

PASSAGGIO 2: inserire la lama desiderata nel corpo assicurandosi che le fessure siano allineate nella mandolina. Spingere verso il basso utilizzando solo la fessura per le dita. Si sente uno scatto, a indicare che la lama è posizionata correttamente.



NOTA: assicurarsi che la fessura per le dita sia parallela alla rientranza sul corpo della mandolina; in questo modo si crea un cerchio quando la lama viene posizionata correttamente.

Utilizzo delle lame

La mandolina è ideale per l'uso con molti tipi di frutta e verdura, tra cui patate, zucchine, carote e mele. Può essere utilizzata anche con i formaggi.

Grattugia a grana fine: la grattugia a grana fine è ideale da usare con formaggi stagionati, aglio, zenzero, scorza di agrumi e cioccolato. Grattugia a grana grossa: la grattugia a grana grossa è adatta a formaggi a pasta semidura, carote, mele e patate.

Julienne: la lama per taglio julienne consente di tagliare la frutta e la verdura in strisce lunghe e sottili.

Affettatrice: l'affettatrice è perfetta per tagliare frutta e verdura.

Utilizzo della mandolina

Scegliere una lama, facendo riferimento alla sezione intitolata **"Utilizzo delle lame"** per gli usi appropriati.

PASSAGGIO 1: aprire la mandolina finché non rimane stabile, assicurandosi che si trovi su una superficie piana e stabile.

PASSAGGIO 2: tenendo la lama per il bordo arrotondato, inserirla nella mandolina fino a bloccarla in posizione.

PASSAGGIO 3: spingere la frutta o la verdura sulle sporgenze sulla parte inferiore della protezione di sicurezza fino a fissarla saldamente.

PASSAGGIO 4: far scorrere avanti e indietro lungo la mandolina per grattugiare, sminuzzare o affettare frutta o verdura.

PASSAGGIO 5: per rimuovere la lama, sollevarla con cautela dalla mandolina.

Regolazione dello spessore

Per regolare lo spessore del taglio, utilizzare la manopola di regolazione dello spessore situata sotto la mandolina. Regolare lo spessore girando la manopola fino a quello desiderato (0–3 mm) e bloccandola in posizione una volta selezionato lo spessore desiderato.

Pulizia della mandolina

La mandolina non è lavabile in lavastoviglie.

Prima di procedere alla pulizia, rimuovere con cautela la lama dalla mandolina.

Pulire la mandolina in acqua calda e saponata con un detergente delicato e un panno morbido.

Non utilizzare spugne o detergenti aggressivi o abrasivi. Sciacquare e asciugare accuratamente.

Per rimuovere residui di alimenti dalle lame, utilizzare una spazzola morbida con acqua calda e sapone.

Per rimuovere le macchie, utilizzare un panno morbido per strofinare l'area interessata con una piccola quantità di olio vegetale.

Conservazione

Far asciugare la mandolina e riporla in un luogo asciutto e pulito.

Conservare le lame con cura e in sicurezza. Per evitare danni o infortuni, riporre le lame nel portalama.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Nie używać mandoliny bez osłony.

Podczas zakładania, zdejmowania, czyszczenia lub przechowywania nasadek z ostrzem należy zachować ostrożność.



OSTRZEŻENIE: OSTRE OSTRZA; OBCHODZIĆ SIĘ Z NIMI OSTROŻNIE
PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyj ręce.

Wkładanie i wyjmowanie ostrzy

Zob. **Fig. 1**.

KROK 1: aby zamienić ostrza, unieś bieżące ostrze mandoliny ruchem do góry, używając szczeliny na palce.

KROK 2: wsuń żądane ostrze do korpusu, upewniając się, że brzeg mieści się w mandolinie. Dociśnij wyłącznie szczelinę na palce. Usłyszysz kliknięcie – ostrze jest prawidłowo ustawione.



UWAGA: sprawdź, czy szczelina na palce jest równoległa do wcięcia na korpusie mandoliny; spowoduje to utworzenie okręgu po prawidłowym ustawieniu.

