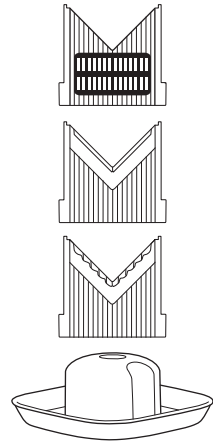
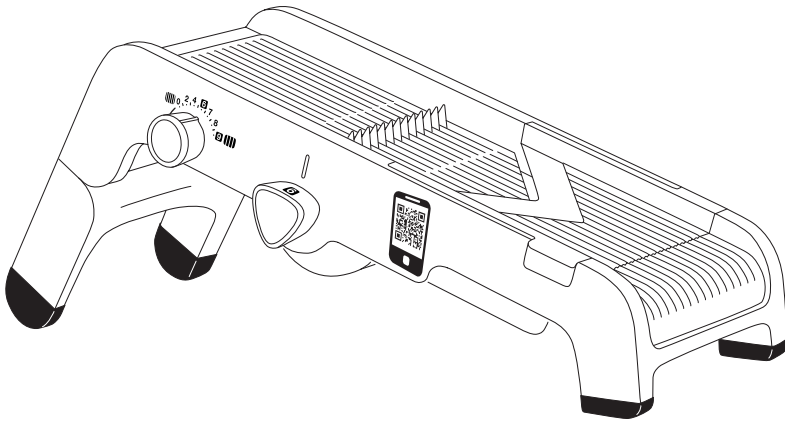
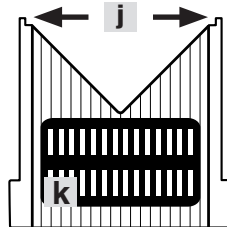
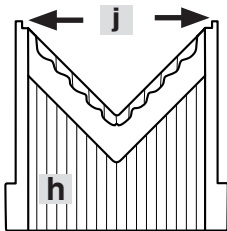
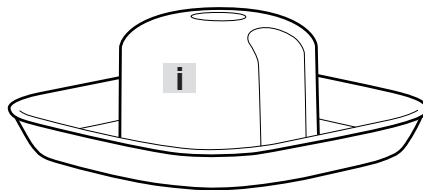
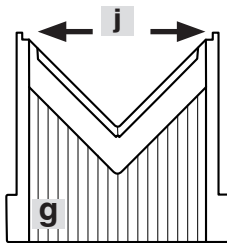
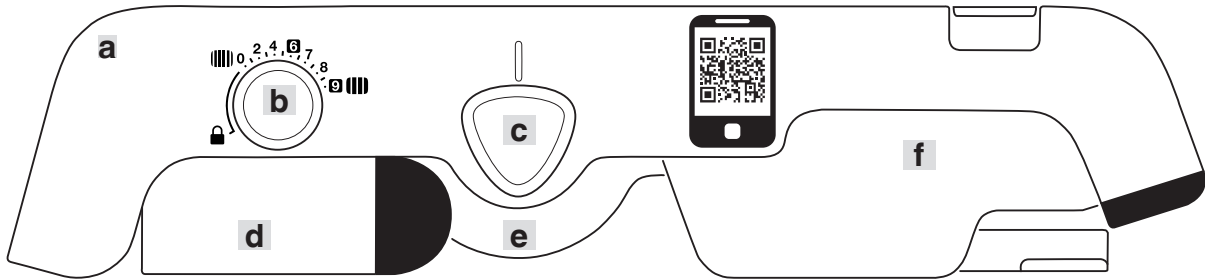
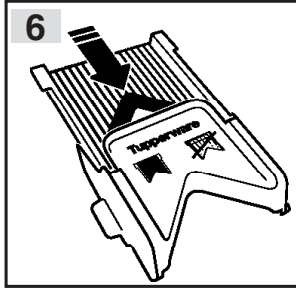
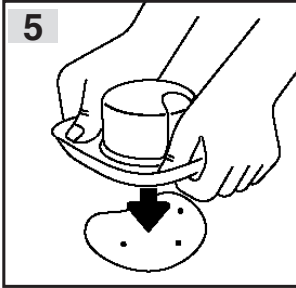
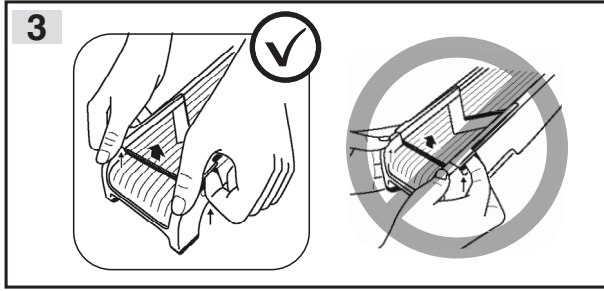
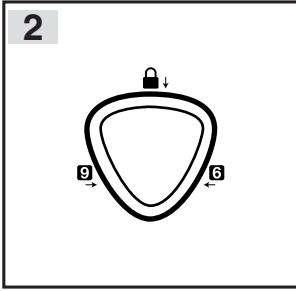


MandoChef



1





4

Tupperware®

REELITHM © 2022 Danubio s.p.a. All rights reserved.

Tupperware®

Thank you for choosing the **Time Savers Mandoline**, a professional tool that allows you to cut multiple shapes in no time: slices, French fries, julienne cuts, dices, diamonds, crinkles and waffle cuts.

Please read carefully and follow these instructions for use and care and you will enjoy the high quality of this product for many years.



Tupperware®

Preserving your future™

Use a low temperature programme on your dishwasher to save energy and protect the environment.

Assembly Guidelines

! WARNING: Avoid touching the blades as they are extremely sharp. The high quality blades are designed to cut with minimal force and must be used with utmost care.

- Carefully carry the Mandoline by holding with both hands at each end.
- The **storage box** (f) can contain up to 2 blade inserts (g & h). Remove it from underneath the Mandoline's frame (a) before any use and replace after all components are washed and dried. Use the tab on the side of the storage box to release it from underneath the frame.
- The **blade inserts** (g or h) can be released from the Mandoline's frame (a) with 2 tabs, located on the sides of the Mandoline. As shown on picture 3, position your thumbs on the frame over the blade insert's tabs. With your index fingers under the tabs, gently lift the blade insert from the frame.
- To position the blade insert (g or h), make sure to slide the 2 pins into the slots of the frame before clipping the blade insert. An audible click will confirm that the blade insert is in the correct position.
- Unfold the **foot** (d) until it is in an extended position. The Mandoline can be placed on a countertop or over a bowl.

Make sure that the storage box (f) has been removed and that the Mandoline is on a secure and flat base before using.

With the Mandoline you can make slices, French fries, julienne, dices, diamonds, crinkle and waffle cuts.

Refer to the additional user card for visual instructions to create specific shapes (4).

- Operate the buttons (b & c) by first pulling out before turning.
- The **round button** (b) indicates the thickness of the slices in mm. The button can be turned into different positions. To adjust the thickness of the slices, you can change the position from 0 to 9, according to the desired thickness level. The thickness can vary depending on the type of food sliced and on the force applied on the food guider (i). Turn the button in the lock position to place the upper plate above the blades.
- The **triangular button** (c & 2) operates the easy adjustable system with integrated stripes blades. It can be turned in 3 positions:
 - ▷ a lock position () where no blades are showing above the upper plate,
 - ▷ in the position 6, the row of stripes blades makes 6 mm stripes,
 - ▷ in the position 9, the row of stripes blades makes 9 mm stripes.
- After setup, the Mandoline is ready to be used. Push the food guider (i) on the food (5) with both hands. Adjust the height of the food so the food stays pinned on the food guider. Hold the Mandoline by its foot handle with one hand and **hold the food guider (i) with the other hand for all tasks.**
- Hold the food guider (i) parallel to the cutting surface and use the rib to guide and to avoid touching the metal blade.

Cleaning Guidelines

! WARNING: Wash the blades with caution as they are very sharp.

! WARNING: Always put the 2 buttons on their lock position () before any cleaning manipulation and whenever any usage of the Mandoline is temporarily interrupted.

- It is strongly recommended that you wash the blades immediately after each use and rinse the Mandoline completely.
- Under tap water, clean the blade insert separately from the frame. The stripes blades cylinder cover (e) can be opened for cleaning with a brush. Be extremely cautious as all blades are sharp on both sides.
- The Mandoline is dishwasher safe. Never let the blades in contact with other metal, ceramic or glass instruments as this would damage the cutting edge of the blades.
- In the dishwasher, keep the stripes blades cylinder cover closed. The holes in the cover will allow the water to flow through.
- With caution you can remove possible spots on the blades with a stainless steel cleaner.
- The food guider can be disassembled for a thorough cleaning by pulling on the knob.

Use and care

- When not in use, place both the upper plate and the stripes blades cylinder in a locked position ().
- Do not try to sharpen the blades with a knife sharpener. If your blade insert (g or h) becomes blunt over time, contact your Tupperware consultant to purchase a replacement.
- Always hold the blade insert by the plastic side; never grasp it by the blade.
- Always let the blade insert fall on the floor if dropped. Do not attempt to catch it mid-air.
- This product and all its components are not intended to be used by children. Make sure that you keep them out of reach of children. Do not leave the Mandoline or a blade insert unattended when children are present.
- If food is blocked on the blade insert (g or h), unclip the blade insert from the frame (a) to release the food (3) and avoid hand contact with the blade. Turn the stripes blades button to the lock position () before releasing the blade insert. Do not apply force.
- **The food guider (i) should be used for all tasks.**
- Let all components dry completely before reassembling the Mandoline.
- The Mandoline should be stored with the round (b) and the triangular (c) buttons in the locked position ().
- Store the blade inserts (g & h) back in the storage box (f). Like indicated on the pictogram on the storage box (6) hold the storage box (with TW logo visible) and slide the blade insert in the slot. Attach the storage box to the bottom of the Mandoline for compact storage, the storage box tab being on the same side than the buttons (b & c).

Guarantee

Limited Tupperware guarantee applies.

The Tupperware guarantee protects the Mandoline against chipping, cracking, breaking or peeling under normal non-commercial use for the lifetime of the product. This guarantee does not include replacement for used blades, nor does it cover rusting or other damage to the product resulting from negligent use or misuse of the product. Please contact your Tupperware consultant for a replacement.

www.tupperwarebrands.com

Merci d'avoir choisi la **Mandoline**, un ustensile professionnel qui vous permettra de découper vos légumes en diverses formes en un clin d'oeil : tranches, frites, julienne, dés, losanges, tranches dentelées ou tranches gaufrées.

Veillez lire attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien qui suivent, afin de pouvoir profiter longtemps de l'excellente qualité de votre produit.



Tupperware®

Preserving your future™

Utilisez un programme basse température afin d'économiser de l'énergie et de préserver l'environnement.

Instructions d'assemblage

AVERTISSEMENT ! évitez de toucher les lames, elles sont extrêmement tranchantes. Ces lames de très grande qualité ont été conçues pour couper en exerçant un minimum de force. Manipulez-les avec une extrême précaution.

- Transportez la Mandoline avec prudence en plaçant une main à chaque extrémité.
- Le **Boîtier de rangement** (f) peut contenir jusqu'à 2 lames (g & h). Retirez-le du châssis de la Mandoline (a) avant toute utilisation et remplacez-le une fois tous les éléments de la Mandoline lavés et séchés. Utilisez la languette sur le côté du Boîtier de rangement pour le séparer du châssis.
- Les **lames** (g ou h) peuvent être libérées de la rampe de la Mandoline (a) via les 2 pattes latérales de la Mandoline. Comme le montre l'illustration 3, positionnez vos pouces sur le cadre, au-dessus des pattes d'insertion des lames. En plaçant les index sous les pattes, soulevez délicatement la lame pour les libérer de la rampe.
- Afin de positionner la lame (g ou h), veillez à ce que les 2 broches soient bien insérées dans les orifices de la structure et clippez la lame. Si la lame est bien positionnée, vous entendrez un clic.
- Dépliez le **pied** (d). La Mandoline peut être posée sur le plan de travail ou au-dessus d'un récipient.

Assurez-vous d'avoir retiré le Boîtier de rangement (f) et d'avoir disposé la Mandoline en toute sécurité sur une surface plane avant de l'utiliser.

La Mandoline vous permet de faire des tranches, des frites, une julienne, des dés, des losanges, des tranches dentelées et des tranches gaufrées. Référez-vous aux illustrations d'utilisation pour créer les formes souhaitées (4).

- Avant de tourner les boutons b et c, tirez-les vers l'extérieur.
- Le **bouton rond** (b) permet de régler l'épaisseur des tranches en mm. Plusieurs positions sont possibles. Pour ajuster l'épaisseur des tranches, modifiez la position (de 0 à 9). L'épaisseur peut varier en fonction du type d'aliment et de la force exercée sur le Pousoir (i). Pour sécuriser la Mandoline, lorsque vous ne l'utilisez pas, faites pivoter le bouton en position verrouillée afin de placer la partie supérieure de la rampe au-dessus des lames.
- Le **bouton triangulaire** (c & 2) actionne un système d'ajustement facile des lames intégrées (e). Il existe 3 positions :
 - ▷ une position de verrouillage () : aucune lame ne dépasse la rampe supérieure,
 - ▷ la position 3 : la rangée de lames crée des bandes de 6 mm,
 - ▷ la position 9 : la rangée de lames crée des bandes de 9 mm.
- Une fois réglée, la Mandoline est prête à l'utilisation. Maintenez des deux mains le Pousoir (i) sur l'aliment à couper deux mains. Ajustez la taille de l'aliment à préparer de façon à ce qu'il reste correctement ancré sur le Pousoir (5). Maintenez la Mandoline par la poignée du pied d'une main et **poussez le Pousoir (i) avec l'autre main pour couper.**
- Maintenez le Pousoir (i) parallèlement à la rampe pour éviter de toucher les lames métalliques et utilisez les rainures pour guider l'aliment.
- Pour trancher facilement, faites des mouvements souples.

Consignes d'entretien

AVERTISSEMENT ! Les lames sont extrêmement tranchantes. Nettoyez-les avec la plus grande précaution.

ATTENTION ! Placez toujours les 2 boutons en position verrouillée () avant de commencer à nettoyer la Mandoline ou si vous arrêtez temporairement de l'utiliser.

- Il est fortement recommandé de laver les lames immédiatement après chaque utilisation et de rincer complètement la Mandoline.
- Détachez les lames de la structure et nettoyez-les séparément sous le robinet. La protection du cylindre contenant les rangées de lames (e) s'ouvre et peut être nettoyée à l'aide d'une brosse. Soyez extrêmement prudent car toutes les lames sont coupantes des deux côtés.
- La Mandoline peut aller au lave-vaisselle. Ne laissez jamais les lames en contact avec d'autres ustensiles en métal, en céramique ou en verre car vous risqueriez d'endommager le tranchant des lames.
- Dans le lave-vaisselle, laissez le cylindre à rangées de lames fermé. Les perforations dans le couvercle permettront à l'eau de pénétrer.
- Vous pouvez éliminer les taches éventuelles sur les lames à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable.
- Le Poussoir peut être détaché pour un nettoyage complet. Il suffit de tirer sur le bouton.

Utilisation et entretien

- Lorsque vous n'utilisez pas la Mandoline, verrouillez la rampe supérieure ainsi que le cylindre contenant les rangées de lames ().
- N'essayez pas d'aiguiser les lames avec un aiguiseur à couteaux. Si votre lame (g ou h) commence à s'émousser, prenez contact avec votre Conseiller(ère) Culinaire Tupperware pour la faire remplacer.
- Prenez toujours les lames par la partie en plastique ; ne les saisissez jamais par les lames.
- Si vous la lâchez, laissez tomber la lame sur le sol. Ne tentez pas de la rattraper au vol.
- Ce produit et tous ses composants ne doivent pas être utilisés par un enfant. Assurez-vous qu'il reste hors de portée des enfants. Ne laissez pas la Mandoline ni les lames sans surveillance en présence des enfants.
- Si un aliment est bloqué dans la lame (g ou h), déclipsez la lame de la structure (a) pour détacher l'aliment en évitant tout contact des mains avec les lames. Tournez le bouton triangulaire des rangées de lames en position verrouillée () avant de détacher la lame. Ne forcez pas.
- **Utilisez toujours le Poussoir (i) pour couper les aliments.**
- Laissez tous les éléments sécher avant d'assembler à nouveau la Mandoline.
- Avant de ranger la Mandoline, placez les boutons rond (b) et triangulaire (c) en position verrouillée ().
- Conservez les lames (g et h) dans le Boîtier de rangement (f). Comme indiqué par le pictogramme situé sur le Boîtier de rangement (6), maintenez le Boîtier (avec logo Tupperware visible) et glissez les lames dans la fente. Clippez le Boîtier de rangement en dessous de la Mandoline pour un rangement compact ; la languette du Boîtier devant être du même côté que les boutons (b et c).

Garantie

La garantie Tupperware limitée s'applique à cet article.

La garantie Tupperware couvre la Mandoline contre les ébréchures, les craquelures, les cassures ou les pelures pendant toute la durée de vie du produit moyennant une utilisation normale non commerciale. Cette garantie n'inclut pas le remplacement des lames émoussées et ne couvre ni la rouille ni d'autres dégâts du produit résultant de négligence ou d'une mauvaise utilisation du produit. Veuillez prendre contact avec votre Conseiller(ère) Culinaire Tupperware pour tout remplacement.

www.tupperware.fr
www.tupperware.be

Vielen Dank, dass Sie sich für den **Gemüsehobel** von Tupperware und damit für ein professionelles Küchengerät entschieden haben, mit dem Sie viele verschiedene Formen schneiden können: dicke oder dünne Scheiben und Streifen, Würfel, Rauten, Wellen- und Waffelschnitt.

Damit Sie an diesem hochwertigen Qualitätsprodukt viele Jahre Freude haben, lesen und befolgen Sie bitte genau die Gebrauchs- und Pflegeanleitung.



Tupperware®

Preserving your future™

Verwenden Sie ein Niedrigtemperaturprogramm Ihrer Spülmaschine, um Energie zu sparen und die Umwelt zu schonen.

Montagehinweise

! ACHTUNG: Vermeiden Sie das Berühren der Klingen, da diese äußerst scharf sind. Die qualitativ hochwertigen Klingen sind für das Schneiden mit minimalem Kraftaufwand konzipiert und müssen mit äußerster Vorsicht gehandhabt werden. Gehen Sie sehr achtsam damit um.

Verwenden Sie beim Schneiden immer den Fingerschutz (i).

