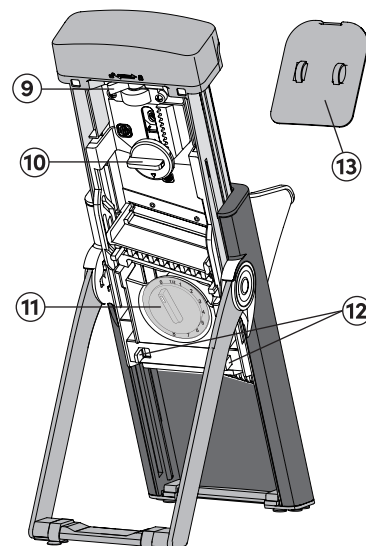
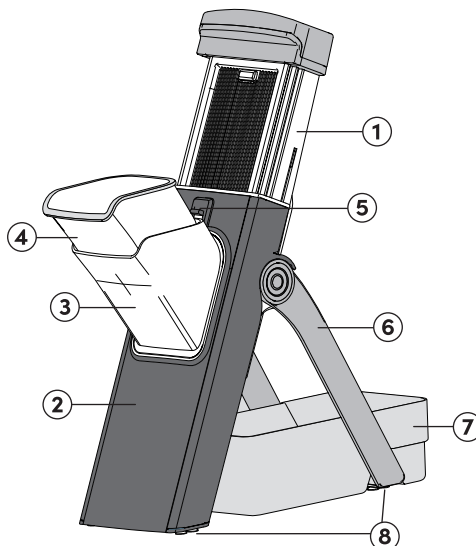


TABELLA DEGLI SPESSORI

La regolazione dello spessore varia da 0 a 8 mm, per ottenere fette sottili/spesse, taglio julienne e a cubetti.

1/2 = 0,5mm	1 = 1mm	2 = 2mm	3 = 3mm	4 = 4mm
5 = 5mm	6 = 6mm	7 = 7mm	8 = 8mm	



RISCHIO DI LESIONI

Usare la massima cautela durante l'utilizzo. Le lame sono estremamente affilate. Tenere sempre le dita lontane dalle lame. Non toccare mai le lame durante l'uso. Non toccare mai le parti in movimento. Un uso improprio può causare lesioni o danneggiare la mandolina. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

RISCHIO DI DANNEGGIAMENTO

Non utilizzare la mandolina per alimenti congelati. Non adatta al taglio di alimenti molto duri.

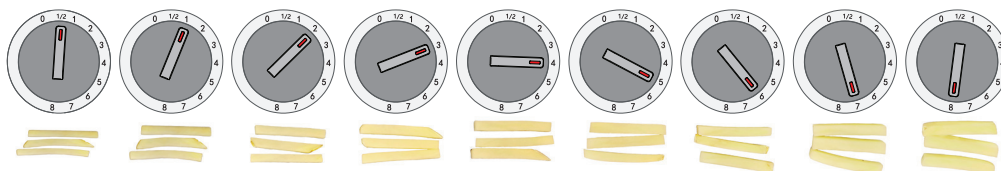
MONTAGGIO DELLA MANDOLINA VERTICALE PRIMA DELL'USO



1. Tenere la parte superiore del manico e ruotare il blocco del manico in posizione di sblocco con il pollice per rilasciare il manico. Attenzione: il manico è a molla e si rilascia rapidamente. (Vedi Fig. A1)
 2. Estrarre il supporto fino a sentire un "click". (Vedi Fig. A2)
 3. Posizionare la mandolina su un piano stabile; premere verso il basso per fissarla sul piano. (Vedi Fig. A3)
 4. Posizionare il vassoio sul supporto e assicurarsi che sia ben fissato.
 5. Sollevare il blocco scivolo e rimuovere il coperchio. (Vedi Fig. A4)
 6. Inserire lo scivolo e premere fino a sentire un click. (Vedi Fig. A5)
- La mandolina è pronta per l'uso.