Użytkowanie ostrza

Mandolina jest idealna do użytku z szeroką gamą owoców i warzyw, w tym ziemniaków, kukinii, marchwi i jabłek. Można jej też używać do sera.

Tarka drobna – ostrze drobnej tarki idealnie nadaje się do twardego sera, czosnku, imbiru, skórki cytrusowej lub czekolady.

Gruba tarka – gruba tarka nadaje się do sera półtwardego, marchwi, jabłka i ziemniaków.

Julienne – ostrze julienne kroci owoce i warzywa w długie, cienkie paski.

Krajalnica – krajalnica doskonale nadaje się do krojenia owoców i warzyw.

Korzystanie z mandoliny

Wybierz ostrze, zapoznaj się z sekcją zatytułowaną **"Użytkowanie ostrza"**, aby uzyskać informacje na temat właściwego zastosowania.

KROK 1: rozłóż mandolinę, aż się odpowiednio ułoży, upewniając się, że znajduje się na płaskiej, stabilnej powierzchni.

KROK 2: trzymaj ostrze za zaokrągloną krawędź, włóż je do uchwytu z boku mandoliny, aż do zablokowania w prawidłowej pozycji.

KROK 3: wcisnij wybrane owoce lub warzywa na końcówki na spodzie osłony palców, aż znajdą się w odpowiednim miejscu.

KROK 4: przesuwaj ją w przód i w tył wzdłuż mandoliny, aby zetrzeć, pokroić lub pociąć owoce lub warzywa.

KROK 5: aby zdjąć ostrze, ostrożnie wyjmij je z mandoliny.

Regulacja grubości

Aby wyregulować grubość krojenia, należy użyć pokrętła do regulacji grubości umieszczonego pod mandoliną. Wyreguluj grubość, obracając pokrętło na żądane ustawienie (0–3 mm) i po wybraniu obróć pokrętło w położenie zablokowane.

Czyszczenie mandoliny

Mandolina nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Przed czyszczeniem ostrożnie wyjmij ostrze z mandoliny.

Myj mandolinę w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu i z wykorzystaniem miękkiej szmatki.

Nie używaj silnych środków czyszczących ani drucianych zmywaków. Dokładnie opłucz i osusz.

Aby usunąć resztki żywności z ostrzy, użyj miękkiej szcztolki z ciepłą wodą z detergentem.

Aby usunąć przebarwienia, użyj miękkiej szmatki, aby wetrzeć niewielką ilość oleju roślinnego w miejsce zabrudzenia.

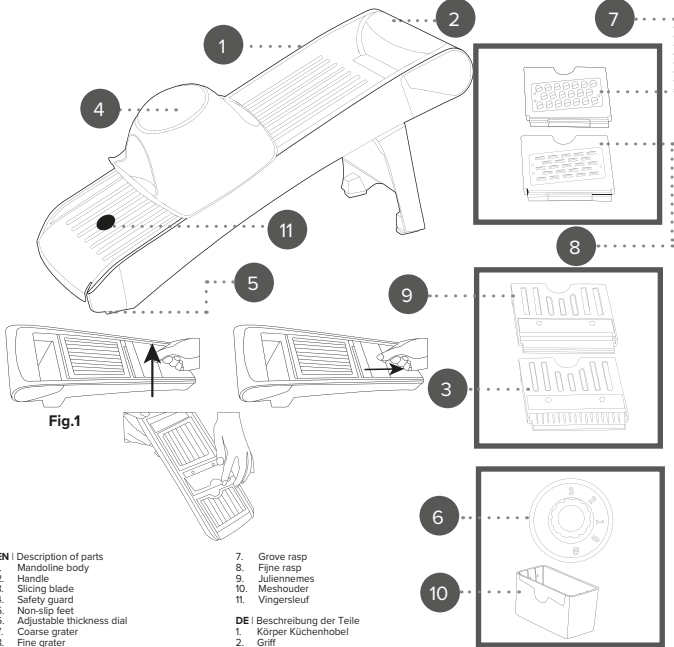
Przechowywanie

Nie przechowywać wilgotnego urządzenia. Przechowywać w suchym, czystym miejscu.