- Tragen Sie den Gemüsehobel mit aller Vorsicht, indem Sie ihn mit beiden Händen an jeweils einem Ende festhalten.
- In dem **Aufbewahrungsbehälter (f)** können bis zu 2 Klingeneinsätze (g & h) aufbewahrt werden. Nehmen Sie sie vor jeder Benutzung unten vom Rahmen des Gemüsehobels (a) ab und setzen Sie sie erst wieder ein, wenn alle Komponenten gereinigt und getrocknet wurden. Um den Aufbewahrungsbehälter abzunehmen, ziehen Sie ihn einfach an der seitlichen Lasche heraus.
- Die **Klingeneinsätze (g & h)** können Sie mit Hilfe der beiden seitlichen Laschen aus dem Rahmen herauslösen. **Stellen Sie dabei sicher, dass die Vertikalklingen nicht heraus schauen.** Legen Sie zum Herauslösen Ihre Daumen wie in Abbildung 3 dargestellt auf den Rahmen über die Klingeneinsatzlaschen. Greifen Sie nun mit den Zeigefingern unter die Laschen und heben Sie den Einsatz vorsichtig aus dem Rahmen heraus.
- Achten Sie beim Einsetzen der Klingeneinsätze darauf, dass die 2 Stifte (j) fest in der Verankerung des Rahmens sitzen. Anschließend die Einsätze nach unten drücken, bis sie hörbar einrasten.
- Klappen Sie den **Ständer (d)** auf, um den Gemüsehobel aufzustellen. Er kann sowohl auf der Arbeitsplatte als auch über einer Schüssel verwendet werden.

Stellen Sie vor jeder Anwendung sicher, dass der Aufbewahrungsbehälter (f) entfernt wurde und der Gemüsehobel auf einer geraden und sicheren Oberfläche steht.

Mit dem Gemüsehobel können Sie dicke oder dünne Scheiben und Stifte, Würfel sowie Rauten-, Wellen- und Waffelstrukturen schneiden. Auf der beigefügten Benutzerkarte finden Sie Abbildungen mit Hinweisen für diese speziellen Schnitttechniken (4).

- Die unterschiedlichen Schnitthöhen und Vertikalklingen lassen sich durch das Herausziehen und Drehen der Knöpfe b & c einstellen.
- Der **runde Knopf (b)** ist zur Einstellung der Schnitthöhe. Sie können den Stärkegrad von 0-9 einstellen. Bitte beachten Sie, dass ein Druck auf den Fingerschutz (i) während des Schneidens die Schnitthöhe zusätzlich beeinflussen kann. Für eine sichere Aufbewahrung drehen Sie den Knopf auf das Schlosssymbol, um die Schneidfläche über die Klinge zu heben.
- Mit dem **dreieckigen Knopf (c & 2)** können Sie die Vertikalklingen einstellen.
Sie haben 3 Positionen zur Auswahl:
 - ▷ () Verriegelt: Die Vertikalmesser sind sicher verstaut.
 - ▷ ☒ für Streifen à 6 mm.
 - ▷ ☒ für Streifen à 9 mm.
- Wenn Sie Ihre gewünschten Einstellungen gewählt haben, ist der Gemüsehobel einsatzbereit. Drücken Sie den Fingerschutz (i) mit beiden Händen auf das Schnittgut, um es optimal zu fixieren.
Halten Sie beim Schneiden mit einer Hand den Gemüsehobel am Ständergriff fest.
Verwenden Sie beim Schneiden immer den Fingerschutz (i).
- Halten Sie den Fingerschutz (i) parallel zur Schneidfläche. Nutzen Sie den Rahmen des Gemüsehobels als Führungsschiene.
- Arbeiten Sie mit regelmäßigen Bewegungen und leichtem Druck für ein gleichmäßiges Schneidergebnis.

Reinigungshinweise

ACHTUNG: Bitte beachten Sie, dass die Klingen äußerst scharf sind. Seien Sie daher bei der Reinigung besonders vorsichtig.

ACHTUNG: Verriegeln Sie die Schneidfläche bei jeder Reinigung oder wenn Sie die Verwendung des Gemüsehobels zeitweise unterbrechen ().

- Wir empfehlen, die Klingen sofort nach jeder Verwendung zu reinigen und den Gemüsehobel komplett unter Wasser abzuspülen.
- Lösen Sie die Klingeneinsätze (g & h) zum Reinigen aus dem Rahmen und spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab. Die Abdeckung der Vertikalklingen (e) kann für eine Reinigung mit einer Bürste geöffnet werden. Bitte beachten Sie, dass die Klingen von beiden Seiten geschärft sind. Seien Sie daher bei der Reinigung besonders vorsichtig.
- Der Gemüsehobel ist spülmaschinenbeständig. Bringen Sie die Klingen nie mit anderen Metall-, Keramik- oder Glasutensilien in Berührung, da dies zu Schäden an der Schnittkante der Klingen führen kann.
- Lassen Sie die Abdeckung der Vertikalklingen (e) im Geschirrspüler geschlossen. Die Löcher in der Abdeckung lassen das Wasser durchfließen.
- Mögliche Flecken auf den Klingen können Sie vorsichtig mit einem Edelstahlreiniger entfernen.
- Der Fingerschutz kann für eine gründliche Reinigung durch Ziehen am roten Griff zerlegt werden.

Anwendung und Pflege

- Stellen Sie bei Nichtbenutzung und Austausch der Klingeneinsätze (g & h) sowohl die Schneidfläche als auch die Vertikalklingen stets in die verriegelte Position ().
- Bitte greifen Sie die Klingeneinsätze stets an den seitlichen Kunststoffflaschen.
- Bitte versuchen Sie niemals, fallende Klingen aufzufangen! Lassen Sie es aus Sicherheitsgründen lieber fallen.
- Dieses Produkt und all seine Bestandteile eignen sich nicht für Kinderhände. Stellen Sie sicher, dass es für Kinder unzugänglich aufbewahrt wird. Lassen Sie den Gemüsehobel oder einen Klingeneinsatz nie unbeaufsichtigt in Anwesenheit von Kindern liegen.
- Wenn sich Schnittgut auf dem Klingeneinsatz (g oder h) verkeilt hat, entriegeln Sie den Klingeneinsatz aus dem Rahmen (a), um das Schnittgut zu lösen (3). Vermeiden Sie Handkontakt mit der Klinge. Drehen Sie den dreieckigen Knopf zur Einstellung der Vertikalklingen auf die verriegelte Position (), bevor Sie den Klingeneinsatz lösen. Wenden Sie keine Kraft an.
- **Verwenden Sie beim Schneiden immer den Fingerschutz (i).**
- Lassen Sie alle Komponenten komplett trocknen, bevor Sie den Gemüsehobel wieder zusammensetzen.
- Für eine sichere Aufbewahrung des Gemüsehobels bringen Sie den runden (b) und dreieckigen (c) Knopf in die verriegelte Position ().
- Legen Sie die Klingeneinsätze (g & h) zur Aufbewahrung wieder in den Aufbewahrungsbehälter (f). Wie im Piktogramm auf dem Aufbewahrungsbehälter (6) angegeben, halten Sie diesen mit dem Tupperware-Schriftzug nach oben und schieben den Klingeneinsatz in den Schacht. Für eine platz sparende Aufbewahrung kann der Aufbewahrungsbehälter unten an dem Gemüsehobel befestigt werden. Drehen Sie hierzu den Hobel um und setzen Sie nun den Behälter mit dem Tupperware-Schriftzug nach oben ein. Dabei befindet sich die seitliche Lasche der Box auf der Seite der Knöpfe (b & c). Sie rastet hörbei ein.

Garantie

Der Gemüsehobel unterliegt, mit Ausnahme der Klingeneinsätze und der Vertikalklingen, der 30-jährigen Tupperware-Garantie (Deutschland). In Österreich und der Schweiz gilt die zeitlich nahezu unbegrenzte Langzeit-Garantie. Produkte bzw. Einzelteile mit Materialfehlern oder Fabrikationsmängeln können Sie mit Hilfe Ihrer Tupperware-Beraterin/Ihres Tupperware-Beraters jederzeit im Rahmen dieser Garantie kostenlos ersetzen lassen.

www.tupperware.de

www.tupperware.at

www.tupperware.be

www.tupperware.ch

Wij willen u bedanken voor de aankoop van de **Mandoline**, een professioneel keukengereedschap waarmee u in geen tijd verschillende vormen kunt snijden: schijfjes, frietjes, julienne, blokjes, ruitjes, krulletjes en wafeltjes.

Lees aandachtig deze gebruiks- en onderhoudsinstructies en volg ze zorgvuldig op om vele jaren te kunnen genieten van de uitstekende kwaliteit van dit product.



Tupperware®

Preserving your future™

Gebruik een wasprogramma op lage temperatuur om energie te besparen en het milieu te beschermen.

Montage-instructies

! WAARSCHUWING: raak de messen niet aan want ze zijn erg scherp. De hoogwaardige messen zijn zo ontworpen dat u weinig kracht moet zetten bij het snijden. Wees heel voorzichtig wanneer u ze gebruikt.

- Bij het verplaatsen moet u de Mandoline met beide handen aan de uiteinden vasthouden.
- In het **opbergvak** (f) kunnen tot 2 snijbladen worden bewaard (g & h). Verwijder dit opbergvak van het gestel van de Mandoline (a) voor gebruik en plaats het terug als alle onderdelen gereinigd en droog zijn. Gebruik het klepje op de zijkant van het opbergvak om het uit het gestel te halen.
- De **snijbladen** (g of h) kunnen van het gestel van de Mandoline (a) worden losgemaakt met de 2 klepjes die zich aan de zijkanten van de Mandoline bevinden. Plaats uw duimen op het gestel over de klepjes van de snijbladen, zoals op afbeelding 3 wordt getoond. Steek uw wijsvingers onder de klepjes en til de snijbladen uit het gestel.
- Om het snijblad te bevestigen (g of h), moet u ervoor zorgen dat de 2 pinnen in de gleuven van het gestel glijden vooraleer u het snijblad vastklikt.
Als u een klik hoort, betekent dit dat het snijblad goed is vastgemaakt. Vouw de **voet** (d) open tot hij helemaal gestrekt is. De Mandoline kan op het aanrecht of over een kom worden geplaatst.

Zorg ervoor dat het opbergvak (f) verwijderd is en dat de Mandoline op een stabiele en vlakke ondergrond staat voor gebruik.

Met de Mandoline kunt u schijfjes, frietjes, julienne, blokjes, ruitjes, krulletjes en wafeltjes snijden. Zie de bijgevoegde gebruikerskaart voor visuele instructies om specifieke vormen te creëren (4).

- Bedien de knoppen (b & c) door ze uit te trekken vooraleer u eraan draait.
- De **ronde knop** (b) geeft de dikte van de schijfjes in mm weer. De knop kan in verschillende posities worden gedraaid. Om de dikte van de schijfjes aan te passen, kunt u de positie van 0 tot 9 veranderen, in overeenstemming met de gewenste dikte. De dikte kan variëren naargelang het soort voedsel dat u snijdt en de kracht die u op de duwer (i) uitoefent. Zet de knop in de 'slot'-stand om de bovenste plaat boven de snijbladen te plaatsen.
- De **driehoekige knop** (c & 2) bedient het gemakkelijk instelbare systeem met geïntegreerde messen. Deze knop kan in 3 posities worden gedraaid:
 - ▷ een 'slot'-stand () waarbij geen messen zichtbaar zijn boven de bovenste plaat,
 - ▷ in de stand 8: de rij messen snijdt strookjes van 6 mm,
 - ▷ in de stand 9: de rij messen snijdt strookjes van 9 mm.
- Na de opstelling is de Mandoline klaar voor gebruik. Druk de duwer (i) met beide handen in het voedsel (5). Pas de hoogte van het voedsel aan zodat het op de duwer blijft zitten. Houd de Mandoline met een hand vast aan de voetgreep **en houd de duwer (i) vast met uw andere hand.**
- Houd de duwer (i) parallel ten opzichte van het snijoppervlak en gebruik de ribbeling als geleider en om te voorkomen dat u het metalen mes raakt.

- Maak vlotte bewegingen om gemakkelijk te snijden.

Reinigingsrichtlijnen

! WAARSCHUWING: maak de messen voorzichtig schoon want ze zijn erg scherp.

! WAARSCHUWING: zet de 2 knoppen altijd in de 'slot'-stand () voor het reinigen en wanneer u de Mandoline niet gebruikt.

- We raden aan om de messen onmiddellijk na gebruik te reinigen en de Mandoline volledig af te spoelen.
- Reinig de snijbladen afzonderlijk onder de kraan met water. De klep van de mescilinder (e) kan worden geopend om hem met een borstel te reinigen. Wees heel voorzichtig aangezien de messen aan beide zijden scherp zijn.
- De Mandoline mag in de vaatwasser. Zorg ervoor dat het mes nooit in contact komt met ander metalen, keramisch of glazen keukengerei, want dat kan de snijkant van het mes beschadigen.
- Houd de klep van de mescilinder gesloten in de vaatwasser. Het water kan door de openingen in de klep stromen.
- U kunt eventuele vlekken op de messen met een reiniger voor roestvrij staal voorzichtig verwijderen.
- De duwer kan worden gedemonteerd voor een grondige reiniging door aan de knop te trekken.

Gebruik en onderhoud

- Plaats zowel de bovenste plaat als de mescilinder in de 'slot'-stand als u de Mandoline niet gebruikt ().
- Scherp de messen niet met een messenslijper. Als uw snijblad (g of h) na een tijd stomp wordt, neem dan contact op met uw Tupperware Consulent om een nieuw snijblad te kopen.
- Houd het snijblad altijd vast aan de plastic kant. Neem nooit het mes zelf vast.
- Laat het mes altijd op de vloer vallen als u het laat vallen. Probeer het niet op te vangen.
- Dit product en alle onderdelen zijn niet bedoeld voor kinderen. Zorg ervoor dat u ze buiten het bereik van kinderen houdt. Laat de Mandoline of de snijbladen niet onbeheerd achter als er kinderen aanwezig zijn.
- Als het eten op het snijblad (g of h) geblokkeerd is, maak dan het snijblad los van het gestel (a) om het eten te verwijderen en zorg ervoor dat uw handen het mes niet aanraken. Zet de 'messen'-knop in de 'slot'-stand () vooraleer u het snijblad losmaakt. Oefen geen kracht uit.
- **De duwer (i) moet voor alle taken worden gebruikt.**
- Laat alle onderdelen volledig drogen vooraleer u de Mandoline in elkaar steekt.
- De Mandoline moet worden opgeborgen met de ronde (b) en de driehoekige (c) knoppen in de 'slot'-stand ().
- Steek de snijbladen (g & h) terug in het opbergvak (f). Zoals aangeduid met het pictogram op het opbergvak (6): houd het opbergvak (met het TW-logo zichtbaar) vast en glij het snijblad in de gleuf. Bevestig het opbergvak onderaan de Mandoline voor een compacte opberging, en zorg ervoor dat het klepje van het opbergvak zich aan dezelfde kant als de knoppen bevindt (b & c).

Garantie

Beperkte Tupperware garantie van toepassing.

Tupperware waarborgt de Mandoline tegen afsplinteren, barsten, breken of afschilferen bij normaal, niet-commercieel gebruik gedurende de volledige levensduur van het product. Deze garantie omvat de vervanging van gebruikte messen niet, en dekt ook het roesten of beschadigen van het product niet als gevolg van slordig of verkeerd gebruik van het product. Gelieve contact op te nemen met uw Tupperware Consulent voor een vervanging.

www.tupperware.nl
www.tupperware.be

Grazie per aver scelto la **Time Savers Mandoline**, un utensile professionale che permette di realizzare tagli di svariate forme in un batter d'occhio: a fette, a bastoncino, alla julienne, a dadini, a diamante, a piccole onde e in forma di cialda. Leggete e seguite attentamente le istruzioni per l'uso e la manutenzione in modo da poter usufruire dell'alta qualità di questo prodotto per molti anni.



Tupperware®

Preserving your future™

Utilizzare un programma a bassa temperatura sulla lavastoviglie per risparmiare energia e proteggere l'ambiente.

Istruzioni per il montaggio

! AVVERTENZA: non toccate le lame perché sono estremamente affilate. Le lame di alta qualità sono state concepite per tagliare con la minima forza e pertanto vanno utilizzate con estrema cautela.

- Trasportare con cautela la mandolina tenendo entrambe la mani su ciascuna estremità.
- La **custodia lame** (f) può contenere fino a 2 inserti a lama (g & h). Rimuovetela da sotto il telaio della mandolina (a) prima di ciascun utilizzo e sistemarvi al suo interno tutti i componenti lavati e asciugati. Utilizzate la linguetta presente sul fianco della storage box per sganciarla da sotto il telaio.
- Gli **inserti a lama** (g oppure h) si sganciano dal telaio della mandolina (a) grazie a 2 linguette poste su ciascun lato della mandolina. Come mostrato in figura 3, appoggiate i pollici sul telaio al di sopra delle linguette degli inserti a lama. Con gli indici sotto alle linguette, sollevare delicatamente gli inserti a lama dal telaio.
- Per posizionare l'inserto a lama (g oppure h), accertatevi di far scorrere il 2 perno nelle fessure presenti sul telaio prima di agganciare l'inserto a lama. Un clic confermerà l'aggancio dell'inserto a lama nella giusta posizione.
- Aprite il **piedino** (d) finché non verrà a trovarsi nella posizione di massima estensione. La mandolina può essere posizionata su un banco da lavoro o su una ciotola.

Prima dell'uso, accertatevi che la custodia lame (f) sia stata rimossa e che la mandolina si trovi su una superficie piatta e sicura.

Con la mandolina si ottengono tagli del tipo a fette, a bastoncino, alla julienne, a dadini, a diamante, a piccole onde e in forma di cialda. Per istruzioni visive relative alla creazione di forme specifiche consultate la scheda utente aggiuntiva (4).