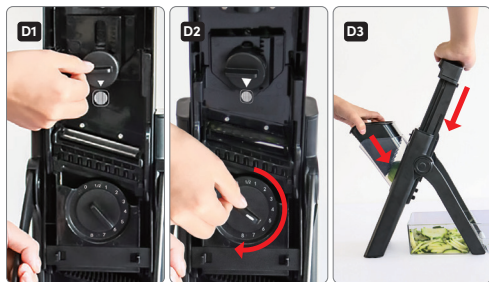
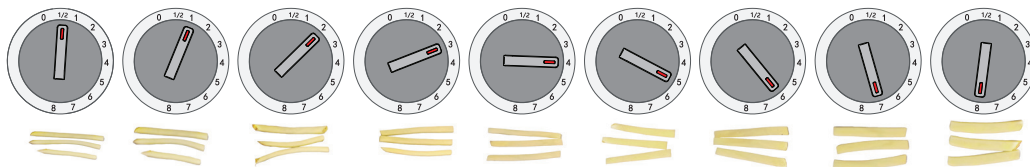
JULIENNE SPESSA



1. Ruotare il selettore in senso antiorario fino alla posizione Thick Julienne per il taglio julienne spesso. (Vedi Fig. C1)
 2. Regolare il selettore di spessore per ottenere risultati diversi. (Vedi Fig. C2)
 3. Inserire l'ingrediente nello scivolo e utilizzare il pressino per proteggere le dita.
 4. Tenere e premere delicatamente il pressino, quindi continuare a spingere verso il basso il manico per affettare. (Vedi Fig. C3)
- Consiglio: tenere e premere il pressino con delicatezza, NON premere con forza.
- CONSIGLI PER PATATINE STICK**
La mandolina è perfetta per preparare patatine fritte: impostarla su Julienne spessa per ottenere patatine fatte in casa. Regolare il selettore di spessore su 6-8 mm per ottenere il classico taglio a bastoncino.



JULIENNE SOTTILE



La mandolina è ideale anche per ottenere strisce sottili con il taglio julienne fine: seguire semplicemente le istruzioni in basso per impostarla.

1. Ruotare il selettore in senso antiorario fino alla posizione Thin Julienne. (Vedi Fig. D1)
2. Regolare il selettore di spessore per ottenere risultati diversi. (Vedi Fig. D2)
3. Inserire l'ingrediente nello scivolo e utilizzare il pressino per proteggere le dita.
4. Tenere e premere delicatamente il pressino, quindi continuare a spingere verso il basso il manico per affettare e rilasciare. (Vedi Fig. D3)

Consiglio: tenere e premere il pressino con delicatezza, NON premere con forza.



TAGLIO A DADINI



1. Ruotare il selettore in posizione Slice per affettare. (Vedi Fig. E1)

2. Per ottenere cubetti perfetti, si consiglia di regolare lo spessore su valori da 5 a 8. Regolare il selettore a 5 e continuare fino a 6-8 per cubetti più grandi. (Vedi Fig. E2)

3. Inserire gli ingredienti affettati nello scivolo, quindi ruotare il selettore su Julienne spessa. (Vedi Fig. E3)

Suggerimento: lo scivolo deve essere riempito completamente con gli ingredienti affettati. Non lasciare spazi vuoti, altrimenti non sarà possibile ottenere cubetti regolari. (Vedi Fig. E4)

4. Tenere e premere delicatamente il pressino, quindi continuare a spingere verso il basso il manico per tagliare a dadini. (Vedi Fig. E5)

PULIZIA E CONSERVAZIONE, LA MANDOLINA È LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE (SOLO RIPIANO SUPERIORE).