Ostrza należy przechowywać ostrożnie i bezpiecznie. Aby zapobiec obrażeniom lub uszkodzeniom, ostrza należy przechowywać w uchwycie ostrza.

User manual

Mandoline



EN | Description of parts

1. Mandoline body
2. Handle
3. Slicing blade
4. Safety guard
5. Non-slip feet
6. Adjustable thickness dial
7. Coarse grater
8. Fine grater
9. Julienne blade
10. Blade holder
11. Finger slot

FR | Description des pièces

1. Corps de la mandoline
2. Poignée
3. Lame à trancher
4. Protection
5. Pieds antidérapants
6. Molette de réglage de l'épaisseur
7. Râpe épaisse
8. Râpe fine
9. Lame à julienne
10. Porte-lame
11. Fente pour doigt

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Behuizing mandoline
2. Handgreep
3. Snijmes
4. Beschermap
5. Antislipvoetjes
6. Een verstelbare diktekноп

7. Grove rasp

8. Fine rasp
9. Julienne mes
10. Meshouder
11. Vingersleuf

DE | Beschreibung der Teile

1. Körper Küchenhobel
2. Griff
3. Schneidscheibe
4. Sicherheitsvorrichtung
5. Rutschfeste Füße
6. Rädchen zum Anpassen der Dicke
7. Reibe, grob
8. Reibe, fein
9. Stiftnschnitt-Klinge
10. Klingenhälter
11. Fingerschlitzz

ES | Descripción de las piezas

1. Cuerpo de la mandolina
2. Mango
3. Cuchilla de corte
4. Protector de seguridad
5. Patas antideslizantes
6. Dial de grosor ajustable
7. Rallador grueso
8. Rallador fino
9. Cuchilla para cortar en juliana
10. Portacuchillas
11. Orificio para el dedo

IT | Descrizione dei componenti

1. Corpo della mandolina
2. Impugnatura
3. Lama per affettare
4. Protezione di sicurezza
5. Piedini antiscivolo
6. Manopola di regolazione dello spessore
7. Grattugia a grana grossa
8. Grattugia a grana fine
9. Lama per taglio julienne
10. Portalama
11. Fessura per le dita

PL | Opis części

1. Korpus mandoliny
2. Uchwyt
3. Ostrze tnące
4. Osłona
5. Nóżki antypoślizgowe
6. Pokrętło do regulowania grubości
7. Gruba tarka
8. Drobna tarka
9. Ostrze Julienne
10. Uchwyt ostrza
11. Szczelina na palec

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

CD050225/MD000000/V1

EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

Do not use the mandoline without the safety guard.
Exercise caution when attaching, removing, cleaning or storing the blade attachments.



**WARNING: SHARP BLADES; HANDLE WITH CARE
KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN.**

Before first use

Hand-wash carefully.

Inserting and removing the blades

See **Fig. 1**.
STEP 1: To swap blades, lift the current blade in the mandoline in an upwards motion using the finger slot.
STEP 2: Insert the desired blade into the body ensuring that the lip slots into the mandoline. Push down using only the finger slot. A click will sound to indicate that the blade is positioned securely.



NOTE: Make sure the finger slot is parallel to the indent on the mandoline body; this will make a circle when positioned correctly.

Blade usage

The mandoline is ideal for use with a wide range of fruit and vegetables including potatoes, courgettes, carrots and apples; it can even be used with cheese.

Fine grater – the fine grater blade is ideal for use with hard cheese, garlic, ginger, citrus zest or chocolate.

Coarse grater – the coarse grater is suitable for semi-hard cheese, carrot, apple and potato.

Julienne – the julienne blade slices fruit and vegetables into long, thin strips.

Slicer – the slicer is great for cutting fruit and vegetables.