- Azionate i pulsanti (b & c) tirandoli prima verso l'esterno e poi girandoli.
- Il **pulsante rotondo** (b) regola lo spessore delle fette in mm. Il pulsante può essere regolato in diverse posizioni. Per regolare lo spessore delle fette è possibile scegliere una posizione da 0 a 9 in base al livello di spessore desiderato. Lo spessore può essere regolato in base al tipo di alimento da tagliare e alla forza applicata sull'apposito carrellino (i). Portate il pulsante in posizione bloccata quando si vuole posizionare la piastra superiore al di sopra delle lame.
- Il **pulsante triangolare** (c e 2) aziona il semplice sistema regolabile con lame a strisce integrate. Regolabile in 3 posizioni:
 - ▷ posizione di blocco () dove nessuna lama compare al di sopra della piastra superiore,

- ▷ posizione 8, la fila di lame a strisce crea strisce di 6 mm,
- ▷ posizione 9, la fila di lame a strisce crea strisce di 9 mm.
- Al termine della configurazione la mandolina è pronta per essere utilizzata. Spingere l'apposito inserto proteggi ditta (i) sull'alimento (5) con entrambe le mani. Regolare l'altezza del cibo in modo che resti fermo sull'inserto proteggi ditta. Afferrate sempre la mandolina dall'impugnatura del piedino con una mano e il **carrellino (i) con l'altra mano**.
- Tenete l'apposito inserto proteggi ditta (i) parallelo alla superficie di taglio e utilizzate l'impugnatura per eseguire il movimento ed evitare di toccare la lama metallica.
- Per un taglio più semplice eseguite movimenti fluidi.

Istruzioni per la pulizia

! AVVERTENZA: Lavate le lame con la massima cautela poiché sono molto affilate.

! AVVERTENZA: Mettete sempre i 2 pulsanti in posizione bloccata () prima di qualsiasi intervento di pulizia e ogniqualevolta si interrompe momentaneamente l'uso della mandolina.

- Si raccomanda vivamente di lavare le lame subito dopo l'uso e di sciacquare completamente la mandolina.
- Sotto l'acqua corrente pulite l'inserto a lama separatamente dal telaio. È possibile aprire il coperchio cilindrico delle lame a strisce (e) per pulirlo con una spazzola. Prestare la massima attenzione perché le lame sono taglienti su entrambi i lati.
- La mandolina è lavabile in lavastoviglie. Non lasciate le lame a contatto con altri attrezzi di metallo, ceramica o vetro in quanto danneggerebbero l'affilatura delle lame.
- In lavastoviglie pulite chiuso il coperchio cilindrico delle lame a strisce. I fori presenti sul coperchio lasceranno scorrere l'acqua all'interno.

Garanzia

Si applica la garanzia limitata Tupperware.

La garanzia Tupperware copre la mandolina in caso di scheggiature, incrinature, rotture o sfogliature in condizioni di normale utilizzo non commerciale per l'intera vita del prodotto. La presente garanzia non comprende la sostituzione delle lame usate, né la formazione di ruggine o i danni al prodotto dovuti a negligenza o uso improprio del prodotto. Per richiedere qualsiasi pezzo di ricambio rivolgetevi al proprio consulente Tupperware.

www.tupperware.it
www.tupperware.ch

Gracias por escoger la **Mandolina Tupperware**, una herramienta profesional que le permitirá cortar ingredientes de múltiples formas en un abrir y cerrar de ojos. Podrá cortarlos en rodajas, bastones, juliana, dados, rombos, cortes ondulados y de rejilla. Lea atentamente estas instrucciones de uso y cuidado del producto para que le proporcione la máxima calidad.



Tupperware®

Preserving your future™

Utilice un programa de baja temperatura en su lavavajillas para ahorrar energía y proteger el medioambiente.

Pautas de montaje

! ADVERTENCIA: evite tocar las cuchillas, ya que están muy afiladas. Las cuchillas fabricadas con una alta calidad, están diseñadas para cortar ejerciendo una fuerza mínima y deben utilizarse con sumo cuidado.

- Transporte la Mandolina con cuidado, sujetándola por los extremos con ambas manos.
- La **caja de almacenaje** (f) puede contener hasta dos cuchillas intercambiables (g y h). Retírela de debajo del marco de la Mandolina (a) antes de cada uso y vuelva a colocarla tras haber lavado y secado todos los componentes. Utilice la lengüeta situada en el lateral de la caja de almacenaje para extraerla del marco.
- Las **cuchillas intercambiables** (g o h) pueden extraerse del marco de la Mandolina (a) mediante 2 lengüetas situadas en los laterales. Como se indica en la ilustración 3, coloque sus pulgares en el marco y sobre las lengüetas de la cuchilla intercambiable. A su vez, con los dedos índices bajo las lengüetas, levante cuidadosamente la cuchilla intercambiable del marco.
- Para colocar una cuchilla intercambiable (g o h), asegúrese de deslizar los 2 pasadores en las ranuras del marco. Un “clic” confirmará que la cuchilla está en la posición correcta.
- Despliegue el **pie** (d) hasta que quede en posición extendida. La Mandolina puede colocarse sobre una encimera o sobre un recipiente.

Asegúrese de haber retirado la caja de almacenaje (f) y que la Mandolina se encuentre sobre una superficie plana y segura antes de utilizarla.

Con la Mandolina podrá cortar rodajas, bastones, juliana, dados, rombos, realizar cortes ondulados y de rejilla. Consulte la información adicional con las instrucciones visuales para realizar cortes con formas específicas (4).

- Para poder utilizar los botones (b y c) primero debe tirar de ellos hacia afuera y después girarlos.
- El **botón redondo** (b) indica el grosor de las rodajas en mm. El botón puede girarse en distintas posiciones. Para ajustar el grosor de las rodajas, puede cambiar la posición entre 0 y 9, según el grosor deseado. El grosor puede variar dependiendo del tipo de alimento y de la fuerza aplicada sobre la guía (i). Gire el botón a la posición de bloqueo para que la cuchilla quede tapada.
- El **botón triangular** (c y 2) ajusta el sistema de las cuchillas integradas para juliana. Puede girarse a 3 posiciones:
 - ▷ posición de bloqueo () en la que las cuchillas aparecen sobre la placa superior,
 - ▷ en la posición 6, para obtener juliana de 6 mm,
 - ▷ en la posición 9, para obtener juliana de 9 mm.
- Una vez ajustada, la Mandolina estará lista para su uso. Presione la guía (i) sobre el alimento (5) con ambas manos. Ajuste la altura del alimento, de forma que quede sujeto sobre la guía. Sujete la Mandolina por el mango de su base con una mano y **la guía (i) con la otra para realizar todas las tareas.**
- Sujete la guía (i) de forma paralela a la superficie de corte y evite tocar la cuchilla de metal.
- Para que el corte resulte sencillo, realice movimientos uniformes.

Instrucciones de limpieza

! ADVERTENCIA: Lave las cuchillas con cuidado, ya que están muy afiladas.

! ADVERTENCIA: Coloque siempre los 2 botones en posición de bloqueo () antes de llevar a cabo cualquier manipulación de limpieza o cada vez que interrumpa el uso de la Mandolina.

- Se recomienda lavar las cuchillas inmediatamente después de cada uso.
- Antes de limpiar las cuchillas, sepárelas del marco y a continuación límpielas bajo el agua. La tapa del sistema integrado de cuchillas para juliana (e) puede abrirse para proceder a su limpieza con un cepillo. Extreme las precauciones ya que todas las cuchillas están afiladas por ambas caras.
- La Mandolina es apta para el lavavajillas. No permita que las cuchillas entren en contacto con otros metales, objetos cerámicos o de cristal, ya que podrían dañar su filo.
- Antes de introducir la Mandolina en el lavavajillas, cierre la tapa de las cuchillas para juliana. Los orificios de la tapa permitirán la entrada de agua.
- Podrá utilizar un limpiador para acero inoxidable para eliminar las posibles manchas de las cuchillas. Extreme la precaución al llevar a cabo esta acción.
- La guía puede desmontarse para realizar una limpieza minuciosa.

Uso y cuidados

- Cuando no utilice la Mandolina coloque los botones en posición de bloqueo ().
- No intente afilar las cuchillas con un afilador de cuchillos. Si su cuchilla intercambiable (g o h) se desafilas con el paso del tiempo, póngase en contacto con un Distribuidor autorizado Tupperware para adquirir una de repuesto.
- Sujete siempre la cuchilla intercambiable por la parte de plástico, nunca por el filo.
- Si la soltara accidentalmente, deje que la cuchilla caiga al suelo; no intente cogerla en el aire.
- La Mandolina y sus componentes no son aptos para niños. Manténgalos siempre fuera de su alcance.
- Si la cuchilla intercambiable (g o h) quedara bloqueada por alimentos, desengánchela del marco (a) para retirar la comida (3) y evitar que la mano entre en contacto con el filo. Gire el botón de las cuchillas para juliana a la posición de bloqueo () antes de retirar la cuchilla. Evite forzarlo.
- **Debe utilizar la guía (i) en todas las tareas.**
- Deje que se sequen por completo todos los componentes antes de volver a montar la Mandolina.
- La Mandolina debe guardarse con los botones redondo (b) y triangular (c) en posición de bloqueo ().
- Vuelva a guardar las cuchillas intercambiables (g y h) en la caja de almacenaje (f). Como se indica en el pictograma (6), sujétela con el logotipo TW visible y deslice la cuchilla intercambiable en la ranura. Acople la caja de almacenaje en la base de la Mandolina para conseguir un almacenamiento compacto. La etiqueta de la caja de almacenaje se encuentra en el mismo lado que los botones (b y c).

Garantía

Producto sujeto a la garantía estándar de Tupperware.

Esta garantía cubre el astillado, agrietado, rotura o descascarillado bajo condiciones normales de uso no comercial de la Mandolina. Esta garantía no incluye la sustitución de las cuchillas usadas, oxidación ni otros daños derivados de un uso negligente o inadecuado del producto. Póngase en contacto con un Distribuidor Tupperware para solicitar el cambio del producto.

www.tupperware.es

Obrigado para escolher o **Multi Chef**, um utensílio profissional que lhe permite cortar em vários formatos de forma rápida: rodelas, palitos, vários tipos de juliana, cubos, diamantes, ondulado e em waffle.

Por favor, leia e siga atentamente estas instruções de utilização e de cuidados e poderá desfrutar da alta qualidade deste produto durante muitos anos.



Tupperware®

Preserving your future™

Use um programa de temperatura baixa na máquina para poupar energia e proteger o ambiente.

Orientações de montagem

! AVISO: Evite tocar nas lâminas dado que estas são extremamente afiadas. As lâminas de alta qualidade foram concebidas para cortar com força mínima e deverão ser usadas com o máximo de cuidado.

- Transporte cuidadosamente o Multi Chef, segurando-o com ambas as mãos em cada extremidade.
- A caixa **de armazenamento** (f) pode conter até 2 tipos de lâmina (g & h). Retire-o da estrutura por debaixo do Multi Chef (a) antes de qualquer uso e volte a colocá-lo depois de lavar e secar todos os componentes. Use a patilha na lateral da caixa de armazenamento para liberá-lo da estrutura por debaixo.
- As **lâminas** (g ou h) podem ser libertadas da estrutura do Multi Chef (a) através de duas patilhas situadas nas laterais do Multi Chef. Conforme indicado na figura 3, posicione os seus polegares na estrutura por cima das patilhas da lâmina. Com os dedos indicadores debaixo das patilhas, levante a lâmina da estrutura com cuidado.
- Para colocar a lâmina (g ou h), certifique-se que desliza os 2 pinos até às ranhuras da estrutura antes de fixar a lâmina. Um clique audível confirmará que a lâmina está na posição correcta.
- Desdobre o **apoio** (d) até ficar em posição estendida. O Multi Chef pode ser colocado num balcão ou sobre uma tigela.

Certifique-se de que a caixa de armazenamento (f) foi removida e que o Multi Chef está numa base segura e plana antes de usar.

Com o Multi Chef pode cortar às rodelas, aos palitos, juliana, cubos, diamantes, ondulado e waffle. Consulte o cartão do utilizador adicional para ver instruções visuais para criar formas específicas (4).

- Para utilizar os botões (b & c) primeiro terá de os puxar para fora antes de os rodar.
- O **botão redondo** (b) indica a espessura das fatias em mm. O botão pode ser rodado para várias posições. Para ajustar a espessura das rodelas, pode mudar a posição de 0 a 9, de acordo com o nível desejado de espessura. A espessura pode variar conforme o tipo de alimento a cortar e a força empregue no protector de dedos (i). Rode o botão para a posição de bloqueado, para colocar a placa superior por cima das lâminas.
- O **botão triangular** (c & 2) opera o sistema facilmente ajustável com lâminas seccionadas integradas. Pode ser rodado para 3 posições:
 - ▷ Uma posição de bloqueado () em que não há lâminas à mostra acima da placa superior;
 - ▷ Na posição 3, a fila de lâminas seccionadas faz secções de 6 mm;
 - ▷ Na posição 9, a fila de lâminas seccionadas faz secções de 9 mm.
- Depois de configurar, o Multi Chef está pronto para ser usado. Coloque o protector de dedos (i) por cima do alimento (5) fazendo força para baixo com ambas as mãos. Ajuste a altura do alimento, de forma a que este fique preso ao protector de dedos. Segure no Multi Chef pela pega do apoio com uma mão e **segure no protector de dedos (i) com a outra mão em todas as tarefas.**
- Mantenha o protector de dedos (i) paralelo à superfície de corte e use o guia para evitar tocar na lâmina de metal.
- Para cortar de forma fácil, não faça movimentos bruscos.

Orientações de limpeza

! AVISO: Lave as lâminas com cuidado dado que são muito afiadas.

! AVISO: Coloque sempre os 2 botões na posição de bloqueado () antes de qualquer manipulação para limpar e sempre que qualquer uso do Multi Chef for temporariamente interrompido.

- Recomenda-se vivamente que lave as lâminas imediatamente depois de cada utilização e enxágue completamente o Multi Chef.
- Debaixo de água da torneira, limpe a lâmina separada da estrutura. A tampa do cilindro das lâminas seccionadas (e) pode ser aberta para limpeza com uma escova. Seja extremamente cuidadoso porque todas as lâminas são afiadas em ambos os gumes.
- O Multi Chef pode ir à máquina de lavar loiça. Nunca deixe as lâminas em contato com outro metal, cerâmica ou instrumentos de vidro, porque iria danificar o gume das lâminas.
- Na máquina de lavar-louça, mantenha a tampa do cilindro das lâminas seccionadas fechada. Os buracos na tampa permitirão a passagem da água.
- Com cuidado, poderá retirar possíveis manchas nas lâminas com um produto de limpeza de aço inoxidável.
- O protector de dedos pode ser desmontado para ser totalmente limpo, se puxar o botão.

Utilização e tratamento

- Quando não estiver em uso, coloque tanto a placa superior como o cilindro de lâminas seccionadas na posição de bloqueado ().
- Não tente afiar as lâminas com um afiador de facas. Se a sua lâmina (g ou h) se tornar romba ao longo do tempo, contacte a sua demonstradora Tupperware para comprar uma substituição.
- Segure sempre a lâmina pelo lado de plástico; nunca a segure pela lâmina.
- Deixe a lâmina cair no chão, se lhe escorregar das mãos. Não a tente apanhar no ar.
- Este produto e todos seus componentes não se destinam a ser usados por crianças. Mantenha-os fora do alcance das crianças. Não deixe o Multi Chef nem a lâmina sem vigilância na presença de crianças.
- Se houver alimentos bloqueados na lâmina (g ou h), solte a lâmina da estrutura (a) para libertar o alimento (3) e evite contacto das mãos com a lâmina. Rode o botão das lâminas seccionadas para a posição de bloqueado () antes de libertar a lâmina. Não exerça força.
- **Deve usar o protector de dedos (i) em todas as tarefas.**
- Deixe secar todos os componentes, antes de voltar a montar o Multi Chef.
- O Multi Chef deve ser guardado com os botões circular (b) e triangular (c) na posição de bloqueado ().
- Volte a guardar as lâminas (g & h) na caixa de armazenamento (f). Conforme indicado no pictograma na caixa de armazenamento (6) segura a caixa de armazenamento (com o logótipo da TW visível) e deslize a lâmina até à ranhura. Prenda a caixa de armazenamento ao fundo do Multi Chef para um armazenamento compacto, com a patilha da caixa de armazenamento no mesmo lado que os botões (b & c).

Garantia

Aplica-se a garantia limitada da Tupperware.

A garantia da Tupperware cobre o Multi Chef contra o lascamento, fissuração, quebra ou escamação em utilização doméstica normal durante o tempo de vida do produto. Esta garantia não inclui a substituição de lâminas usadas, nem cobre a oxidação ou outros danos no produto resultantes da utilização negligente ou incorrecta do produto. Contacte a sua demonstradora Tupperware se for necessário substituir o produto.

www.tupperware.pt

Mange tak fordi du valgte **Tupperware Mandolinjern**, et professionelt tidsbesparende mandolinjern, som hurtigt kan skære flere forskellige former: Skiver, pommes frites, julienner, tern, diamantformer, bølge- og vaffeludskæringer.

For at få glæde af produktet i mange år, bør du læse brugsanvisningen nøje, så du ved, hvordan det virker og skal behandles.



Tupperware®

Preserving your future™

Vælg et energispareprogram på din opvaskemaskine og værn om miljøet.

Retningslinjer for samling

! ADVARSEL: Undgå at berøre bladene, da de er meget skarpe. Bladene af høj kvalitet er beregnet til at kunne skære uden at bruge mange kræfter og skal bruges med største forsigtighed.

- Bær forsigtigt Mandolinjernet ved at holde det med en hånd i hver ende.
- **Opbevaringskassen** (f) kan indeholde op til 2 blad-indsatser (g & h). Tag den af rammens underside på Mandolinjernet (a) inden enhver form for brug og sæt den tilbage igen, efter alle dele er rengjorte og tørre. Tryk på tappen på opbevaringskassens side for at frigøre den fra rammens underside.
- **Skærindsatserne** (g eller h) kan frigøres fra Mandolinjernet ramme (a) ved hjælp af de 2 tapper på siden af Mandolinjernet. Som vist på illustration 3, sættes tommelfingrene på rammen oven over skærindsatserne tapper. Med pegefingeren under tapperne kan du nu forsigtigt tage skærindsatsen af rammen ved at presse opad med pegefingrene.
- Ved montering af bladindsatsen (g eller h), skal de 2 små stifter køres ind i rammens åbninger, inden bladindsatsens tapper trykkes ned. Der høres et klik som betyder, at skærindsatsen sidder korrekt.
- Fold **foden** (d) helt ud. Mandolinjernet kan stilles på køkkenbordet eller over en skål.

Sørg for, at opbevaringskassen (f) er fjernet, samt at Mandolinjernet står på en sikker og plan flade inden brug.