1. Ripiegare il supporto per riporla (Vedi Fig. F1)
2. Tenere premuti i pulsanti su entrambi i lati e premere verso l'interno per rimuovere il manico e facilitare la pulizia. (Vedi Fig. F2)
3. Sollevare il blocco dello scivolo e rimuovere lo scivolo. (Vedi Fig. F3)
4. Ruotare la manopola sulla posizione Julienne sottile e regolare il selettore di spessore su 8 per ottenere i migliori risultati di pulizia con la spazzolina in dotazione. (Vedi Fig. F4)
5. Sciacquare il manico sotto acqua corrente e pulire le lame con la spazzolina fornita, avendo sempre cura di tenere le dita lontane dalle lame. (Vedi Fig. F5)
6. Riporre il coperchio e premerlo verso il basso fino a sentire un "clic". (Vedi Fig. F6)
7. Estrarre il supporto e inserire il manico nell'unità. (Vedi Fig. F7 e Fig. F8)
8. Richiudere il supporto, premere verso il basso il manico e ruotare il blocco del manico in posizione di chiusura. (Vedi Fig. F9)

COME PREVENIRE E RIMUOVERE LE MACCHIE

Alcuni tipi di frutta e verdura, come carote e barbabietole, possono scolorire o macchiare le parti in plastica e le lame. Si tratta di un fenomeno normale e sicuro, comune nei prodotti in plastica di questo tipo.

Il modo migliore è prevenire il problema fin dall'inizio, come segue:

Spruzzare un po' di olio vegetale sulle parti in plastica (nelle aree a contatto con gli alimenti).

Se si formano delle macchie, provare uno dei due metodi seguenti per rimuoverle:

1. Metodo più semplice: utilizzare del bicarbonato per pulire la macchia.
2. Metodo più efficace: mescolare bicarbonato e detersivo per piatti fino a ottenere una pasta, strofinarla sulla macchia, lasciarla agire per 20 minuti, strofinare di nuovo e sciacquare accuratamente. Ripetere se necessario fino alla completa rimozione della macchia.

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1. Ручка | 7. Контейнер |
| 2. Основное устройство | 8. Ножки-присоски |
| 3. Желоб для ингредиентов | 9. Фиксатор ручки |
| 4. Толкатель | 10. Диск настройки |
| 5. Фиксатор лотка | 11. Диск толщины |
| 6. Основная подставка | 12. Кнопка освобождения ручки |

СВЕДЕНИЯ О НАСТРОЙКАХ

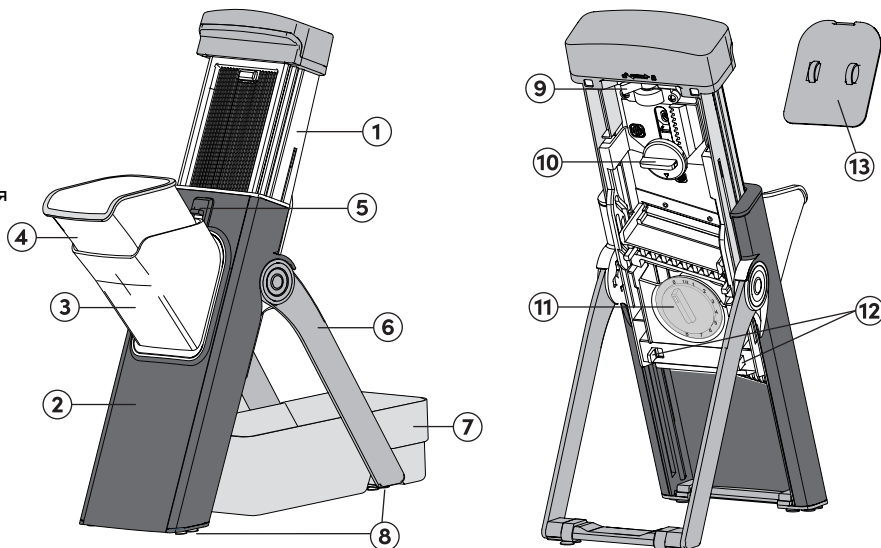


ТАБЛИЦА ТОЛЩИНЫ

Регулировка толщины варьируется от 0–8 мм и позволяет делать толстые/тонкие ломтики, соломку и кубики.