Using the mandoline

Select a blade; refer to the section entitled **'Blade usage'** for appropriate uses.
STEP 1: Unfold the mandoline until it props up, ensuring it is on a flat, stable surface.
STEP 2: Holding the blade by the rounded edge, insert it into the mandoline until it locks into position.
STEP 3: Push the chosen fruit or vegetable onto the prongs on the underside of the safety guard, until it is securely attached.
STEP 4: Slide it back and forth along the mandoline to grate, shred or slice fruit or vegetables.
STEP 5: To remove the blade, carefully lift it out of the mandoline.

Adjusting the thickness

To adjust the slicing thickness, use the adjustable thickness dial located underneath the mandoline. Adjust by turning the dial to the desired thickness (0–3 mm) and turn the dial to the locked position once selected.

Cleaning the mandoline

The mandoline is not safe for dishwasher use.
Carefully remove the blade from the mandoline before cleaning.
Clean the mandoline in warm, soapy water with a mild detergent and a soft cloth.
Do not use harsh or abrasive cleaners or scourers. Rinse and dry thoroughly.
To remove food lodged in the blades, use a soft brush with warm, soapy water.
To remove stains, use a soft cloth to rub a small amount of vegetable oil into the affected area.

Storage

Do not store wet; store in a dry, clean place.
Store the blades carefully and safely. To prevent injury or damage, store the blades in the blade holder.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

N'utilisez pas la mandoline sans la protection.
Soyez prudent lorsque vous vous fixez, retirez, nettoyez et rangez les lames.



**AVERTISSEMENT : LAMES TRANCHANTES ; MANIPULEZ AVEC PRÉCAUTION
TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.**

Avant la première utilisation

Laver soigneusement à la main.

Insertion et retrait des lames

Voir « **Fig. 1** ».
ÉTAPE 1 : pour changer de lame, soulevez la lame présente dans la mandoline vers le haut à l'aide de la fente pour doigt.
ÉTAPE 2 : placez la lame soulevée dans le corps de la mandoline en vérifiant que le bord s'insère dans la mandoline. Poussez vers le bas en utilisant uniquement la fente pour doigt. Un clic se fait entendre pour indiquer que la lame est correctement fixée.



REMARQUE : assurez-vous que la fente pour doigt est parallèle à l'encoche sur le corps de la mandoline. Un cercle se forme lorsqu'elle est correctement positionnée.

Utilisation des lames

Vous pouvez utiliser la mandoline avec une vaste gamme de fruits et de légumes, comme les pommes de terre, les courgettes, les carottes et les pommes. Vous pouvez même l'utiliser avec du fromage.
Râpe fine : la râpe fine est idéale pour le fromage à pâte dure, l'ail, le gingembre, les zestes d'agrumes ou le chocolat.
Râpe épaisse : la râpe épaisse convient pour le fromage à pâte mi-dure, les carottes, les pommes et les pommes de terre.
Julienne : la lame à julienne tranche les fruits et les légumes en fines et longues lamelles.
Trancheuse : la trancheuse est parfaite pour découper les fruits et les légumes.

Utilisation de la mandoline

Sélectionnez une lame. Reportez-vous à la section intitulée « **Utilisation des lames** » pour savoir comment les utiliser.
ÉTAPE 1 : déployez la mandoline jusqu'à ce qu'elle soit bien fixe, sur une surface plane et stable.
ÉTAPE 2 : tenez la lame par le bord rond et insérez-la dans la mandoline jusqu'à ce qu'elle soit fixée.
ÉTAPE 3 : poussez le fruit ou le légume choisi sur les dents situées sous la protection jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
ÉTAPE 4 : faites glisser d'avant en arrière sur la mandoline pour râper, déchiqeueter ou trancher le fruit ou le légume.
ÉTAPE 5 : pour retirer la lame, soulevez-la avec précaution hors de la mandoline.

Réglage de l'épaisseur

Pour régler l'épaisseur de coupe, utilisez la molette de réglage de l'épaisseur située sous la mandoline. Tournez la molette sur l'épaisseur souhaitée (0–3 mm), puis placez la molette sur la position verrouillée une fois l'épaisseur sélectionnée.