Med Mandolinjernet kan du snitte skiver, pommes frites, julienner, tern, diamantforme, bølge- og vaffeludskæringer. Se, hvordan du laver de forskellige former på det vedlagte kort (4).

- Betjen knapperne (b & c) ved først at trække dem ud, inden du drejer dem.
- Den **runde knap** (b) bestemmer tykkelsen på skiver i mm. Knappen kan stilles på forskellige positioner. Juster tykkelsen på skiverne ved at ændre positionen fra 0 til 9, alt efter den ønskede tykkelse. Tykkelsen kan variere afhængig af, hvilken slags mad, du skærer, og den kraft, hvormed du bruger Fingerbeskytteren (i). Drej knappen til låst position, for at få den øverste plade til at dække bladene.
- Den **trekantede knap** (c & 2) styrer det nemt indstillelige system med integrerede klinger til at snitte strimler. Knappen har tre positioner:
 - ▷ låst position (), hvor ingen klinger er synlige oven for den øvre plade.
 - ▷ i position 6, llaves strimler à 6 mm,
 - ▷ i position 9, llaves strimler à 9 mm.
- Efter klargøring, er Mandolinjernet klar til brug. Tryk Fingerbeskytteren fast på maden ved at bruge begge hænder. Tilpas madens højde, så den hele tiden sidder godt fast på Fingerbeskytteren. Hold altid om håndtaget på Mandolinjernet fod med den ene hånd og **om Fingerbeskytteren (i) med den anden hånd.**
- Sæt Fingersbeskytteren (i) parallelt med skærefladen og hold om knoppen for at føre maden frem og tilbage og undgå at røre ved metalbladet.
- Det er nemmest at skære skiverne, hvis du bruger lette bevægelser.

Rengøring

! ADVARSEL: Vask bladene forsigtigt af, da de er meget skarpe.

! ADVARSEL: Sæt altid de 2 knapper på låst position

() inden enhver form for rengøring eller håndtering samt når brugen af Mandolinjernet afbrydes midlertidigt.

- Vi anbefaler stærkt, at du vasker bladene af straks efter hver brug og skyller Mandolinjernet fuldstændigt.
- Skærindsatsen og rammen skylles hver for sig under vandhanen. Cylinderen til klingerne (e) kan åbnes og rengøres med en børste. Vær meget forsigtig, da alle klinger er skarpe på begge sider.
- Mandolinjernet kan sættes i opvaskemaskinen. Lad aldrig skær og klinger komme i kontakt med andre redskaber af metal, keramik eller glas, da det kan skade skærefladen på skær og klinger.
- Klingernes beskytter skal være lukket, hvis Mandolinjernet sættes i opvaskemaskinen. Hullerne i beskytteren lader vandet flyde igennem.
- Pletter på skær og klinger kan fjernes forsigtigt med et rengøringsmiddel til rustfrit stål.
- Fingerbeskytteren kan skilles ad og rengøres grundigt ved at trække i knoppen.

Brug og pleje

- Når Mandolinjernet ikke er i brug, skal både den øvre plade og klingerne til at snitte strimler stå på låst position ().
- Forsøg ikke at slibe skær og klinger med en slibekniv. Hvis skærindsatsen (g eller h) bliver sløv med tiden, kan du kontakte din Tupperware-konsulent og bestille en ny skærindsats.
- Hold altid på skærindsatsens plastikdel, aldrig på selve skærret.
- Lad altid skær og klinger falde på gulvet hvis det tabes. Forsøg ikke at gribe det på halvvejen.
- Dette produkt og alle dets dele er ikke beregnet til at blive brugt af børn. Skal holdes uden for børns rækkevidde. Efterlad ikke Mandolinjernet uden opsyn, når der er børn i nærheden.
- Hvis maden sidder fast på skærindsatsen (g eller h), kan du klikke skærret fri af rammen (a) for at frigøre maden (3), undgå at røre ved skærret. Sæt knappen til at snitte strimler med på låst position, på låst position (), inden skærindsatsen frigøres. Brug ikke for stor kraft.
- **Fingerbeskytteren (i) skal bruges til alle opgaver.**
- Lad alle delene tørre inden Mandolinjernet samles på ny.
- Mandolinjernet skal opbevares med den runde (b) og den trekantede knap (c) i låst position ().
- Opbevar skærindsatserne (g & h) i opbevaringskassen (f). Som vist på tegningen på opbevaringskassen, (6) holdes opbevaringskassen (med TW-logoet synligt) og skærindsatsen køres ned i sprækken. Fastgør opbevaringskassen på Mandolinjernet bund for kompakt opbevaring, opbevaringskassens tap skal være på samme side som knapperne (b & c).

Garanti

Produktet er omfattet af en begrænset Tupperware-garanti.

Tupperware-garantien omfatter skår, revner, brud eller afskalning under normal ikke-erhvervsmæssig brug i hele Mandolinjernet levetid. Denne garanti omfatter ikke udskiftning af brugte knivblade og heller ikke rust- eller andre produktskader, der skyldes, at produktet ikke er blevet plejet ordentligt eller er blevet mishandlet. Kontakt venligst din Tupperware-konsulent vedrørende ombytning.

www.tupperware.dk

Tack för att du valt **Tupperware Mandoline**, ett professionellt verktyg för att snabbt skära mat i olika former: skivor, pommes frites, juliennestavar, kuber, romber, räfflor och våffelskivor.

Läs noga igenom och följ de här anvisningarna för användning och skötsel så kan du dra fördel av produktens höga kvalitet i många år.



Tupperware®

Preserving your future™

Spara energi och skydda miljön genom att använda ett diskmaskinsprogram med låg temperatur.

Montering

! WARNING: Undvik att röra knivbladen. De är mycket vassa. De högklassiga bladen är utformade för att skära med minimal kraft och måste användas med största försiktighet.

- Bär mandolinen försiktigt genom att hålla med händerna i båda ändar.
- **Förvaringslådan** (f) rymmer upp till 2 knivinsatser (g och h). Ta ut lådan från undersidan av mandolinramen (a) före användning och sätt tillbaka den när alla delar är diskade och torra. Använd fliken på sidan av förvaringslådan för att lossa den från ramen.
- **Knivinsatserna** (g eller h) kan tas loss från mandolinramen (a) med två flikar som finns på sidan av mandolinen. Placera tummarna över knivinsatsens flikar som bild 3 visar. Stick in pekfingrarna under flikarna och lyft försiktigt upp knivinsatsen från ramen.
- När du sätter i knivinsatsen (g eller h), se till att de två stiften går in i öppningarna i ramen innan du klämmer fast knivinsatsen. Det hörs ett klick när knivinsatsen är i rätt läge.
- Vik ner **foten** (d) helt och hållet. Mandolinen kan placeras på köksbänken eller över en skål.

Se till att förvaringslådan (f) har tagits bort och att mandolinen ligger på ett säkert och plant underlag innan du använder den.

Med mandolinen kan du göra släta skivor, pommes frites, juliennestavar, kuber, romber, räfflade skivor och våffelskivor. På det medföljande användarkortet finns anvisningar med bilder för hur du skapar speciella former (4).

- Dra först ut knapparna (b och c) innan du vrider dem.
- Den **runda knappen** (b) visar tjockleken på skivorna i mm. Knappen kan vridas i olika lägen. För att justera tjockleken på skivorna kan du ändra läge från 0 till 9 för önskad tjocklek. Tjockleken kan variera beroende på vilket slags livsmedel du skivar och hur hårt du trycker på mathållaren (i). Vrid knappen i låsläge när du placerar den övre plattan över knivbladen.
- Med hjälp av den **triangelformade knappen** (c och 2) sköter du det lättreglerade systemet med inbyggda strimlingsblad. Knappen kan vridas i 3 lägen:
 - ▷ låst läge () där inga knivar syns över plattan,
 - ▷ i läge 1 gör bladen 6 mm strimlor,
 - ▷ i läge 2 gör bladen 9 mm strimlor.
- När du ställt in mandolinen är den klar att användas. Tryck mathållaren (i) på maten (5) med båda händerna. Justera höjden på maten så den hålls fast i mathållaren. Håll mandolinen i fothandtaget med ena handen och **mathållaren (i) med den andra när du arbetar.**
- Håll mathållaren (i) parallellt med skärytan och använd ribban för att styra och undvika att komma åt metallbladet.
- Använd mjuka rörelser så går det lättare att skära.

Anvisningar för rengöring

! VARNING: Var försiktig när du rengör bladen. De är mycket vassa.

! VARNING: Ställ alltid de två knapparna i låst

läge () före rengöring och vid tillfälliga avbrott i användningen av mandolinen.

- Vi rekommenderar starkt att du rengör bladen omedelbart efter användningen och sköljer av hela mandolinen.
- Rengör knivinsatsen separat i rinnande vatten. Locket (e) till cylindern med strimlingsblad kan öppnas för rengöring med borste. Var mycket försiktig eftersom alla blad är vassa på båda sidor.
- Mandolinen tål maskindisk. Låt aldrig knivbladen komma i kontakt med andra redskap av metall, keramik eller glas. Det kan orsaka skador på eggen.
- Håll cylindern med strimlingsblad stängd när du diskar i maskin. Hålen i locket gör att vattnet kan rinna igenom.
- Du kan försiktigt ta bort eventuella fläckar på bladen med rengöringsmedel för rostfritt stål.
- Mathållaren kan tas isär för fullständig rengöring genom att dra i knappen.

Användning och skötsel

- Ställ både den övre plattan och cylindern med strimlingsblad i låst läge () när mandolinen inte används.
- Försök inte vässa bladen med knivvässare. Om knivinsatsen (g eller h) blir slö med tiden, kontakta din Tupperwarekonsulent för att köpa en ny.
- Håll alltid knivinsatsen på den plastade sidan; grip aldrig tag i kniven.
- Låt alltid knivinsatsen falla till golvet om du tappar den. Försök inte fånga den i luften.
- Produkten och dess delar är inte avsedda att användas av barn. Håll produkten utom räckhåll för barn. Lämna inte mandolinen eller en knivinsats obevakad i barns närvaro.
- Om det fastnar mat på knivinsatsen (g eller h), ta loss knivinsatsen från ramen (a) för att ta bort maten (3). Undvik att vidröra kniven med handen. Vrid knappen för strimlingsbladen i låst läge () innan du lossar knivinsatsen. Använd inte våld.
- **Mathållaren (i) bör användas vid allt arbete med mandolinen.**
- Låt alla delar torka helt innan du sätter ihop mandolinen igen.
- Mandolinen bör förvaras med den runda (b) och den triangelformade (c) knappen i låst läge ().
- Förvara knivinsatserna (g och h) i förvaringslådan (f). Håll förvaringslådan (med TW-loggan synlig) som markeringen på lådan visar (6) och skjut in knivinsatsen i öppningen. Sätt fast förvaringslådan under mandolinen så lådans flik är på samma sida som knapparna (b och c).

Garanti

Tupperware lämnar begränsad garanti.

Tupperwares garanti skyddar mandolinen om den flagar, spricker eller går sönder vid normal, icke-kommersiell användning under produktens livstid.

Garantin omfattar inte utbyte av använda blad och inte heller rostskador eller andra skador på produkten till följd av vårdslös eller felaktig användning.

Kontakta din Tupperwarekonsulent om du behöver byta ut din produkt.

www.tupperware.se

Takk for at du valgte **Tupperware Mandolinjern**, et profesjonelt verktøy som lar deg kutte opp flere former på kort tid: skiver, pommes frites, strimler, terninger, diamant former, krusete og vaffelkutt.

Vennligst les og følg instruksjonene for bruk og vedlikehold nøye, og du vil kunne nyte den høye kvaliteten til dette produktet i mange år.



Tupperware®

Preserving your future™

Bruk et lavtemperaturprogram på oppvaskmaskinen for å spare energi og beskytte miljøet.



Monteringsinstruksjoner

! ADVARSEL: Unngå å berøre knivbladene, da de er meget skarpe. Knivbladene av høy kvalitet er konstruert til å kutte med minimal kraft, og må brukes med største forsiktighet.

- Bær Mandolinjernet forsiktig ved å holde det med en hånd i hver ende.
- **Oppbevaringsboksen** (f) kan inneholde opptil 2 knivnnsatser (g & h). Fjern det fra under Mandolinjernet ramme (a) før all bruk og sett på plass etter at alle deler er vasket og tørket. Bruk fliken på siden av oppbevaringsboksen til å løsne den fra undersiden av rammen.
- **Knivnnsatsene** (g eller h) kan bli løst fra Mandolinjernet ramme (a) med 2 fliker, plassert på Mandolinjernet sider. Som vist på bilde 3, plasser tomlene dine på rammen over knivnnsatsenes fliker. Med pekefingerne under flikene, løft forsiktig knivnnsatsene fra rammen.
- For å plassere knivnnsatsen (g eller h), pass på å skyve de 2 tappene inn i rammens spor før du klipper fast knivnnsatsen. Et hørbart klikk vil bekrefte at knivnnsatsen er i riktig posisjon.
- Brett ut **foten** (d) til den er i en forlenget posisjon. Mandolinjernet kan plasseres på kjøkkenbenken eller over en skål.

Kontroller at oppbevaringsboksen (f) har blitt fjernet og at Mandolinjernet er på et sikkert og flatt underlag før bruk.

Med Mandolinjernet kan du lage skiver, pommes frites, strimler, terninger, diamant former, krusete og vaffelkutt. Se illustrasjonene med visuelle instruksjoner for å lage bestemte former (4).

- Bruk knappene (b & c) ved å først dra dem ut før de dreies.
- Den **runde knappen** (b) angir tykkelsen på skivene i mm. Knappen kan dreies til forskjellige posisjoner. For å justeretykkelsen på skivene kan du skifte posisjonen fra 0 til 9, etter ønsket tykkelse. Tykkelsen kan avhenge av type mat som skives og kraften som brukes på fingerbeskytteren (i). Drei knappen til låst posisjon for å plassere den øvre platen over knivbladene.
- Den **trekantede knappen** (c & 2) opererer det lett justerbare systemet med integrerte skjærekniver. Den kan dreies i 3 posisjoner:
 - ▷ en låst posisjon () der ingen knivblad vises over den øvre platen,
 - ▷ in posisjonen , lager strimler på 6 mm,
 - ▷ in posisjonen , lager strimler på 9 mm.
- Etter oppsett er Mandolinjernet klar til å brukes. Skyv fingerbeskytteren (i) på på maten (5) med begge hender. Tilpass høyden på maten slik at maten forblir festet på fingerbeskytteren. Hold Mandolinjernet etter sitt fothåndtak med en hånd og **hold fingerbeskytteren (i) med den andre hånden**.
- Hold fingerbeskytteren (i) parallelt med snittflaten og bruk kanten til å føre og å unngå å berøre metallkniven.
- For en enkel snitting, bruk lette bevegelser.

Retningslinjer for rengjøring

! ADVARSEL: Vask knivbladene forsiktig, da de er meget skarpe.

! ADVARSEL: Sett alltid de 2 knappene i låst posisjon () før enhver rengjøring, og alltid når bruken av Mandolinjernet avbrytes midlertidig.

- Det anbefales sterkt at du vasker knivbladene umiddelbart etter hver bruk, og skyller Mandolinjernet fullstendig.
- Rengjør knivinnsetsen separat fra rammen under springvann. Skjæreknivenes sylindrelukk kan åpnes for rengjøring med en børste. Vær ekstremt forsiktig ettersom alle knivblad er skarpe på begge sider.
- Mandolinjernet kan vaskes i oppvaskmaskin. La aldri knivbladene komme i kontakt med andre metall-, keramikk- eller glassinstrumenter, da dette vil skade knivbladens kuttekanter.
- Hold skjæreknivenes sylindrelukk lukket i oppvaskmaskinen. Hullene i lokket vil la vannet renne gjennom.
- Med forsiktighet kan du fjerne eventuelle flekker på knivbladene med et rengjøringsmiddel for rustfritt stål.
- Fingerbeskytteren kan demonteres for en grundig rengjøring ved å dra i knotten.

Bruk og vedlikehold

- Når Mandolinjernet ikke er i bruk, plasserer både den øvre platen og skjæreknivenes sylindrelukk i låst posisjon ().
- Ikke prøv å skjerpe knivbladene med en knivsliper. Dersom knivinnsetsen (g eller h) blir sløv over tid, kan du kontakte din Tupperware-konsulent for å kjøpe en ny.
- Hold alltid knivinnsetsen i plattsiden; ta aldri tak i den etter knivbladet.
- La alltid knivinnsetsen falle til gulvet om den mistes. Ikke forsøk å fange den i luften.
- Dette produktet og alle dets deler er ikke ment å brukes av barn. Pass på at du holder dem utilgjengelig for barn. Ikke la Mandolinjernet eller knivinnsetsen være uten tilsyn når barn er tilstede.
- Dersom mat er blokkert på knivinnsetsen (g eller h), klips løst knivinnsetsen fra rammen (a) for å frigjøre maten (3), og unngå håndkontakt med knivbladet. Drei skjærekniv-knappen til låst posisjon () før du frigjør knivinnsetsen. Ikke bruk makt.
- **Fingerbeskytteren (i) bør brukes til alle oppgaver.**
- La alle deler tørke fullstendig før Mandolinjernet monteres igjen.
- Mandolinjernet bør oppbevares med den runde (b) og den trekantede (c) knappen i låst posisjon ().
- Oppbevar knivinnsetsene (g & h) i oppbevaringsboksen (f). Som angitt på symbolet på oppbevaringsboksen (6), hold oppbevaringsboksen (med TW-logo synlig) og skyv knivinnsetsen inn i sporet. Fest oppbevaringsboksen til Mandolinjernet bunn for en kompakt oppbevaring, oppbevaringsboksens flik er på samme side som knappene (b & c).

Garanti

Begrenset Tupperware-garanti gjelder.

Tupperware garantien beskytter Mandolinjernet mot oppflising, sprekking, brudd eller avskalling under normal ikke-kommersiell bruk for produktets levetid. Denne garantien inkluderer ikke erstatning for brukte blad, og dekker heller ikke rusting eller annen skade på produktet grunnet skjødesløs bruk eller misbruk av produktet. Vennligst kontakt din Tupperware konsulent for et erstatningsprodukt.

www.tupperware.no

Kiitos, että valitsit **Tupperware Mandoliinin**. Keittiön työväline, jonka avulla voit hetkessä leikata erilaisia muotoja – viipaleita, ranskalaisia perunoita, suikaleita, kuutioita, vinoneliöitä, poimuja ja vohvelinmuotoisia paloja.