1/2 = 0,5mm	1 = 1mm	2 = 2mm	3 = 3mm	4 = 4mm
5 = 5mm	6 = 6mm	7 = 7mm	8 = 8mm	



РИСК ТРАВМЫ

Будьте предельно осторожны при использовании шинковки. Ножи очень острые. Всегда держите пальцы на расстоянии от ножей. Никогда не прикасайтесь к ножам во время использования. Никогда не прикасайтесь к движущимся частям.

Неправильное использование шинковки может привести к травмам или повреждению устройства. Храните в недоступном для детей месте.

РИСК ПОВРЕЖДЕНИЯ

Не используйте шинковку для нарезки замороженных продуктов. Шинковка не подходит для нарезки твёрдых продуктов.

ПОДГОТОВКА ВЕРТИКАЛЬНОЙ ШИНКОВКИ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

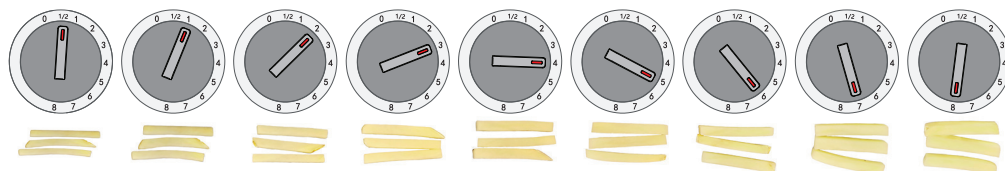


1. Держите верхнюю часть ручки и поверните фиксатор ручки большим пальцем в положение разблокировки, чтобы освободить ручку. Будьте осторожны, так как ручка подпружинена и быстро высвобождается. См. рис. A1.
2. Выдвиньте подставку до щелчка. См. рис. A2.
3. Поместите шинковку на ровную поверхность, держите устройство и подставку руками, затем нажмите вниз, чтобы закрепить шинковку на столешнице. См. рис. A3.
4. Поместите лоток на подставку и убедитесь, что он установлен правильно.
5. Поднимите фиксатор лотка и снимите крышку. См. рис. A4.
6. Вставьте лоток, затем нажмите вниз до щелчка. См. рис. A5.

Шинковка готова к использованию.



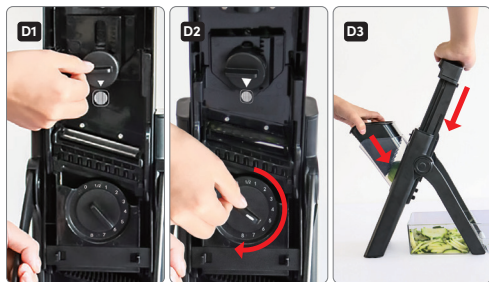
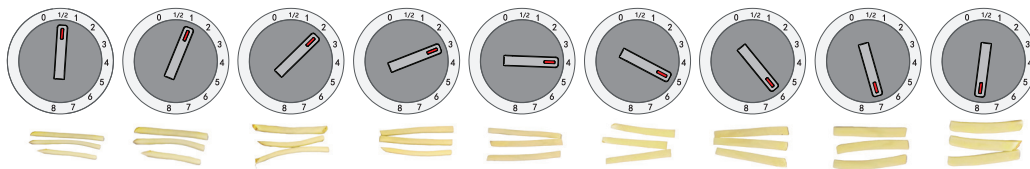
ТОЛСТАЯ СОЛОМКА