Nettoyage de la mandoline

La mandoline ne passe pas au lave-vaisselle.
Retirez soigneusement la lame de la mandoline avant de la nettoyer.
Nettoyez la mandoline à l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux et un chiffon doux.
Ne pas utiliser de produit nettoyant agressif ou abrasif ni de tampon à récurer. Rincez et séchez complètement.
Pour retirer les aliments coincés dans les lames, utilisez une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse.
Pour enlever les taches, frottez la zone tachée avec un chiffon doux et un peu d'huile végétale.

Stockage

Ne rangez pas la mandoline si elle est mouillée ; une fois sèche, rangez-la dans un endroit propre et sec.
Rangez les lames avec soin et en toute sécurité. Pour éviter toute blessure ou dégât, rangez les lames à l'intérieur du porte-lame.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Gebruik de mandoline niet zonder de beschermkap.
Wees voorzichtig bij het bevestigen, verwijderen, reinigen en opbergen van de messen.



**WAARSCHUWING: SCHERPE MESSEN; VOORZICHTIG GEBUIKEN BUITEN BEREIK VAN
KINDEN Houden.**

Vóór het eerste gebruik

Was zorgvuldig af met de hand.

De messen plaatsen en verwijderen

Zie **Fig. 1**.
STAP 1: Om de messen te verwisselen, tilt u het huidige mes in de mandoline omhoog aan de vingersleuf.
STAP 2: Plaats het gewenste mes in de behulzing en zorg ervoor dat het lipje vastklikt in de mandoline. Gebruik alleen de vingersleuf om het naar beneden te duwen. U hoort een klik die aangeeft dat het mes vastzit.



OPMERKING: Zorg ervoor dat de vingersleuf parallel is met de inkeping op de mandoline; er wordt een cirkel gevormd wanneer de vingersleuf correct is geplaatst.

De messen gebruiken

De mandoline is ideaal voor allerlei soorten groenten en fruit, waaronder aardappels, courgettes, wortels en appels, en is zelfs geschikt voor kaas.
Fijne rasp – ideaal voor het raspen van harde kaas, knoflook, gember, citrusschil of chocolade.
Grove rasp – geschikt voor het raspen van halfharde kaas, wortels, appels en aardappels.
Julienne – het juliennemes snijdt fruit en groenten in lange, dunne reepjes.
Snijmes – ideaal voor het snijden van groente en fruit.

De mandoline gebruiken

Kies een mes; raadpleeg de het gedeelte **'De messen gebruiken'** voor het juiste gebruik.
STAP 1: Vouw de mandoline uit tot deze omhoog komt en zorg ervoor dat deze op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
STAP 2: Houd het mes bij de afgeronde rand vast en steek het in de zijkant van de mandoline totdat het vastklikt.
STAP 3: Duw het fruit of de groente stevig vast op de pinnen aan de onderkant van de beschermkap.
STAP 4: Schuif stukken fruit of groente heen en weer op het apparaat om die te raspen of in plakjes te snijden.
STAP 5: Om het mes te verwijderen, tilt u het voorzichtig uit de mandoline.

De dikte aanpassen

Gebruik de verstelbare dikteknop onder de mandoline om de snijdikte aan te passen. Stei af door de draaiknop naar de gewenste dikte (0–3 mm) te draaien en draai de knop naar de vergrendelde stand zodra deze is geselecteerd.

De mandoline schoonmaken

De mandoline is niet vaatwasmachinebestendig.
Verwijder het mes voorzichtig uit de mandoline voordat u deze schoonmaakt.
Maak de mandoline schoon met een sopje van warm water met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of schuurspongjes. Spoel en droog grondig af.
Gebruik een zachte borstel en een warm sopje om voedsel dat vastzit in de messen te verwijderen.
Wrijf om vlekken te verwijderen met een zachte doek een kleine hoeveelheid plantaardige olie op de aangetaste plek.

Opbergen

Berg het product niet op als het nog nat is. Bewaar het op een schone, droge plaats.
Berg de messen voorzichtig en veilig op. Om letsel of beschadiging te voorkomen, dient u de messen in de meshouder te bewaren.