Lukemalla nämä käyttö- ja hoito-ohjeet ja noudattamalla niitä voit nauttia tämän tuotteen laadusta useita vuosia.



Tupperware®

Preserving your future™

Käytä astianpesukoneessa energian säästämiseksi ja ympäristön suojelemiseksi alhaista lämpötilaa.



Kokoamisohjeet:

! VAROITUS: Vältä koskemasta teriä, sillä ne ovat erittäin teräviä. Laadukkaat terät on suunniteltu leikkaamaan vain vähän voimaa käyttäen, ja niitä on käytettävä erittäin varovasti.

- Liikuttele Mandolinea varovasti, pitäen kiinni sen molemmista päistä.
- **Säilytyslaatikko** (f) voi sisältää enintään 2 asennettavaa terää (g ja h). Poista se Mandoliinin kehyksen (a) alta ennen käyttöä ja aseta se takaisin paikalleen, kun kaikki osat on pesty ja kuivattu. Poista säilytyslaatikko kehyksen alta säilytyslaatikon sivulla olevan liuskan avulla.
- **Asennettavat terät** (g tai h) voidaan poistaa kehyksestä (a) sivuilla sijaitsevan kahden liuskan avulla. Aseta peukalosi kuvan 3 mukaisesti asennettavan terän liuskojen päällä olevalle kehykselle. Nosta terä pois kehyksestä varoen niin, että etusormesi ovat liuskojen alla.
- Voit asentaa terän (g tai h) varmistamalla, että 2 tappia liu'utetaan kehyksen aukkoihin ennen terän kiinnittämistä. Kun kuulet napsahduksen, terä on oikeassa asennossa.
- Taita **jalka** (d) kokonaan auki. Mandoline voidaan sijoittaa pöytälevylle tai kulhon yläpuolelle.

Varmista ennen käyttöä, että säilytyslaatikko (f) on poistettu ja että Mandoliini on vakaalla ja tasaisella alustalla.

Mandoliinin avulla voit leikata viipaleita, ranskalaisia perunoita, suikaleita, kuutioita, vinoneliöitä, poimuja ja vohvelinmuotoisia paloja. Kuvallisia ohjeita tiettyjen muotojen leikkaamiseksi on ohjekortissa (4).

- Painikkeita (b ja c) voidaan käyttää vetämällä ne ulos ennen niiden kääntämistä.
- **Pyöreä painike** (b) osoittaa viipaleiden paksuuden millimetreinä. Painiketta voidaan kääntää eri asentoihin. Voit säätää viipaleiden paksuutta muuttamalla asentoa välillä 0 - 9 toivotun paksuuden mukaan. Paksuus saattaa vaihdella viipaloidun ruoan ja sormisuojukseen (i) kohdistetun voiman mukaan. Voit siirtää ylälevyn terien yläpuolelle kääntämällä painikkeen lukittuun asentoon.
- **Kolmiomaisen painikkeen** (c ja 2) avulla käytetään helposti säädettävää integroiduilla terillä varustettua järjestelmää suikaleiden leikaamiseen. Se voidaan kääntää kolmeen eri asentoon:
 - ▷ lukittuun asentoon (), jolloin ylälevyn yläpuolella ei ole teriä näkyvissä.
 - ▷ asentoon , jolloin voidaan leikata 6 mm:n suikaleita.
 - ▷ asentoon , jolloin voidaan leikata 9 mm:n suikaleita.
- Asennuksen jälkeen Mandoliini on käyttövalmis. Paina ruoan ohjainta (i) ruokaa vasten (5) molemmiin käsiin. Säädä ruoan korkeutta niin, että ruoka pysyy aina sormisuojuksen tapeissa. Pitele Mandoliinia sen jalan kahvasta yhdellä kädellä ja **sormisuojusta (i) toisella kädellä**.
- Pitele ruoan sormisuojusta (i) samansuuntaisesti leikkauspintaan nähden ja käytä reunaa ohjaukseen ja välttääksesi metalliterän koskettamista.
- Tee tasaisia liikkeitä, jotta viipalointi olisi helppoa.

Puhdistusohjeet

! VAROITUS: Puhdista terät varovasti, sillä ne ovat erittäin teräviä.

! VAROITUS: Käännä aina kaksi painiketta lukittuun asentoon () ennen puhdistusta ja silloin, kun Mandoliinin käyttö keskeytetään väliaikaisesti.

- On suositeltavaa pestä terät välittömästi ja huuhdella Mandoliini kokonaan jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Puhdista asennettava terä hanavedellä erillään kehyksestä. Terien sylinterimäinen suojuus (e) voidaan avata ja puhdistaa harjalla. Ole erittäin varovainen, sillä terät ovat teräviä molemmilla puolilla.
- Mandoliini voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä koskaan päästä teriä kosketuksiin muiden metalli-, keramiikka- tai lasityövälineiden kanssa, sillä se saattaa vahingoittaa terien leikkausreunaa.
- Pidä terien sylinterimäinen suojuus astianpesukoneessa suljettuna. Vesi pääsee virtaamaan suojuksen aukkojen kautta.
- Voit poistaa mahdolliset tahrat varoen ruostumattomalle teräkselle tarkoitetulla puhdistusaineella.
- Sormisuoja voidaan purkaa huolellista puhdistusta varten nupista vetämällä.

Käyttö ja huolto

- Kun tuotetta ei käytetä, aseta sekä ylälevy että terien sylinteri lukittuun asentoon ().
- Älä yritä teroittaa teriä veitsenterottimella. Jos asennettava terä (g tai h) tylsyy ajan kuluessa, ota yhteyttä Tupperware-konsulenttiin ja hanki uusi terä.
- Pitele asennettavaa terää aina muovipuolelta. Älä koskaan tartu terään.
- Anna asennettavan terän aina pudota lattialle, jos se putoaa. Älä yritä ottaa sitä kiinni ilmassa.
- Tätä tuotetta ja sen osia ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Varmista, että ne pidetään poissa lasten ulottuvilta. Älä jätä Mandoliinia tai asennettavaa terää ilman valvontaa lasten läsnäollessa.
- Jos asennettavaan terään (g tai h) on jäänyt kiinni ruokaa, irrota terä kehyksestä (a) ja vapauta ruoka (3) välttäen koskettamasta terää käsin. Käännä terien painike lukittuun asentoon () ennen asennettavan terän vapauttamista. Älä kohdista niihin voimaa.
- **Sormisuojusta (i) on käytettävä kaikissa askareissa.**
- Anna kaikkien osien kuivua täysin ennen Mandoliinin uudelleen kokoamista.
- Mandoliinia on säilytettävä niin, että pyöreä (b) ja kolmiomainen (c) painike on lukitussa asennossa ().
- Säilytä asennettavia teriä (g ja h) säilytyslaatikossa (f). Pitele säilytyslaatikkoa (niin, että TW-logo on näkyvässä) ja liu'uta asennettava terä aukkoon säilytyslaatikon kuvan (6) mukaisesti. Kiinnitä säilytyslaatikko tilaa säästävää säilytystä varten Mandoliinin alaosaan. Säilytyslaatikon liuskan on oltava samalla puolella painikkeiden kanssa (b ja c).

Takuu

Tuotteeseen sovelletaan rajoitettua Tupperware-takuuta.

Tupperware myöntää Mandoliinille takuun, joka kattaa lohkeamisen, halkeamisen, särkymisen tai osien irtoamisen tavallisessa kotitalouskäytössä tuotteen käyttöiän ajaksi. Takuu ei kata Mandoliinin terien kulumista eikä ruostumista tai vaurioita, jotka ovat aiheutuneet tuotteen huolimattomasta tai virheellisestä käytöstä. Ota yhteys Tupperware-konsulenttiisi tuotteiden vaihtoasioissa.

www.tupperware.fi

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το **Νέος Πολυκόπτης**, ένα επαγγελματικό εργαλείο που σας επιτρέπει να κόβετε πολλαπλά σχήματα σε χρόνο μηδέν: φέτες, τηγανητές πατάτες, κοπές σε κύβους, ρόμβους, κοπές κυματιστές και σε σχήμα βάφλας.

Παρακαλούμε διαβάστε και ακολουθήστε πιστά τις οδηγίες χρήσης που ακολουθούν και είναι βέβαιο ότι θα μείνετε ευχαριστημένη για πολλά χρόνια με την υψηλή ποιότητα που διαθέτει το προϊόν αυτό.



Tupperware®

Preserving your future™

Χρησιμοποιήστε ένα πρόγραμμα χαμηλής θερμοκρασίας στο πλυντήριο πιάτων σας και προστατέψτε το περιβάλλον.



Οδηγίες συναρμολόγησης

! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αποφύγετε να αγγίζετε τις λεπίδες καθώς είναι εξαιρετικά κοφτερές. Οι λεπίδες υψηλής ποιότητας έχουν σχεδιαστεί να κόβουν με ελάχιστη δύναμη και πρέπει όμως να χρησιμοποιούνται με πολύ προσοχή.

- Μεταφέρετε προσεκτικά το Νέος Πολυκόπτης, κρατώντας το και με τα δύο χέρια σε κάθε άκρο.
- Το **κουτί αποθήκευσης** (f) μπορεί να περιέχει μέχρι 2 εξαρτήματα λεπίδας (g & h). Αφαιρέστε το κάτω πλαίσιο του Νέου Πολυκόπτη (a) πριν από κάθε χρήση και επανατοποθετήστε αφού όλα τα εξαρτήματα έχουν πλυθεί και στεγνώσει. Χρησιμοποιήστε το πτερύγιο στην πλευρά του κουτιού αποθήκευσης για να το απελευθερώσετε από κάτω από το πλαίσιο.
- Τα **εξαρτήματα λεπίδας** (g ή h) μπορούν να απελευθερωθούν από το πλαίσιο του Νέου Πολυκόπτη (a) με τα 2 πτερύγια, που βρίσκονται στις πλευρές του Νέου Πολυκόπτη. Όπως φαίνεται στην εικόνα 3, τοποθετήστε τους αντίχειρές σας στο πλαίσιο πάνω από τα πτερύγια των εξαρτημάτων λεπίδας. Με τους δείκτες σας κάτω από τα πτερύγια, ανασηκώστε απαλά το εξάρτημα λεπίδας από το πλαίσιο.
- Για να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα λεπίδας (g ή h) βεβαιωθείτε ότι περνάτε τους 2 πείρους στις εγκοπές του πλαισίου, πριν κουμπώσετε το εξάρτημα λεπίδας. Θα ακουστεί ένα κλικ που επιβεβαιώνει ότι το εξάρτημα λεπίδας είναι στη σωστή θέση.
- Ξεδιπλώστε το **πόδι** (d) μέχρι να βρεθεί στην θέση έκτασης. Ο Νέος Πολυκόπτης μπορεί να τοποθετηθεί σε ένα πάγκο ή πάνω από ένα μπωλ.

Βεβαιωθείτε ότι το κουτί αποθήκευσης (f) έχει αφαιρεθεί και ότι ο Νέος Πολυκόπτης είναι σε μια ασφαλή και επίπεδη βάση πριν από τη χρήση.

Με το Νέο Πολυκόπτη μπορείτε να παρασκευάσετε φέτες, τηγανητές πατάτες, κύβους, ρόμβους, κοπές κυματιστές και σε σχήμα βάφλας. Ανατρέξτε στην πρόσθετη κάρτα χρήστη για οπτικές οδηγίες σχετικά με τη δημιουργία συγκεκριμένων σχημάτων (4).

- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά (b & c) τραβώντας έξω πρώτα πριν τα περιστρέψετε.
- Το **στρογγυλό κουμπί** (b) υποδεικνύει το πάχος των φετών σε χιλιοστά. Το κουμπί μπορεί να περιστραφεί σε διαφορετικές θέσεις. Για να ρυθμίσετε το πάχος των φετών, μπορείτε να αλλάξετε τη θέση από 0 έως 9, ανάλογα με το επιθυμητό πάχος. Το πάχος μπορεί να ποικίλει ανάλογα με το είδος των τροφίμων που κόβεται σε φέτες και της δύναμης που ασκείται στο καθοδηγητή των τροφίμων (i). Περιστρέψτε το κουμπί στη θέση ασφάλισης για να τοποθετήσετε την επάνω πλάκα πάνω από τις λεπίδες.
- Το **τριγωνικό κουμπί** (c & 2) λειτουργεί το εύκολο ρυθμιζόμενο σύστημα με τις ενσωματωμένες λεπίδες για λωρίδες. Μπορεί να περιστραφεί σε 3 θέσεις:
 - ▷ μια θέση ασφάλισης () όπου δεν φαίνονται καθόλου λεπίδες πάνω από την επάνω πλάκα,
 - ▷ στη θέση , η σειρά λεπίδων για λωρίδες κόβει λωρίδες 6 mm,
 - ▷ στη θέση , η σειρά λεπίδων για λωρίδες κόβει λωρίδες 9 mm.
- Μετά τη ρύθμιση, ο Νέος Πολυκόπτης είναι έτοιμος για χρήση. Σπρώξτε τον καθοδηγητή των τροφίμων (i) πάνω στο τρόφιμο (5) και με τα δύο χέρια. Προσαρμόστε το ύψος του τροφίμου ώστε αυτό να παραμένει καρφωμένο στον καθοδηγητή των τροφίμων. Κρατήστε το Νέο Πολυκόπτη από τη λαβή του ποδιού του με το ένα χέρι και **κρατήστε τον καθοδηγητή των τροφίμων (i) με το άλλο χέρι για όλες τις εργασίες.**
- Κρατήστε τον καθοδηγητή των τροφίμων (i) παράλληλα στην επιφάνεια κοπής και χρησιμοποιήστε τη νεύρωση για καθοδήγηση και για να αποφύγετε να αγγίξετε την

μεταλλική λεπίδα.

- Για εύκολη κοπή σε φέτες, πραγματοποιείτε ομαλές κινήσεις.

Οδηγίες καθαρισμού

! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πλύνετε με προσοχή τις λεπίδες καθώς είναι εξαιρετικά κοφτερές.

! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πάντοτε τοποθετείτε τα δύο κουμπιά στη θέση ασφάλισης () πριν από οποιοδήποτε χειρισμό καθαρισμού και οποτεδήποτε η χρήση του Νέου Πολυκόπτη διακόπτεται προσωρινά.

- Συνιστάται να πλένετε τις λεπίδες αμέσως μετά από κάθε χρήση και να ξεπλένετε εντελώς το Νέο Πολυκόπτη.
- Κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης, καθαρίστε το εξάρτημα λεπίδας ξεχωριστά από το πλαίσιο. Το κυλινδρικό κάλυμμα των λεπίδων για λωρίδες (e) μπορεί να ανοιχτεί για καθαρισμό με μια βούρτσα. Επιδείξτε εξαιρετική προσοχή, καθώς όλες οι λεπίδες είναι κοφτερές και στις δύο πλευρές.
- Ο Νέος Πολυκόπτης πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Οι λεπίδες δεν πρέπει ποτέ να έρχονται σε επαφή με άλλα μεταλλικά, κεραμικά ή γυάλινα εργαλεία, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει φθορά στην κόψη των λεπίδων.
- Στο πλυντήριο πιάτων, διατηρείτε το κυλινδρικό κάλυμμα των λεπίδων για λωρίδες κλειστό. Οι τρύπες στο κάλυμμα θα επιτρέψουν στο νερό να περνάει από μέσα.
- Με προσοχή, μπορείτε να αφαιρέσετε τυχόν κηλίδες στις λεπίδες με ένα καθαριστικό για ανοξείδωτο χάλυβα.
- Ο καθοδηγητής των τροφίμων μπορεί να αποσυναρμολογηθεί για έναν καλό καθαρισμό, τραβώντας το κουμπί .

Χρήση και συντήρηση

- Όταν δεν χρησιμοποιείται, θέστε τόσο την επάνω πλάκα όσο και τον κύλινδρο λεπίδων για λωρίδες σε θέση ασφάλισης ().
- Μην προσπαθήσετε να ακονίσετε τις λεπίδες με ακονιστή μαχαιριών. Εάν το εξάρτημα λεπίδας (g ή h) πάψει να είναι κοφτερό με την πάροδο του χρόνου, επικοινωνήστε με το συνεργάτη της Tupperware για να αγοράσετε ένα ανταλλακτικό.
- Κρατάτε πάντα το εξάρτημα λεπίδας από την πλαστική πλευρά, ποτέ μην το αρπάζετε από τη λεπίδα.
- Αν το εξάρτημα λεπίδας σας πέσει, πάντα να το αφήνετε να πέσει στο πάτωμα. Μην προσπαθήσετε να το πιάσετε στον αέρα.
- Αυτό το προϊόν και όλα τα εξαρτήματά του δεν προορίζονται για χρήση από παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι τα κρατάτε μακριά από τα παιδιά. Μην αφήνετε το Νέο Πολυκόπτη ή ένα εξάρτημα λεπίδας χωρίς επιτήρηση όταν είναι παρόντα παιδιά.
- Εάν κάποιο τρόφιμο κολλήσει στο εξάρτημα λεπίδας (g ή h) ξεκουμπώστε το εξάρτημα λεπίδας από το πλαίσιο (a) για να απελευθερώσετε το τρόφιμο (3) και αποφύγετε την επαφή του χεριού με τη λεπίδα. Περιστρέψτε το κουμπί λεπίδων για λωρίδες στη θέση ασφάλισης () πριν απελευθερώσετε το εξάρτημα λεπίδας. Μην εφαρμόζετε δύναμη.
- **Ο καθοδηγητής των τροφίμων (i) πρέπει να χρησιμοποιείται για όλες τις εργασίες.**
- Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώσουν τελείως πριν επανασυναρμολογήσετε το Νέο Πολυκόπτη.
- Ο Νέος Πολυκόπτης πρέπει να αποθηκεύεται με το στρογγυλό (b) και το τριγωνικό (c) κουμπί στη θέση ασφάλισης ().
- Αποθηκεύστε τα εξαρτήματα λεπίδας (g & h) πίσω στο κουτί αποθήκευσης (f). Όπως υποδεικνύεται στο εικονόγραμμα στο κουτί αποθήκευσης (6) κρατήστε το κουτί αποθήκευσης (με το λογότυπο της TW να φαίνεται) και περάστε το εξάρτημα λεπίδας στην εγκοπή. Προσαρμόστε το κουτί αποθήκευσης στο κάτω μέρος του Νέου Πολυκόπτη για συμπαγή αποθήκευση, το πτερύγιο του κουτιού αποθήκευσης είναι στην ίδια πλευρά με τα κουμπιά (b & c).