1. Поверните диск против часовой стрелки в положение толстой соломки для нарезки толстой соломкой. См. рис. C1.
 2. Отрегулируйте диск толщины для достижения различных результатов. См. рис. C2.
 3. Поместите ингредиент в лоток и используйте толкатель для защиты пальцев.
 4. Удерживайте толкатель и слегка нажмите на него, затем продолжайте нажимать на ручку, чтобы выполнять нарезку. См. рис. C3.
- Совет: просто держите и слегка нажимайте на толкатель, НЕ давите сильно.
- СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ СОЛОМКИ**
- Ваша шинковка отлично подходит для приготовления картофеля фри, настройте мандолину на толстую соломку для приготовления домашнего картофеля фри. Просто установите диск настройки на толстую соломку и поверните диск толщины на 6–8 для приготовления классической соломки.



ТОНКАЯ СОЛОМКА



Ваша шинковка также отлично подходит для получения тонких полосок с помощью нарезки тонкой соломкой, просто следуйте инструкциям ниже для настройки шинковки.

1. Поверните диск настройки против часовой стрелки в положение тонкой соломки для нарезки тонкой соломкой. См. рис. D1.
2. Отрегулируйте диск толщины для достижения различных результатов. См. рис. D2.
3. Поместите ингредиент в лоток и используйте толкатель для защиты пальцев.
4. Держите и слегка нажимайте на толкатель, затем продолжайте нажимать на ручку для нарезки. См. рис. D3.

Совет: просто держите и слегка нажимайте на толкатель, НЕ давите сильно.



НАРЕЗКА



1. Сначала поверните диск настройки в положение нарезки. См. рис. E1.
2. Для получения идеальных кубиков рекомендуется установить диск толщины в положение от 5 до 8. Установите диск толщины в положение 5, продолжайте поворачивать диск до 6-8 для более крупных кубиков. См. рис. E2.
3. Поместите нарезанные ингредиенты в лоток, затем поверните диск в положение толстой соломки. См. рис. E3.
4. Слегка нажмите на толкатель для продуктов, а затем продолжайте надавливать на ручку, чтобы нарезать продукты кубиками. См. рис. E5.

Совет: лоток должен быть полностью заполнен нарезанными ингредиентами. Не оставляйте пустого пространства внутри лотка, иначе не получится сделать кубики. См. рис. E4.

ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ, ВАШУ ШИНКОВКУ МОЖНО МЫТЬ НА ВЕРХНЕЙ ПОЛКЕ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ.



1. Сложите подставку. См. рис. F1.
2. Удерживайте кнопки с обеих сторон, затем нажмите в направлении внутрь, чтобы снять ручку и облегчить ее чистку. См. рис. F2.
3. Поднимите фиксатор лотка и снимите лоток. См. рис. F3.
4. Поверните регулятор в положение «Тонкая нарезка соломкой», а регулятор толщины — в положение 8 для достижения наилучших результатов очистки при использовании чистящей щетки. См. рис. F4.
5. Промойте ручку под проточной водой и очистите ножи с помощью прилагаемой щетки. Всегда держите пальцы подальше от ножей. См. рис. F5.
6. Установите крышку на место и нажмите на нее, пока не услышите щелчок. См. рис. F6.
7. Вытяните подставку, затем вставьте ручку в устройство. См. рис. F7 и рис. F8.
8. Сложите подставку, затем нажмите на ручку и поверните фиксатор ручки в положение блокировки. См. рис. F9.

КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОЯВЛЕНИЕ ПЯТЕН И УДАЛИТЬ ИХ

Некоторые виды фруктов и овощей, такие как морковь/свекла, могут обесцветить пластиковые части и ножи или оставить пятна на них. Это нормально и безопасно, это распространенная проблема с пластиковыми изделиями такого рода.

Лучшее, что можно сделать, — это не допустить этого изначально, а именно:

Побрызгайте немного растительным маслом пластиковые детали (там, где пластик может соприкасаться с овощами).