DE | Bitte bewahren Sie die Anleitung zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

Verwenden Sie den Küchenhobel nicht ohne die Sicherheitsvorrichtung.
Gehen Sie beim Anbringen, Entfernen, Reinigen oder Lagern der Klingeneinsätze stets vorsichtig vor.



**WARNUNG: SCHARFE KLINGEN; VORSICHTIG HANDHABEN UND
AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN.**

Vor dem ersten Gebrauch

Vorsichtig von Hand spülen.

Einsetzen und Entfernen der Klingen

Siehe „**Fig. 1**“.
SCHRITT 1: Um die Klingen auszutauschen, heben Sie die aktuelle Klinge im Küchenhobel mit dem Fingerschiltz nach oben.
SCHRITT 2: Setzen Sie die gewünschte Klinge in das Gehäuse ein und achten Sie darauf, dass die Lippe im Küchenhobel sitzt. Nur mit dem Fingerschiltz nach unten drücken. Ein Klicken zeigt an, dass die Klinge sicher positioniert ist.



HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Fingerschiltz parallel zur Kerbe auf dem Körper des Küchenhebels ausgerichtet ist; bei korrekter Positionierung bildet diese einen Kreis.

Klingennutzung

Der Küchenhobel ist ideal für viele verschiedene Obst- und Gemüsesorten wie Kartoffeln, Zucchini, Karotten und Äpfel. Zudem kann er auch für Käse verwendet werden.
Feine Reibe – die feine Reibeklinge eignet sich ideal für Hartkäse, Knoblauch, Ingwer, Zitrusschale oder Schokolade.
Grobe Reibe – Die grobe Reibe eignet sich für halbharten Käse, Karotten, Äpfel und Kartoffeln.
Julienne – die Julienne-Klinge schneidet Obst und Gemüse in lange, dünne Streifen.
Scheibenschneider – Der Scheibenschneider eignet sich hervorragend zum Schneiden von Obst und Gemüse.

Verwendung der Küchenhobel

Wählen Sie eine Klinge aus; Informationen zu den geeigneten Einsatzzwecken finden Sie im Abschnitt **„Klingennutzung“**.
SCHRITT 1: Klappen Sie den Küchenhobel auf, bis er gerade nach oben steht und platzieren Sie ihn auf einer ebenen, stabilen Fläche.
SCHRITT 2: Halten Sie die Klinge an der abgerundeten Kante fest, und führen Sie sie in den Küchenhobel ein, bis sie einrastet.
SCHRITT 3: Drücken Sie das gewünschte Obst oder Gemüse auf die Zacken auf der Unterseite der Sicherheitsvorrichtung, bis es fest sitzt.
SCHRITT 4: Schieben Sie es entlang des Küchenhebels vor und zurück, um Obst oder Gemüse zu reiben, zu zerkleinern oder zu schneiden.
SCHRITT 5: Um die Klinge zu entfernen, heben Sie sie vorsichtig aus dem Küchenhobel heraus.

Einstellen der Dicke

Um die Dicke der Scheiben anzupassen, verwenden Sie das Rädchen zum Anpassen der Dicke unterhalb des Küchenhebels. Drehen Sie das Rädchen zunächst auf die gewünschte Dicke (0–3 mm) und anschließend auf die verriegelte Position.

Reinigung der Küchenhobel

Der Küchenhobel ist nicht spülmaschinenfest.
Entfernen Sie die Klinge vor der Reinigung vorsichtig aus dem Küchenhobel.
Reinigen Sie den Küchenhobel mit einem milden Reinigungsmittel, warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Gut abspülen und gründlich trocknen.
Um in den Klingen feststizende Lebensmittel zu entfernen, verwenden Sie eine weiche Bürste und warmes Wasser mit Spülmittel.
Um Verfarbungen zu entfernen, reiben Sie mit einem weichen Tuch eine kleine Menge Pflanzöl in den betroffenen Bereich.