Εγγύηση

Ισχύει η περιορισμένη εγγύηση της Tupperware.

Η εγγύηση της Tupperware προστατεύει το Νέος Πολυκόπτης κατά ρωγμών ή σκασμάτων, ότι δεν θα σπάσει και δεν θα ξεφλουδίσει υπό κανονικές συνθήκες μη επαγγελματικής χρήσης για όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει την αντικατάσταση χρησιμοποιημένων λεπίδων, ούτε το σκούριασμα ή άλλη ζημιά του προϊόντος που προκύπτει από αμέλεια ή εσφαλμένη χρήση του προϊόντος. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Σύμβουλο της Tupperware για αντικατάσταση.

www.tupperware.gr

Благодарим за выбор **овощерезки «Мандолина»**, профессионального инструмента, предназначенного для быстрой нарезки овощей на кусочки различных форм: ломтики, картофель фри, соломка, кубики, ромбы, завитки и вафельная нарезка.

Внимательно прочтите и выполняйте инструкции по использованию и уходу, и овощерезка прослужит вам многие годы.



Tupperware®

Preserving your future™

Используйте низкотемпературную программу посудомоечной машины, чтобы сэкономить энергию и защитить окружающую среду.

Руководство по сборке

! МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. Не прикасайтесь к лезвиям: они очень острые! Высококачественные лезвия предназначены для резки с минимальным усилием и должны использоваться крайне осторожно.

- Переносите «Мандолину», придерживая за края обеими руками.
- В **контейнер для хранения** (f) помещаются две режущие вставки (g и h). Снимите его с нижней части рамы «Мандолины» (a) перед использованием и установите на место после того, как все компоненты будут промыты и высушены. Используйте выступ сбоку, чтобы вынуть контейнер из-под рамы.
- **Режущие вставки** (g или h) можно снять с рамы (a) с помощью двух выступов, расположенных по бокам «Мандолины». Нажмите большими пальцами на раму над выступами режущей вставки, как показано на рис. 3. Нажимая на вставки снизу указательными пальцами, осторожно выньте режущую вставку из рамы.
- Чтобы правильно установить режущую вставку (g или h), убедитесь, что два стержня вошли в пазы на раме, прежде чем защелкивать режущую вставку. По звуку щелчка можно определить, что режущая вставка установлена правильно.
- Полностью раскройте **ножку** (d). «Мандолину» можно поставить на рабочую поверхность или установить над контейнером.

Перед использованием убедитесь, что контейнер для хранения (f) снят и «Мандолина» установлена на устойчивую и ровную поверхность.

С помощью «Мандолины» можно получить ломтики, картофель фри, соломку, кубики, ромбы, завитки или вафельную нарезку. Инструкции по созданию определенных форм (4) приведены на дополнительных иллюстрациях.

- Кнопки (b и c) нужно сначала потянуть на себя, а затем поворачивать.
- **Круглая кнопка** (b) определяет толщину ломтиков в мм. Кнопку можно поворачивать в различные положения. Чтобы установить толщину ломтиков, изменяйте положение от 0 до 9, в зависимости от необходимой толщины. Толщина зависит от нарезаемых продуктов и от силы давления на защиту (i). Поверните кнопку в положение блокировки, чтобы установить верхнюю пластину над лезвиями.
- **Треугольная кнопка** (c и 2) управляет настраиваемой системой со встроенными лезвиями. Ее можно повернуть в три положения:
 - ▷ заблокировано (), когда лезвия не выходят за верхнюю пластину;
 - ▷ положение 6, когда ряд лезвий вырезает полоски 6 мм;
 - ▷ положение 9, когда ряд лезвий вырезает полоски 9 мм.
- После настройки можно начинать использовать «Мандолину». С помощью защиты (i) надавите на продукт (5) двумя руками. Настройте высоту продукта так, чтобы он был нанизан на защиту. Держите «Мандолину» за рукоятку ножики одной рукой и **удерживайте защиту (i) другой рукой при выполнении всех задач.**
- Защита (i) должна быть расположена параллельно режущей поверхности; используйте край, чтобы направлять движение и не касаться металлического лезвия.
- Для удобства резки совершайте плавные движения.

Способ очистки

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Промывайте лезвия аккуратно, так как они очень острые.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Всегда устанавливайте две кнопки в положение блокировки () перед очисткой и когда «Мандолина» временно не используется.

- Настоятельно рекомендуется промывать лезвия сразу после использования и полностью споласкивать «Мандолину».
- Очистите режущую вставку отдельно от рамы под проточной водопроводной водой. Крышку цилиндра с полосками лезвий (e) можно открыть и очистить щеткой. Будьте очень осторожны, поскольку лезвия заточены с обоих концов.
- Овощерезку «Мандолина» можно мыть в посудомоечной машине. Следите за тем, чтобы лезвия ни в коем случае не соприкасались с другими металлическими, керамическими или стеклянными инструментами, поскольку это может вызвать повреждение режущей кромки лезвий.
- В посудомоечной машине крышка цилиндра с полосками лезвий должна быть закрыта. Отверстия в крышке позволяют воде протекать насквозь.
- Пятна на лезвиях можно осторожно удалить очистителем для нержавеющей стали.
- Держатель продуктов можно разобрать, потянув за ручку, и тщательно промыть.

Использование и уход

- Когда овощерезка не используется, установите верхнюю пластину и цилиндр с полосками лезвий в положение блокировки ().
- Не пытайтесь наточить лезвия точилом для ножей. Если режущая вставка (g или h) со временем затупилась, свяжитесь с консультантом Tupperware и узнайте, как приобрести сменную вставку.
- Всегда держите режущие вставки за пластиковый край. Никогда не беритесь за лезвие.
- Если вы уронили режущую вставку, всегда ждите, пока она упадет на пол. Не пытайтесь поймать ее на лету.
- Это изделие и все его компоненты не предназначены для детей. Храните их в недоступном для детей месте. Не оставляйте «Мандолину» или режущую вставку без присмотра в присутствии детей.
- Если на режущей вставке (g или h) остается пища, выньте вставку из рамы (a) и уберите пищу (3), не касаясь лезвия руками. Поверните кнопку полоски лезвий в положение блокировки (), прежде чем вынимать режущую вставку. Не применяйте силу.
- **Держатель продуктов (i) должен использоваться при выполнении любых задач.**
- Собирать «Мандолину» можно, только когда все компоненты полностью высохнут.
- При хранении «Мандолины» круглая (b) и треугольная (c) кнопки должны быть в положении блокировки ().
- Храните режущие вставки (g и h) в контейнере для хранения (f). Как показано на пиктограмме на контейнере для хранения (6), возьмите контейнер (так, чтобы было видно логотип TW) и вставьте режущую вставку в паз. Прикрепите контейнер для хранения к нижней части «Мандолины» так, чтобы выступ контейнера был с той же стороны, что и кнопки (b и c).

Гарантия

Действует ограниченная гарантия Tupperware.

Tupperware предоставляет гарантию на «Мандолину» в отношении выкрашивания, растрескивания, поломок и расслоения в случае обычного некоммерческого использования в течение срока службы изделия. Настоящая гарантия не включает замену использованных лезвий и не покрывает случаи коррозии или повреждений изделия вследствие небрежного или неправильного использования изделия. По поводу замены свяжитесь с консультантом Tupperware.

www.tupperware.ru

Hvala vam na odabiru proizvoda **Time Savers Mandoline**, profesionalnog alata koji omogućava brzo rezanje namirnica u nekoliko oblika: kriške, za pomfrit, trake, kockice, rombovi, nabori i izbrazdani komadi.

Pozorno pročitajte ove upute za upotrebu i održavanje te ih se pridržavajte kako biste dugo uživali u visokoj kvaliteti ovog proizvoda.



Tupperware®

Preserving your future™

Upotrebljavajte niskotemperaturni program perilice posuđa radi uštede energije i zaštite okoliša.

Upute za sastavljanje

! UPOZORENJE: Ne dodirujte oštrice jer su iznimno oštre. Visokokvalitetne oštrice konstruirane su za rezanje minimalnom silom i moraju se upotrebljavati krajnje oprezno.

- Mandoline nosite oprezno držeći ga objema rukama na krajevima.
- **Spremište** (f) može sadržavati do dva umetka s oštricama (g i h). Prije upotrebe skinite ga s donje strane Mandolinina okvira (a) i stavite natrag nakon što operete i osušite sve dijelove. Upotrijebite jezičak na strani spremišta kako biste ga oslobodili s donje strane okvira.
- **Umeci s oštricama** (g ili h) mogu se otpustiti s Mandolinina okvira (a) dvama jezičcima koji se nalaze na stranama Mandoline. Kao što je prikazano na slici 3, stavite palce na okvir iznad jezičaka umetka s oštricama. Stavite kažiprste ispod jezičaka i nježno dignite umetak s oštricama s okvira.
- Kako biste stavili umetak s oštricama (g ili h), prije spajanja umetka obavezno gurnite dva vrha u utore okvira. Umetak s oštricama u ispravnom je položaju kada čujete klik.
- Rastavite **podnožje** (d) dok ne bude u ispruženom položaju. Mandolinu možete staviti na radnu površinu ili iznad posude.

Prije upotrebe provjerite jeste li skinuli spremište (f) i stoji li Mandoline na čvrstoj i ravnoj podlozi.

Mandolineom možete izrađivati kriške, krumpir za pomfrit, trake, kockice, rombove, nabore i izbrazdane komade. Vizualne upute za izradu pojedinih oblika nalaze se na dodatnoj korisničkoj kartici (4).

- Gumbe (b i c) prije okretanja naprije izvucite.
- **Okrugli gumb** (b) određuje debljinu kriški u milimetrima. Gumb možete okrenuti u razne položaje. Kako biste namjestili debljinu kriški, položaj možete promijeniti od 0 do 9, prema željenoj debljini. Debljina se može razlikovati ovisno o vrsti hrane koju režete i o sili kojom pritišćete vodilicu (i). Okrenite gumb u zaključani položaj kako biste stavili gornju ploču iznad oštrica.
- **Trokutasti gumb** (c i 2) upravlja sustavom za lako namještanje integriranih trakastih oštrica. Možete ga okrenuti u tri položaja:
 - ▷ u blokiranim položaju () oštrice ne strše iznad gornje ploče
 - ▷ u položaju 6 trakaste oštrice izrađuju trake debljine 6 mm
 - ▷ u položaju 9 trakaste oštrice izrađuju trake debljine 9 mm.
- Nakon namještanja Mandoline je spreman za upotrebu. Objema rukama pritisnite vodilicu (i) na hranu (5). Namjestite visinu hrane tako da ona ostane učvršćena na vodilici. Jednom rukom držite Mandoline za donji držač, a drugom rukom **držite vodilicu (i) pri svakoj upotrebi.**
- Vodilicu (i) držite paralelno s reznom površinom, a rebro upotrijebite za vođenje i kako ne biste dodirnuli metalnu oštricu.
- Lakše ćete rezati mirnim pokretima.

Upute za čišćenje

! UPOZORENJE: Oprezno čistite oštrice jer su iznimno oštre.

! UPOZORENJE: Oba gumba uvijek okrenite u blokirani položaj () prije čišćenja i kada privremeno prekinete upotrebu Mandolinea.

- Preporučujemo vam da oštrice operete odmah nakon upotrebe, a Mandoline potpuno isperete.
- Pod tekućom vodom očistite umetak s oštricama odvojeno od okvira. Poklopac cilindra trakastih oštrica (e) možete otvoriti i očistiti četkom. Budite iznimno oprezni jer su sve oštrice na obje strane oštre.
- Mandoline možete prati u perilici posuđa. Ne dopustite da oštrice dođu u dodir s metalnim, keramičkim ili staklenim priborom jer bi to oštetilo rezni rub oštrica.
- U perilici posuđa držite poklopac cilindra trakastih oštrica zatvorenim. Otvori na poklopcu omogućit će protjecanje vode.
- Moguće mrlje na oštricama možete oprezno ukloniti sredstvom za čišćenje nehrđajućeg čelika.
- Vodilicu možete rastaviti povlačenjem ručice radi temeljitog čišćenja.

Upotreba i održavanje

- Kada ih ne upotrebljavate, postavite gornju ploču i cilindar trakastih oštrica u blokirani položaj ().
- Oštrice ne pokušavajte oštriti oštrilom noževa. Ako umetak s oštricama (g ili h) s vremenom otupi, obratite se Tupperwareovu predstavniku radi nabave zamjene.
- Umetak s oštricama uvijek držite za plastičnu stranu, nikada ga ne primajte za oštrice.
- Ako vam ispadne, pustite da umetak s oštricama padne na pod. Ne pokušavajte ga uhvatiti u zraku.
- Ovaj proizvod i sve njegove dijelove ne smiju upotrebljavati djeca. Spremite ih podalje od djece. Ne ostavljajte Mandolinu ili umetak s oštricama bez nadzora u blizini djece.
- Ako se hrana zaglavi na umetku s oštricama (g ili h), skinite umetak s okvira (a) kako biste oslobodili hranu (3) i izbjegavajte rukom dodirivati oštrice. Prije oslobađanja umetka okrenite gumb trakastih oštrica u blokirani položaj (). Ne primjenjujte silu.
- **Vodilicu (i) upotrebljavajte za sve primjene.**
- Prije ponovnog sastavljanja Mandolinea pustite da se svi dijelovi potpuno osuše.
- Mandoline spremite tako da su okrugli (b) i trokutasti (c) gumb u blokiranom položaju ().
- Spremite umetke s oštricama (g i h) natrag u spremište (f). Kao što je prikazano na slici (6), primite spremište (tako da je vidljiv Tupperwareov logotip) i gurnite umetak s oštricama u utor. Pričvrstite spremište na dno Mandolinea radi kompaktnosti, pri čemu jezičak spremišta mora biti na istoj strani kao i gumbi (b i c).

Jamstvo

Vrijedi ograničeno Tupperwareovo jamstvo.

Tupperwareovo jamstvo štiti Mandoline od odlamanja, puknuća, lomljenja ili ljuštenja pri uobičajenoj nekomercijalnoj upotrebi tijekom cijelog vijeka trajanja proizvoda. Ovo jamstvo ne obuhvaća zamjenu istrošenih oštrica niti hrđanje ili druge štete na proizvodu nastale nemarnom upotrebom ili zloupotrebom proizvoda. Za zamjenu se obratite Tupperwareovu predstavniku.

www.tupperware.hr
www.tupperware.ba
www.tupperware.rs
www.tupperware.me

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek **Time Savers Mandoline**, profesionální nástroj umožňující vykrajovat různé tvary v minimálním čase: plátky, hranolky, nudličky, kostičky, kosočtverce, vlnky a mřížkové řezy.

Důkladně si přečtěte následující pokyny k použití a údržbě a dodržujte je, abyste se mohli dlouhé roky těšit z vysoké kvality tohoto výrobku.



Tupperware®

Preserving your future™

Při umývání v myčce na nádobí používejte nízkoteplotní program, abyste šetřili energii a chránili životní prostředí.

Pokyny k sestavení

! UPOZORNĚNÍ: Nedotýkejte se břitů, jsou extrémně ostré. Vysoce kvalitní břity jsou navrženy tak, aby s jejich pomocí bylo možné rezat s použitím minimální síly a je třeba je používat s nejvyšší opatrností.

- Výrobek Mandoline přenášejte opatrně a držte jej oběma rukama na obou stranách.
- **Úložná schránka** (f) může obsahovat až dvě břitové vložky (g a h). Před každým použitím ji sejměte z rámu nástroje Mandoline (a) a po umytí a usušení všech součástí ji znovu nasadte. Uložnou schránku uvolněte ze spodní části rámu pomocí jazýčku na straně schránky.
- **Břitové vložky** (g nebo h) lze z rámu nástroje Mandoline vyjmout (a) pomocí dvou jazýčků umístěných na stranách nástroje Mandoline. Umístěte palec na rámu přes jazýčky břitových vložek (viz obrázek 3). Ukazováčky umístěte pod jazýčky a jemně vytáhněte břitovou vložku z rámu.
- Chcete-li umístit břitovou vložku (g nebo h), zasuňte dva čepy do zdířek na rámu a teprve potom břitovou vložku zacvakněte. Podle cvaknutí poznáte, že je břitová vložka ve správné poloze.
- Rozložte **podstavec** (d) tak, aby byl v rozevřené poloze. Nástroj Mandoline můžete umístit na pracovní desku nebo nad mísu.

Před použitím se přesvědčte, že je sejmuta úložná schránka (f), a že je nástroj Mandoline umístěn na pevném a rovném podkladu.

Pomocí nástroje Mandoline můžete vytvářet plátky, hranolky, nudličky, kostičky, kosočtverce, vlnky a mřížkové řezy. Vizualní pokyny k vytváření specifických tvarů (4) najdete na doplňkové uživatelské kartě.

- Tlačítka (b a c) při použití nejprve vytáhněte a potom s nimi otáčejte.
- **Kulaté tlačítko** (b) ukazuje sílu plátek v mm. Lze jej otáčet do různých poloh. Chcete-li nastavit sílu plátků, můžete podle požadované síly volit mezi polohami 0 až 9. Síla se může lišit podle druhu krájeného pokrmu a podle síly vyvinuté na vodítko (i). Chcete-li umístit horní plát nad břity, otočte tlačítko do zablokované polohy.
- **Trojúhelníkové tlačítko** (c a 2) ovládá snadno nastavitelný systém se zabudovanými břitovými proužky.
Lze jej nastavit do tří poloh:
 - ▷ do zablokované polohy (), ve které nevyčnívají nad horní plát žádné břity,
 - ▷ o polohy 3, řada břitových proužků tvoří 6mm proužky,
 - ▷ do polohy 9, řada břitových proužků tvoří 9mm proužky.
- Po nastavení je nástroj Mandoline připraven k použití. Oběma rukama přitlačte vodítko (i) na potravinu (5). Nastavte výšku potraviny, aby potravina zůstala přitlačena na vodítko. Při všech pracích přidržujte nástroj Mandoline jednou rukou za rukojeť podstavce a **druhou rukou držte vodítko (i)**.
- Vodítko (i) držte souběžně s krájecím povrchem a potravinu vod'te pomocí hřebínku, abyste předešli kontaktu s kovovým břitem.
- Snadného krájení dosáhnete plynulými pohyby.