Если пятна все же появились, попробуйте удалить их одним из двух способов ниже:

1. Более простой способ: используйте пищевую соду для очистки пятна.
2. Самый эффективный метод: смешайте пасту из пищевой соды и средства для мытья посуды, потрите ею пятно, оставьте на 20 минут, затем потрите еще раз и тщательно смойте. Повторяйте по мере необходимости, пока пятно не исчезнет.

1. Uchwyt
2. Jednostka główna
3. Zasyp składników
4. Popychacz
5. Blokada zasypu
6. Podstawa główna

7. Pojemnik
8. Nóżki przyssawkowe
9. Blokada uchwytu
10. Pokrętło nastawcze
11. Pokrętło grubości
12. Zwolnienie uchwytu

SZCZEGÓŁY USTAWIEŃ

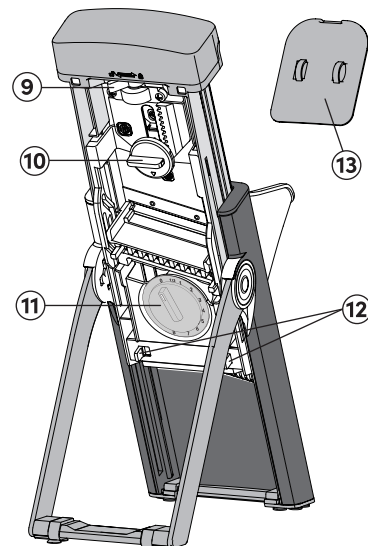
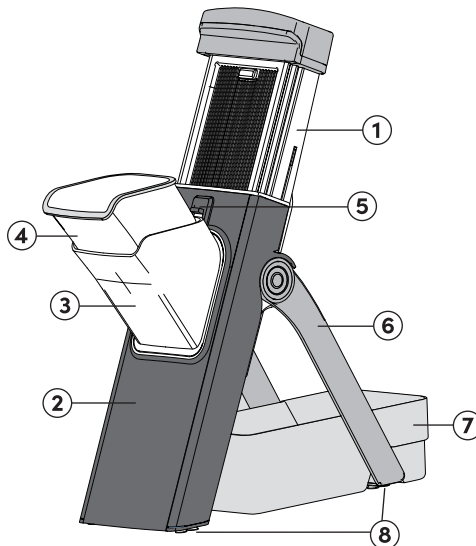


TABELA GRUBOŚCI

Grubość można regulować w zakresie od 0 do 8 mm, co pozwala uzyskać grube/cienkie plasterki, słupki i kostkę.

1/2 = 0,5mm	1 = 1mm	2 = 2mm	3 = 3mm	4 = 4mm
	5 = 5mm	6 = 6mm	7 = 7mm	8 = 8mm



RYZYKO OBRAŻEŃ

Podczas korzystania z krawalnicy należy zachować szczególną ostrożność. Ostrza są bardzo ostre. Przez cały czas trzymać palce z dala od ostrzy. Nigdy nie dotykać ostrzy podczas użytkowania. Nigdy nie dotykać ruchomych części. Niewłaściwe użytkowanie krawalnicy może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie krawalnicy mandolinowej. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

RYZYKO USZKODZENIA

Nie używać krawalnicy mandolinowej do krojenia mrożonek. Krawalnica mandolinowa nie nadaje się do krojenia twardych produktów.