Aufbewahrung

Nicht feucht, sondern trocken und sauber aufbewahren.
Verstauen Sie die Klingen vorsichtig und sicher. Um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden, bewahren Sie die Klingen im Klingenhalter auf.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

No utilice la mandolina sin el protector de seguridad.
Tenga cuidado al montar, desmontar, limpiar o guardar las cuchillas.



**ADVERTENCIA: LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILADAS; MANIPULE EL PRODUCTO CON CUIDADO
MANTENGA EL PRODUCTO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**

Antes del primer uso

Lave a mano cuidadosamente.

Insertión y extracción de las cuchillas

Consulte la **Fig. 1**.
PASO 1: Para cambiar la cuchilla, tire hacia arriba de la cuchilla colocada en la mandolina utilizando el orificio para el dedo.
PASO 2: Inserte la cuchilla deseada en el cuerpo asegurándose de que el borde encaja en la mandolina. Empuje hacia abajo utilizando solo el orificio para el dedo. Sonará un clic para indicar que la cuchilla está colocada de forma segura.



NOTA: Asegúrese de que el orificio para el dedo queda paralelo a la hendidura del cuerpo de la mandolina, es decir, se formará un círculo cuando esté colocada correctamente.

Uso de las cuchillas

La mandolina es ideal para su uso con una amplia variedad de frutas y verduras, como patatas, calabacines, zanahorias y manzanas, y también se puede utilizar con queso.
Rallador fino: La cuchilla de rallador fino es ideal para su uso con quesos duros, ajo, jengibre, cáscaras de cítricos o chocolate.
Rallador grueso: El rallador grueso es adecuado para quesos semiduros, zanahoria, manzana y patata.
Juliana: La cuchilla para cortar en juliana corta frutas y verduras en tiras largas y finas.
Rebanador: El rebanador es ideal para cortar frutas y verduras.

Uso de la mandolina

Seleccione una cuchilla; consulte la sección **„Uso de las cuchillas“** para conocer los usos adecuados.
PASO 1: Despliegue la mandolina hasta que quede asentada, asegurándose de que está sobre una superficie plana y estable.
PASO 2: Sujete la cuchilla por el borde redondeado e insértela en la mandolina hasta que encaje en la posición correcta.
PASO 3: Empuje la pieza de fruta o verdura elegida sobre las púas de la parte inferior del protector de seguridad hasta que quede bien fijada.
PASO 4: Deslicela hacia delante y hacia atrás a lo largo de la mandolina para rallar, cortar en tiras o en rodajas frutas o verduras.
PASO 5: Para retirar la cuchilla, levántela con cuidado para sacarla de la mandolina.

Ajuste del grosor

Para ajustar el grosor de corte, utilice el dial de grosor ajustable situado debajo de la mandolina. Gire el dial al grosor deseado (0–3 mm) y, una vez seleccionado, muévelo a la posición de bloqueo.

Limpieza de la mandolina

La mandolina no es apta para lavavajillas.
Retire con cuidado la cuchilla de la mandolina antes de limpiarla.
Limpie la mandolina con agua caliente con un detergente suave y un paño suave.
No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos. Enjuague y seque por completo.
Para retirar los alimentos que se hayan quedado atascados en las cuchillas, utilice un cepillo suave, agua tibia y jabón.
Para eliminar las manchas, utilice un paño suave para frotar la zona afectada con una pequeña cantidad de aceite vegetal.

Almacenamiento

No guarde el utensilio de cocina húmedo; guárdelo en un lugar limpio y seco.
Almacene las cuchillas con cuidado y de forma segura. Para evitar lesiones o daños, guarde las cuchillas dentro del portacuchillas.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Non utilizzare la mandolina senza la protezione di sicurezza.
Prestate attenzione durante il montaggio, la rimozione, la pulizia o la conservazione delle lame.



**AVVERTENZA: LAME AFFILATE; MANEGGIARE CON CAUTELA
TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**

Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente a mano.

Inserimento e rimozione delle lame

Vedere **“Fig. 1”**.
PASSAGGIO 1: per cambiare le lame, sollevare la lama in uso nella mandolina con un movimento verso l'alto utilizzando la fessura per le dita.