Pokyny pro čištění

! UPOZORNĚNÍ: Břity omývejte velmi opatrně, jsou velice ostré.

! UPOZORNĚNÍ: Před čištěním a vždy, když nástroj Mandoline právě nepoužíváte, umístěte vždy obě tlačítka do zablokovaných poloh ().

- Důrazně doporučujeme omývat břity ihned po použití a celý nástroj Mandoline opláchnout.
- Tekoucí vodou opláchněte zvláště břitovou vložku a rám. Kryt břitových proužků (e) lze otevřít a čistit pomocí kartáčku. Buďte velice opatrní, všechny břity jsou ostré z obou stran.
- Nástroj Mandoline můžete mýt v myčce na nádobí. Nikdy nedovolte, aby břity přišly do kontaktu s jinými kovovými, keramickými nebo skleněnými nástroji, protože by mohlo dojít k poškození rezné hrany břitů.
- V myčce nechte kryt břitových proužků zavřený. Voda se do něj dostane skrz otvory.
- Případné skvrny na břitech můžete opatrně odstranit pomocí čistícího prostředku na nerezovou ocel.
- Chcete-li důkladně omýt vodítko, můžete jej sejmout zatažením za knoflík.

Použití a péče

- Pokud nástroj právě nepoužíváte, umístěte horní plát i válec s břitovými proužky do zablokované polohy ().
- Nesnažte se břity ostřit pomocí brousku na nože. Pokud se břitová vložka (g nebo h) časem otupí, kontaktujte zástupce společnosti Tupperware a zakupte náhradní díl.
- Břitovou vložku držte vždy za plastový konec. Nikdy ji nechte za ostří.
- Pokud břitovou vložku upustíte, nechte ji spadnout na zem. Nepokoušejte se ji chytit v letu.
- Tento výrobek ani jeho součásti nesmí používat děti. Vždy jej udržujte mimo dosah dětí. Nenechávejte nástroj Mandoline ani břitovou vložku bez dozoru v místě, kde se pohybují děti.
- Dojde-li k uvíznutí potravy na břitové vložce (g nebo h), odepněte břitovou vložku z rámu (a), uvolněte potravinu (3) a přitom dejte pozor, abyste se nedotkli rukou břitů. Před vytažením břitové vložky umístěte tlačítko břitových proužků do zablokované polohy (). Nevyvíjejte sílu.
- **Při všech pracích používejte vodítko (i).**
- Před sestavením nástroje Mandoline nechte všechny součásti zcela vyschnout.
- Při ukládání nástroje Mandoline otočte kulaté (b) i trojúhelníkové (c) tlačítko do zablokované polohy ().
- Břitové vložky (g a h) uložte zpět do úložné schránky (f). Podle symbolu na úložné schránce (6) přidržujte úložnou schránku (tak, aby bylo vidět logo TW) a zasuňte břitovou vložku do otvoru. Abyste mohli nástroj Mandoline uložit v kompaktním tvaru, připněte úložnou schránku ke spodní části nástroje Mandoline tak, aby byl jazýček úložné schránky na stejné straně jako tlačítka (b a c).

Záruka

Na výrobek se vztahuje omezená záruka společnosti Tupperware.

Záruka společnost Tupperware zaručuje, že se nástroj Mandoline při nekomerčním používání za dobu své životnosti nevyláme, nepraskne, nezlomí ani se nebude loupat. Tato záruka nezahrnuje nahrazení použitých čepelí ani nekryje rezavění nebo jiné poškození výrobku způsobené nedbalým nebo nesprávným používáním výrobku. Pro výměnu kontaktujte asistenta společnosti Tupperware.

www.tupperware.cz

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok **Time Savers Mandoline**, profesionálny nástroj umožňujúci vykrajovať rôzne tvary v minimálnom čase: plátky, hranolčeky, rezančeky, kocôčky, kosoštvorce, vlnky a mriežkové rezy.

Dôkladne si prečítajte tieto pokyny pre používanie a starostlivosť a dodržiavajte ich, aby ste sa mohli dlhé roky tešiť z vysokej kvality tohto výrobku.



Tupperware®

Preserving your future™

Pri umývaní v umývačke riadu používajte program s nízkou teplotou, aby ste šetrili energiu a chránili životné prostredie.

Návod na zostavenie

! UPOZORNENIE: Nedotýkajte sa čepelí, sú mimoriadne ostré. Vysokokvalitné ostria sú navrhnuté tak, aby s ich pomocou bolo možné rezať s použitím minimálnej sily a je potrebné ich používať s najvyššou opatrnosťou.

- Výrobok Mandoline prenášajte opatrne a držte ho oboma rukami na oboch stranách.
- **Úložná schránka** (f) môže obsahovať až dve rezné vložky (g a h). Pred každým použitím ju odstráňte z rámu nástroja Mandoline (a) a po umytí a usušení všetkých súčastí ju znovu nasadte. Uložnú schránku uvoľníte zo spodnej časti rámu pomocou jazýčka na strane schránky.
- **Rezné vložky** (g alebo h) je možné z rámu nástroja Mandoline vybrať (a) pomocou dvoch jazýčkov umiestnených na bokoch nástroja Mandoline. Umiestnite palce na rám cez jazýčky rezných vložiek (pozri obrázok 3). Ukazováky umiestnite pod jazýčky a jemne vytiahnite reznú vložku z rámu.
- Ak chcete umiestniť reznú vložku (g alebo h), zasuňte dva čapy do zdierok na ráme a až potom reznú vložku zacvaknite. Podľa cvaknutia spoznáte, že je rezná vložka v správnej polohe.
- Rozložte **podstavec** (d) tak, aby bol v rozovretej polohe. Nástroj Mandoline môžete umiestniť na pracovnú dosku alebo nad misu.

Pred použitím sa presvedčte, že je zložená úložná schránka (f), a že je nástroj Mandoline umiestnený na pevnom a rovnom podklade.

Pomocou nástroja Mandoline môžete vytvárať plátky, hranolčeky, rezančeky, kocôčky, kosoštvorce, vlnky a mriežkové rezy. Vizualne pokyny pre vytváranie špecifických tvarov (4) nájdete na doplnkovej používateľskej karte.

- Tlačidlá (b a c) pri použití najprv vytiahnite a potom s nimi otáčajte.
- **Gul'até tlačidlo** (b) ukazuje silu plátok v mm. Je možné ho otáčať do rôznych polôh. Ak chcete nastaviť silu plátok, môžete podľa požadovanej sily voliť medzi polohami 0 až 9. Sila sa môže líšiť podľa druhu krájaného pokrmu a podľa sily vyvinutej na vodidlo (i). Ak chcete umiestniť horný plát nad ostria, otočte tlačidlo do zablokovanej polohy.
- **Trojuholníkové tlačidlo** (c a 2) ovláda ľahko nastaviteľný systém so zabudovanými reznými prúžkami. Je možné ho nastaviť do troch polôh:
 - ▷ do zablokovanej polohy (), v ktorej nevyčnievajú nad horný plát žiadne ostria,
 - ▷ do polohy 3, rad rezných prúžkov tvorí prúžky široké 6 mm,
 - ▷ do polohy 9, rad rezných prúžkov tvorí prúžky široké 9 mm.
- Po nastavení je nástroj Mandoline pripravený na použitie. Oboma rukami pritlačte vodidlo (i) na potravinu (5). Nastavte výšku potraviny, aby potravina zostala pritlačená na vodidle. Pri všetkých prácach pridržujte nástroj Mandoline jednou rukou za rukoväť podstavca a **druhou rukou držte vodidlo (i)**.
- Vodidlo (i) držte súbežne s krájacím povrchom a potravinu vodte pomocou hrebienka, aby ste predišli kontaktu s kovovým ostrím.
- Nenáročné krájanie dosiahnete plynulými pohybmi.

Pokyny pre čistenie

! UPOZORNENIE: Čepele umývajte veľmi opatrne, sú veľmi ostré.

! UPOZORNENIE: Pred čistením a vždy, keď nástroj Mandoline práve nepoužívate, umiestnite vždy obidve tlačidlá do zablokovaných polôh ().

- Dôrazne odporúčame umývať ostria ihneď po použití a celý nástroj Mandoline opláchnuť.
- Tečúcou vodou opláchnite zvlášť reznú vložku a rám. Kryt rezných prúžkov (e) je možné otvoriť a čistiť pomocou kefy. Buďte veľmi opatrní, všetky ostria sú ostré z oboch strán.
- Nástroj Mandoline môžete umývať v umývačke na riad. Nikdy nedovoľte, aby ostria prišli do kontaktu s inými kovovými, keramickými alebo sklenenými nástrojmi, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu reznej hrany ostří.
- V umývačke nechajte kryt rezných prúžkov zavretý. Voda sa doň dostane cez otvory.
- Prípadné škvrny na ostriach môžete opatrne odstrániť pomocou čistiaceho prostriedku na antikorovú oceľ.
- Ak chcete dôkladne umyť vodidlo, môžete ho odstrániť zatiahnutím za gombík.

Použitie a starostlivosť

- Ak nástroj práve nepoužívate, umiestnite horný plát aj valec s reznými prúžkami do zablokovanej polohy ().
- Nesnažte sa ostria ostriť pomocou brúsika na nože. Ak sa rezná vložka (g alebo h) časom otupí, kontaktujte zástupcu spoločnosti Tupperware a kúpte náhradný diel.
- Reznú vložku držte vždy za plastový koniec. Nikdy ju nechytajte za ostrie.
- Ak vám rezná vložka vypadne z rúk, nechajte ju spadnúť na zem. Nepokúšajte sa ju chytiť počas letu.
- Tento výrobok ani jeho súčasti nesmú používať deti. Vždy ho udržiavajte mimo dosahu detí. Nenechávajte nástroj Mandoline ani reznú vložku bez dozoru v mieste, kde sa pohybujú deti.
- Ak dôjde k uviaznutiu potravy na reznej vložke (g alebo h), odopnite reznú vložku z rámu (a), uvoľnite potravinu (3) a pritom dajte pozor, aby ste sa nedotkli rukou ostří. Pred vytiahnutím reznej vložky umiestnite tlačidlo rezných prúžkov do zablokovanej polohy (). Nevyvíjajte silu.
- **Pri všetkých prácach používajte vodidlo (i).**
- Pred zostavením nástroja Mandoline nechajte všetky súčasti úplne vyschnúť.
- Pri ukladaní nástroja Mandoline otočte guľaté (b) aj trojuholníkové (c) tlačidlo do zablokovanej polohy ().
- Rezné vložky (g a h) uložte späť do úložnej schránky (f). Podľa symbolu na úložnej schránke (6) pridržiujte úložnú schránku (tak, aby bolo vidieť logo TW) a zasunúť reznú vložku do otvoru. Aby ste mohli nástroj Mandoline uložiť v kompaktnom tvare, pripnite úložnú schránku k spodnej časti nástroja Mandoline tak, aby bol jazýček úložnej schránky na tej istej strane ako tlačidlá (b a c).

Záruka

Na výrobok sa vzťahuje obmedzená záruka spoločnosti Tupperware.

Záruka spoločnosť Tupperware zaručuje, že sa nástroj Mandoline pri nekomerčnom používaní za obdobie svojej životnosti nevyláme, nepraskne, nezlomí ani sa nebude lúpať. Táto záruka nezahŕňa nahradenie použitých čepelí ani nekryje hrdzavenie alebo iné poškodenie výrobku spôsobené nedbalým alebo nesprávnym používaním výrobku. Ohľadom výmeny kontaktujte asistenta spoločnosti Tupperware.

www.tupperware.sk

Dziękujemy za wybranie **Multi Szatkownicy**, profesjonalnego narzędzia, które oszczędza czas i które umożliwia błyskawiczne rozdrobnienie produktów spożywczych na dowolnie wybrane kształty: plasterki, frytki, słupki, kostki, romby, plasterki karbowane lub gofrowane.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi i konserwacji. Przestrzegając podanych w niej zaleceń, będziesz mógł/mogła cieszyć się wysoką jakością tego produktu przez wiele lat.



Tupperware®

Preserving your future™

W zmywarce do naczyń zalecamy wybór energooszczędnego programu niskotemperaturowego, który sprzyja ochronie środowiska.

Wskazówki dotyczące montażu

UWAGA! Nie dotykaj ostrzy, ponieważ są wyjątkowo ostre. Te wysokiej jakości ostrza wymagają użycia jedynie minimalnej siły, należy się z nimi obchodzić z zachowaniem dużej ostrożności.

- Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia Multi Szatkownicy, trzymając ją w rękach za oba końce.
- W **schowku** (f) mogą się znajdować 2 wkładki tnące (g i h). Schowek należy odłączyć od ramy szatkownicy (a) przed każdym użyciem i połączyć z nią z powrotem po umyciu i osuszeniu wszystkich elementów. Użyj zatrzasku znajdującego się z boku schowka, aby odzepić go od ramy.
- **Wkładki tnące** (g lub h) można odłączyć od ramy (a) Multi Szatkownicy za pomocą 2 zatrzasków znajdujących się po bokach urządzenia. Jak pokazano na rysunku 3, umieść kciuki na ramie nad zatrzaskami wkładki. Kładąc palce wskazujące pod zatrzaskami, delikatnie unieś wkładkę do góry i zdejmij ją z ramy.
- Przed zamocowaniem wkładki tnącej (g lub h) sprawdź, czy oba kołki są wsunięte do otworów w ramie. Wyraźne trzaśnięcie oznacza, że wkładka znajduje się we właściwej pozycji.
- Rozłóż całkowicie **podpórke** (d). Multi Szatkownicę można postawić na blacie lub nad miską.

Przed użyciem sprawdź, czy schowek (f) został zdjęty i czy szatkownica stoi pewnie na płaskiej powierzchni.

Multi Szatkownica umożliwia rozdrobnienie produktów spożywczych na plasterki, frytki, słupki, kostki, romby, plasterki karbowane lub gofrowane. Na dodatkowej karcie użytkownika (4) znajdziesz wskazówki pokazujące wizualnie, jak uzyskać dany kształt.

- Przed obróceniem pokręteł (b i c) musisz je pociągnąć do siebie.
- **Okrągłe pokrętło** (b) pokazuje grubość plasterków w milimetrach. Pokrętło to można obracać i ustawiać w różnych pozycjach. Tym pokrętłem można ustawić żądaną grubość cięcia, obracając je w przedziale od 0 do 9. Grubość może różnić się w zależności od rodzaju rozdrabnianych składników i siły nacisku nakładki dociskającej (i). Po wciśnięciu pokrętła na wybranej pozycji zostaje ono zablokowane, a górna płytkę ustawia się nad ostrzem.
- **Trójkątne pokrętło** (c i 2) służy do obsługi prostego układu regulacji zespołu ostrzy do cięcia pasków. Można je ustawić w 3 pozycjach:
 - ▷ zamknięta (), w której ostrza nie wystają nad górną płytkę,
 - ▷ pozycja 8, w której rząd ostrzy rozdrabnia warzywa na sześciomilimetrowe paski,
 - ▷ pozycja 9, w której rząd ostrzy rozdrabnia warzywa na dziewięćmilimetrowe paski.
- Po dokonaniu ustawień Multi Szatkownica jest gotowa do użycia. Używając obu rąk, dociśnij krojone składniki suwakiem (i) na podpórce (5). Dobierz wysokość składników tak, aby cały czas przylegały do nakładki dociskającej. Jedną ręką trzymaj podpórke Multi Tarki, a drugą — **nakładka dociskająca (i) podczas wykonywania wszystkich czynności.**

- Prowadź nakładkę dociskającą (i) równoległe do powierzchni tnącej, unikając kontaktu z metalowym ostrzem.
- Wykonuj płynne ruchy, aby rozdrabnianie przebiegało bez zakłóceń.

Wskazówki dotyczące czyszczenia

UWAGA! Zachowaj ostrożność podczas mycia ostrzy, ponieważ są bardzo ostre.

UWAGA! Zawsze pamiętaj, aby ustawić oba pokręta w pozycji zamkniętej () przed rozpoczęciem mycia urządzenia lub chwilową przerwą w pracy.

- Zdecydowanie zalecamy umyć ostrza bezpośrednio po każdym użyciu i dokładnie spłukać całą szatkownicę.
- Umyj osobno wkładkę tnącą i ramkę pod bieżącą wodą. Pokrywę cylindra na ostrza do cięcia pasków (e) można zdjąć, aby wyczyścić wnętrze szczotką. Zachowaj wyjątkową ostrożność, ponieważ oba końce wszystkich ostrzy są bardzo ostre.
- Multi Szatkownicę można myć w zmywarce. Należy unikać kontaktu ostrzy z innymi metalowymi, ceramicznymi czy szklanymi przyrządami, ponieważ mogłyby to uszkodzić krawędzie tnące ostrzy.
- Podczas mycia w zmywarce pokrywa cylindra na ostrza tnące na paski musi być zamknięta. Przepływ wody zapewnią otwory w pokrywie.
- Ewentualne plamy na ostrzach można usunąć środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej. Należy przy tym pamiętać o zachowaniu szczególnej ostrożności.
- W celu dokładnego umycia Multi Tarki, należy usunąć nakładkę dociskającą, poprzez wciśnięcie pokręta.

Użytkowanie i konserwacja

- Jeśli urządzenie nie jest używane, należy zablokować górną płytkę i cylinder z ostrzami tnącymi na paski, ustawiając pokręta w pozycji zamkniętej ().
- Nie próbuj ostrzyć ostrzy ostrzałką do noży. Jeśli po pewnym czasie wkładka tnąca (g lub h) ulegnie stępieniu, skontaktuj się z konsultantem firmy Tupperware i kup nową wkładkę.
- Zawsze trzymaj wkładkę za część plastikową, nigdy nie chwytaj jej za ostrze.
- W razie upadku nigdy nie próbuj łapać wkładki w powietrzu. Zaczekaj aż spadnie.
- Produkt ten i jego elementy składowe nie są przeznaczone dla dzieci. Pamiętaj, aby zawsze trzymać to urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie zostawiaj Multi Szatkownicy lub ostrzy na wierzchu, kiedy w pobliżu znajdują się dzieci.
- W razie zablokowania kawałka warzywa (3) na wkładce tnącej (g lub h) zdejmij wkładkę z ramki (a), aby go wyjąć, unikając kontaktu z ostrzem. Ustaw cylinder z ostrzami tnącymi na paski w pozycji zamkniętej () przed odłączeniem wkładki tnącej. Nie zdejmuj jej na siłę.
- **Podczas wykonywania wszystkich prac używaj nakładki dociskającej (i).**
- Zostaw wszystkie elementy do całkowitego wyschnięcia przed ponownym złożeniem Multi Szatkownicy.
- Podczas i przechowywania pokrętko okrągłe (b) i trójkątne (c) należy ustawić w pozycji zamkniętej ().
- Włóż wkładki tnące (g i h) z powrotem do schowka (f). Jak pokazuje rysunek (6), przytrzymaj schówek (z logotypem Tupperware skierowanym ku górze) i wsuń wkładkę do otworu. Aby Multi Szatkownica zajmowała mniej miejsca w czasie przechowywania, przytwierdź schówek do jej spodu tak, aby zatrzask schowka znalazł się z tej samej strony co pokręta (b i c).