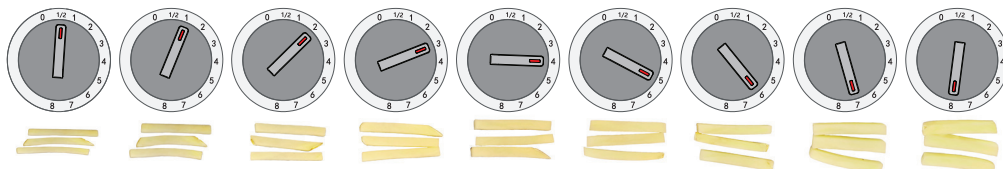
KONFIGURACJA PIONOWEJ KRAJALNICY MANDOLINOWEJ PRZED UŻYCIEM



1. Trzymając górną część uchwytu, obrócić blokadę uchwytu kciukiem do pozycji odblokowania, aby zwolnić uchwyt. Należy zachować ostrożność, ponieważ uchwyt jest sprężynowy i może szybko się zwolnić. Patrz rys. A1.
2. Wyciągnąć podstawę, aż pojawi się „kliknięcie”. Patrz rys. A2.
3. Umieścić krawalnicę na płaskim blacie, przytrzymać urządzenie i podstawkę rękami, a następnie docisnąć, aby zabezpieczyć krawalnicę na blacie. Patrz rys. A3.
4. Umieścić tacę na podstawce i upewnić się, że jest prawidłowo osadzona.
5. Podnieść blokadę zasypu i zdjąć pokrywę. Patrz rys. A4.
6. Włożyć zasyp, a następnie docisnąć, aż pojawi się kliknięcie. Patrz rys. A5.



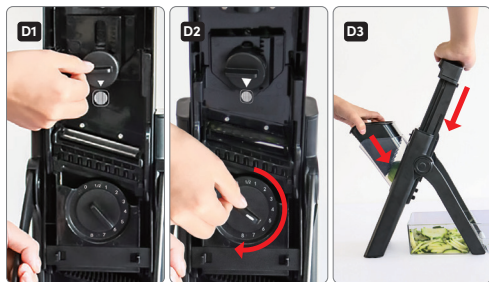
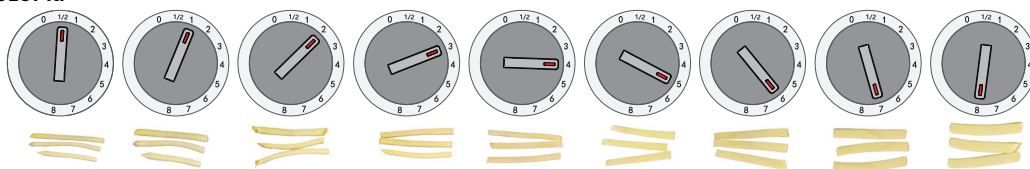
GRUBE SŁUPKI



1. Obrócić pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji krojenia w grube słupki, aby uzyskać grubsze słupki. Patrz rys. C1.
 2. Wyregulować pokrętło grubości, aby uzyskać różne rezultaty. Patrz rys. C2.
 3. Umieścić składnik w rynnie zasypu i użyć popychacza, aby zapewnić ochronę palców.
 4. Przytrzymać i delikatnie nacisnąć popychacz, a następnie nacisnąć uchwyt, aby rozpocząć krojenie. Patrz rys. C3.
- Wskazówka: Wystarczy delikatnie przytrzymać i nacisnąć popychacz, NIE naciskać mocno.
- WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KROJENIA W SŁUPKI**
- Krawalnica mandolinowa doskonale nadaje się do przygotowania frytek. Ustaw krawalnicę mandolinową w tryb krojenia w słupki, aby przygotować domowe frytki. Wystarczy ustawić pokrętło krawalnicy mandolinowej w tryb krojenia w słupki i ustawić grubość na 6-8, aby przygotować klasyczne słupki.



CIEKIE SŁUPKI



Krajalnica mandolinowa doskonale nadaje się również do przygotowywania cienkich plasterków przy użyciu trybu krojenia w cienkie słupki. Wystarczy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby odpowiednio ustawić krajalnicę mandolinową.

1. Obrócić pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji krojenia w cienkie słupki, aby uzyskać cienkie słupki. Patrz rys. D1.
2. Wyregulować pokrętkę grubości, aby uzyskać różne rezultaty. Patrz rys. D2.
3. Umieścić składnik w rynnie zasypie i użyć popychacza, aby zapewnić ochronę palców.
4. Przytrzymać i delikatnie nacisnąć popychacz, a następnie nacisnąć uchwyt, aby rozpocząć krojenie, a następnie zwolnić uchwyt. Patrz rys. D3.

Wskazówka: Wystarczy delikatnie przytrzymać i nacisnąć popychacz, NIE naciskać mocno.



KROJENIE W PLASTRY



1. Aby najpierw pokroić w plasterki, należy ustawić pokrętkę w pozycji do krojenia w plasterki. Patrz rys. E1.
2. Aby uzyskać idealne kostki, zaleca się ustawienie pokrętki grubości w pozycji od 5 do 8. Ustawić pokrętkę grubości w pozycji 5, a następnie obracać pokrętkę do pozycji 6-8, aby uzyskać większe kostki. Patrz rys. E2.
3. Umieścić pokrojone składniki w zasypie, a następnie obrócić pokrętkę do pozycji krojenia w grube paski. Patrz rys. E3.
- Wskazówka: Zasyp musi być całkowicie wypełniony pokrojonymi składnikami. Nie pozostawiać żadnej wolnej przestrzeni w zasypie, w przeciwnym razie nie będzie można uzyskać kształtu kostek. Patrz rys. E4.
4. Delikatnie przytrzymać i nacisnąć popychacz do żywności, a następnie naciskać uchwyt w dół, aby rozpocząć krojenie w kostkę. Patrz rys. E5.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE, KRAJALNICĘ MANDOLINOWĄ MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE NA GÓRNEJ PÓŁCE.



1. Złożyć podstawkę. Patrz rys. F1.
2. Przytrzymać przyciski po obu stronach, a następnie nacisnąć do wewnątrz, aby wyjąć uchwyt w celu łatwego czyszczenia. Patrz rys. F2.
3. Podnieść blokadę zsympu i zdjąć zsymp. Patrz rys. F3.
4. Ustawić pokrętkę w pozycji krojenia w cienkie słupki i pokrętkę grubości w pozycji 8, aby uzyskać najlepsze wyniki czyszczenia przy użyciu szczotki do czyszczenia. Patrz rys. F4.
5. Oplukać uchwyt pod bieżącą wodą, aby wyczyścić ostrza za pomocą dołączonej szczoteczki. Zawsze trzymać palce z dala od ostrzy. Patrz rys. F5.
6. Złożyć podstawkę, a następnie nacisnąć uchwyt i obrócić blokadę uchwytu do pozycji blokady. Patrz rys. F6.
7. Wyciągnąć podstawkę, a następnie wsunąć uchwyt do urządzenia. Patrz rys. F7 i F8.
8. Złożyć podstawkę, a następnie nacisnąć uchwyt i obrócić blokadę uchwytu do pozycji blokady. Patrz rys. F9.

JAK ZAPOBIEGAĆ POWSTAWANIU PŁAM I USUWAĆ PŁAMY

Niektóre rodzaje owoców i warzyw, takie jak marchewka/buraki, mogą powodować odbarwienie lub plamy na plastikowych elementach i ostrzach. Jest to normalne i bezpieczne zjawisko, typowe dla produktów z tworzyw sztucznych tego rodzaju. Najlepiej jest zapobiegać powstawaniu plam, postępując w następujący sposób: Spryskać plastikowe elementy (miejsca, w których plastik może mieć kontakt z warzywami) olejem roślinnym. W przypadku powstania plam należy spróbować usunąć je jedną z dwóch poniższych metod:

1. Łatwiejsza metoda: Użyć sody oczyszczonej do wyczyszczenia plamy.
2. Najskuteczniejsza metoda: Wymieszać sodę oczyszczoną z płynem do mycia naczyń, nanieść pastę na plamę, pozostawić na 20 minut, ponownie wyszorować i dokładnie spłukać. O Powtarzać w razie potrzeby, aż plama zniknie.