Gwarancja

Firma Tupperware zapewnia następującą ograniczoną gwarancję.

Gwarancja firmy Tupperware obejmuje, wszelkie odpryski, pęknięcia, złamania i łuszczenie się materiału powstałe w czasie zwykłego, niekomercyjnego używania produktu przez cały okres jego użytkowania. Gwarancja nie obejmuje wymiany zużytych ostrzy ani uszkodzeń powstałych wskutek korozji lub niedbałego czy niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania produktu. W sprawie wymiany ostrzy prosimy o kontakt z naszym konsultantem.

www.tupperware.pl

Köszönjük, hogy a **Mandolin** professzionális konyhai eszközt választotta, amivel gyorsan darabolhat különféle formákra: szeletekre, hasábra, julienne-re, kockákra, rombuszokra, cikk-cakkra és hullámos lemezekre.

Kérjük, alaposan olvassa el és tartsa be az alábbi, használatra és kezelésre vonatkozó utasításokat, hogy évekig élvezhesse a termék kiváló minőségét.



Tupperware®

Preserving your future™

Energiatakarékossági és környezetvédelmi megfontolásokból alacsony hőmérsékletű programot állítson be a mosogatógépen.

Összeszerelési útmutató

! FIGYELMEZTETÉS: Ne nyúljon a késekhez, mert azok rendkívül élesek. A minőségi pengéket úgy tervezték, hogy minimális erőhatással vágjanak, ezért különös elővigyázattal kell azokat kezelni.

- A Mandolin szeletelőt óvatosan mozgassa, két kézzel fogva annak két végét.
- A **tárolódoboz** (f) legfeljebb 2 késbetétet tartalmaz (g és h). Vegye ki azt a Mandolin szeletelő kerete (a) alól a használat előtt, és helyezze vissza, miután minden alkatrészt elmosott és megszáritott. Kioldáshoz használja a tárolódoboz alján lévő fület.
- A **késbetétek** (g vagy h) 2 fülel távolíthatók el a szeletelő keretéről (a), amelyek annak oldalán találhatók meg. Amint a 3. ábrán látható, hüvelykujjait helyezze a keretre a késbetétek fülei felett. Mutatóujjait helyezze a fülek alá, és óvatosan emelje fel a késbetétet a keretről.
- A késbetét (g vagy h) elhelyezéséhez a 2 fület csúsztassa a keret árkaiba, mielőtt a helyére pattintaná a késbetétet. Egy hallható kattánás jelzi, hogy a késbetét a megfelelő helyre került.
- Hajtsa ki a **támasztékot** (d), amíg az a nyitott pozícióba nem kerül. A szeletelő konyhapultra vagy akár tál fölé is helyezhető.

Használat előtt ellenőrizze, hogy eltávolította-e a tárolódobozt (f) és hogy a Mandolin szeletelő biztonságos, egyenletes felületre támaszkodik.

A Mandolin szeletelővel szeleteket, hasáburgonyát, julienne-t, kockákat, rombuszokat, cikk-cakk formákat és hullámos lemezeket készíthet. A kiegészítő tájékoztató kártyán vizuális utasításokat láthat az egyes formák eléréséhez (4).

- A tárcsák (b és c) működtetéséhez előbb húzza ki azokat, mielőtt elfordítaná.
- A **kerek tárcsa** (b) a szeletek vastagságát jelzi mm-ben. A tárcsa különféle helyzetekbe állítható.
A szeletek vastagságának módosításához a pozíciót 0 és 9 között állíthatja a kívánt vastagságnak megfelelően. A vastagság a szeletelt étel típusától és a kézvédőre (i) kifejtett erőhatástól függően változhat. Forgassa a tárcsát a zárt pozícióba, hogy a felső lemezt a kések fölé helyezze.
- A **háromszögletű tárcsa** (c és 2) a könnyen állítható integrált pengerendszerrel szabályozza.
3 helyzetbe állítható:
 - ▷ a zárt () pozícióban a pengék nem nyúlnak a felső lemez fölé,
 - ▷ a 6 pozícióban a csíkozó pengék sora 6 mm-es csíkokat vág,
 - ▷ a 9 pozícióban a csíkozó pengék sora 9 mm-es csíkokat vág.
- A beállítást követően a Mandolin szeletelő készen áll a használatra. Nyomja rá két kézzel a kézvédőt (i) az ételre (5). Módosítsa úgy az ételdarab vastagságát, hogy az a kézvédőre tűzve maradjon. **Használat közben egyik kezével a Mandolin szeletelő támaszték felőli fogantyúját, másik kezével, a kézvédőt (i) fogja.**
- Tartsa a kézvédőt (i) a vágási felülettel párhuzamosan és használja azt az étel mozgatásához anélkül, hogy a késhez érne.
- A szeletelés megkönnyítése érdekében egyenletesen mozgassa.

Tisztítási útmutató

! FIGYELMEZTETÉS: Óvatosan mossa el a késeket, mert azok rendkívül élesek.

! FIGYELMEZTETÉS: Mindig állítsa a 2 tárcsát a zárt pozícióba () bármilyen tisztítási művelet előtt, és ha a Mandolin szeletelő használatát ideiglenesen félbeszakítja.

Használat után a pengéket, és a szeletelőt ajánlott elmosni.

- A késbetétet a kerettől elválasztva mossa el folyó víz alatt. A csíkozó pengék hengerének fedele (e) felnyitható, akár kefével is tisztítható. Legyen rendkívül óvatos, mert a kések mindkét oldalukon élesek.
- A Mandolin szeletelő mosható mosogatógépben. A kések soha ne érjenek más fém, kerámia vagy üveg eszközökhöz, mert ez károsíthatja a kések életét.
- A mosogatógépben tartsa zárva a csíkozó pengék hengeres fedelét. A fedélen lévő nyílások lehetővé teszik a víz átáramlását.
- Rozsdamentes acélhoz használható tisztítószerrel óvatosan eltávolíthatja az esetleges foltokat a késekről.
- A kézvédő az alapos tisztítás érdekében szétszerelhető a gomb meghúzásával.

Használat és karbantartás

- Amikor nem használja azokat, állítsa a felső lemezt és a csíkozó pengék hengerét zárt pozícióba ().
- Ne próbálja a pengéket megélezni. Ha a késbetét (g vagy h) idővel eltompul, forduljon Tupperware kereskedőjéhez, és vásároljon cserét.
- A késbetétet mindig annak műanyag oldalánál fogja; soha ne fogja meg a pengét.
- Ha elejti a késbetétet, mindig hagyja azt leesni a földre. Ne próbálja meg a levegőben elkapni.
- A termék és alkatrészei nem használhatók gyermekek által. Tartsa azokat gyermekektől elzárva. Ne hagyja felügyelet nélkül a Mandolin szeletelőt vagy a késbetétet gyermekek jelenlétében.
- Ha az étel megakad a késbetétben (g vagy h), vegye le a késbetétet a keretről (a) az étel kiszabadításához (3). Ne érjen kézzel a késhez! Állítsa a csíkozó pengéket a zárt pozícióba (), mielőtt kioldaná a késbetétet. Ne alkalmazzon erőt.
- **Minden munkához használja a kézvédőt (i).**
- A Mandolin szeletelő összeszerelése előtt várja meg, amíg minden alkatrész teljesen megszárad.
- A Mandolin szeletelő tárolása során a kerek (b) és háromszögletű (c) tárcsákat tartsa zárt pozícióban ().
- A késbetéteket (g és h) tartsa a tárolódobozban (f). Amint azt a tárolódobozon (6) lévő ábra mutatja, fogja meg a tárolódobozt (úgy, hogy a TW logó látható legyen), és csúsztassa a késbetétet a részbe. Rögzítse a tárolódobozt a Mandolin szeletelő aljához a kompakt tárolás érdekében, a tárolódoboz fülének ugyanazon az oldalon kell lennie, mint a tárcsáknak (b és c).

Garancia

A termékre korlátozott Tupperware garancia vonatkozik.

A Tupperware garantálja, hogy a Mandolin szeletelő rendeltetésszerű, háztartási használata mellett nem jelentkezik csorbulás, anyagletöredezés és lepattogzás, illetve törés a termék teljes élettartama alatt. Ez a garancia nem vonatkozik a használt pengék cseréjére, illetve a termék hanyagságból vagy helytelen használatból adódó sérüléseire. Csereigény esetén kérjük, forduljon a Tupperware kereskedőjéhez.

www.tupperware.hu

Täname teid, et valisite Mandoline lõikuri, professionaalse töövahendi, millega saate kiiresti lõigata erineva kujuga viile ja tükke: viile, kange, ribasid, kuubikuid, teemandikujulisi tükke, kurrulisi ja vahveljaid viile.

Et saaksite toote kvaliteeti aastaid nautida, lugege läbi järgmised kasutus- ja hooldusjuhised ning järgige neid.



Tupperware®

Preserving your future™

Nõudepesumasinas pestes kasutage madala temperatuuriga programmi – nii säästate energiat ja kaitsete keskkonda.

Kokkupanekujuhised

HOIATUS! Vältige terade puudutamist, sest need on väga teravad. Kvaliteetsed lõiketerad on disainitud nii, et lõikamiseks on vaja väga vähe jõudu kasutada ja teradega tuleb ettevaatlikult ümber käia.

- Kandke Mandoline'i ettevaatlikult kahe käega mõlemast otsast kinni hoides.
- Hoiukarpi (f) mahub kuni kaks lõiketera (g ja h). Enne kasutamist võtke hoiukarp Mandoline'i raami (a) alt ära ja pange see tagasi, kui kõik komponendid on pestud ja kuivad. Hoiukarbi küljel on sakk, mille abil saab selle raami küljest lahti võtta.
- Lõiketerade (g või h) lahtivõtmiseks Mandoline'i raami (a) küljest on lõikuri mõlemal küljel saki. Asetage pöidlad raamile lõiketeral olevate sakkide peale, nagu on näha joonisel 3. Nimetissõrmedega saki alt kinni hoides tõstke lõiketera ettevaatlikult raamist välja.
- Lõiketera (g või h) raami sisse kinnitamisel veenduge, et kaks nukki on raamis olevates salkudes, ja seejärel suruge lõiketera kinni. Kui kostub klõpsatus, on lõiketera õiges asendis.
- Klappige tugijalg (d) lahti, kuni see on väljasirutatud asendis. Mandoline'i lõikuri saab asetada tööpinnale või kausi peale.

Enne kasutamist veenduge, et hoiukarp (f) on ära võetud ja et Mandoline'i lõikur on kindlal ja tasasel pinnal.

Mandoline'i lõikuriga saate lõigata viile, kange, ribasid, kuubikuid, teemandikujulisi tükke, kurrulisi ja vahveljaid viile. Juhised eri kujundite lõikamiseks leiate kaardil 4 olevatelt piltidelt.

- Nuppude (b ja c) keeramiseks tuleb neid enne väljapoole tõmmata.
- Ümmargune nupp (b) näitab viilude paksust millimeetrites. Seda nuppu saab keerata eri asenditesse. Soovitud paksusega viilude lõikamiseks valige asend vahemikus 0–9. Paksus võib erineda olenevalt lõigatavast toiduainest ja jõust, millega te toiduhoidjat (i) lükkate. Keerake nupp lukustusasendisse, et ülemine plaat teradest kõrgemale tõsta.
- Kolmnurkse nupuga (c ja 2) saab kergesti reguleerida sisseehitatud terasid ribade lõikamiseks. Nuppu saab keerata kolme asendisse:
 - ▷ lukustusasendisse (), kus terad ei ulatu ülemisest plaadist välja;
 - ▷ asendisse 8, kus lõiketerad lõikavad 6 mm ribasid;
 - ▷ asendisse 9, kus lõiketerad lõikavad 9 mm ribasid.
- Pärast seadistamist on Mandoline kasutamiseks valmis. Suruge toiduhoidja (i) mõlema käega hoides toiduaine peale (5). Sobitage toiduaine nii, et see oleks toiduhoidja küljes korralikult kinni. Hoidke Mandoline'i ühe käega tugijalal olevast käepidemest kinni ja teise käega hoidke lõikamise ajal alati toiduhoidjat (i).
- Hoidke toiduhoidjat (i) paralleelselt lõikepinnaga, kasutage pikitriipe selle juhtimiseks ja vältige metallist tera puudutamist.
- Hõlpsamaks lõikamiseks liigutage toidu hoidjat sujuvalt.

Puhastamine

HOIATUS! Peske terasid ettevaatlikult, sest need on väga teravad.

HOIATUS! Keerake kaks nuppu lukustusasendisse

() alati enne puhastamist ja ka siis, kui te Mandoline'i ajutiselt ei kasuta.

- Soovitame terasid kohe pärast igat kasutamist pesta ja Mandoline'i veega üle loputada.
- Peske lõiketerasid voolava vee all raamist eraldi. Ribalõiketerade silindri kate (e) saab harjaga pesemiseks lahti teha. Olge ettevaatlik, sest mõlemad terade servad on teravad.
- Mandoline'i saab pesta nõudepesumasinas. Terad ei tohi mitte kunagi puutuda kokku teiste metall-, keraamika-, või klaasinstrumentidega, sest need võivad kahjustada lõiketerade servi.
- Nõudepesumasinas peab ribalõiketerade silindri kate olema kinni. Vesi pääseb sisse kattes olevate aukude kaudu.
- Kui teradel on plekke, saab need eemaldada ettevaatlikult roostevaba terase puhastamiseks mõeldud puhastusvahendiga.
- Toiduhoidja saab põhjalikuks puhastamiseks lahti võtta, kui selle nuppu tõmmata.

Kasutamine ja hooldus

- Kui te lõikurit ei kasuta, keerake ülemine plaat ja ribalõiketerade silinder lukustusasendisse ().
- Ärge üritage terasid noateritajaga teritada. Kui lõiketera (g või h) aja jooksul nüriks läheb, pöörduge Tupperware konsultandi poole, et osta asendustera.
- Hoidke lõiketera alati plastmassist osast, kunagi ärge võtke kinni terast.
- Kui juhtute lõiketera pillama, laske sel alati põrandale kukkuda. Ärge üritage seda õhust kinni püüda.
- Toodet ja ühtegi toote komponenti ei tohiks kasutada lapsed. Veenduge, et need pole lastele kättesaadavas kohas. Ärge jätke Mandoline'i või selle lõiketerasid järelevalveta, kui läheduses on lapsed.
- Kui toit on jäänud lõiketera (g või h) vahele kinni, võtke lõiketera raami (a) küljest lahti (3), et toit lahti tuleks, vältige terade puudutamist. Enne lõiketera lahtivõtmist keerake ribalõiketerade nupp lukustusasendisse (). Ärge kasutage jõudu.
- Kasutage alati toiduhoidjat (i).
- Enne Mandoline'i kokkupanemist laske kõikidel komponentidel täielikult ära kuivada.
- Kui te Mandoline'i ei kasuta, tuleb ümmargune nupp (b) ja kolmnurkne nupp (c) keerata lukustusasendisse ().
- Pange lõiketerad (g ja h) tagasi hoiukarpi (f). Hoidke hoiukarpi (Tupperware logo on nähtaval) ja lükake lõiketera pilusse, nagu on näidatud joonisel 6. Kinnitage hoiukarp mugavaks hoidmiseks Mandoline'i alla nii, et hoiukarbi sakk jääb samale küljele, kus on ka nupud (b ja c).

Garantii

Kehtib Tupperware piiratud garantii.

Tupperware garantii katab Mandoline'i täkete tekkimise, mõranemise, purunemise või pealiskatte eemaldumise tavalises mittekaubanduslikus kasutuses toote kasutusea vältel. Selle garantii alla ei kuulu kasutatud terade asendamine ning samuti ei kata see roostetamist või toote muud liiki kahjustumist, mis tuleneb toote hoolimatust või väärust kasutamisest. Toote väljavahetamiseks pöörduge oma Tupperware konsultandi poole.

www.tupperware.ee

Dėkojame, kad pasirinkote „**Mandoliną**“ - profesionalų gaminį, padėsiantį greitai įvairiomis formomis supjaustyti įvairius maisto produktus: riekelėmis, šiaudeliais, garbanotais šiaudeliais, bulvytės, kubeliais, kūgeliais ir plokščiais stačiakampiais. Atidžiai perskaitykite ir laikykitės šių naudojimo ir priežiūros taisyklių, ir daugelį metų galėsite mėgautis aukšta šio gaminio kokybe.



Tupperware®

Preserving your future™

Naudokite indaplovėje nedidelę temperatūrą – taip taupysite energiją ir tausosite aplinką.

Surinkimo instrukcijos

! ĮSPĖJIMAS: stenkitės neliesti ašmenų, nes jie itin aštrūs. Aukštos kokybės ašmenys sukurti pjauti minimaliai spaudžiant produktą ir turi būti naudojami ypač atsargiai.

- Atsargiai elkitės su „Mandolina“ laikydami prietaisą abiem rankomis už abiejų galų.
- **Laikymo dėžutėje** (f) gali būti iki 2 ašmenys (g ir h). Nuimkite ją nuo „Mandolinos“ rėmo apačios (a) prieš naudodami prietaisą ir uždėkite, kai visos įrankio dalys išplautos ir nusausintos. Spustelėkite fikساتorių laikymo dėžės šone ją atkabinti nuo rėmo apačios.
- Ašmenys (**g arba h**) gali būti atkabinti nuo „Mandolinos“ rėmo (a) dviem fikساتoriais iš šonų. Kaip parodyta 3 pav., dėkite savo nykščius ant rėmo virš ašmenų fikساتorių. Rodomaisiais pirštais po fikساتoriais švelniai kilstelėkite ašmenis nuo rėmo.
- Norėdami įdėti ašmenis (g arba h), prieš juos užspausdami patikrinkite, ar 2 fikساتoriai įeina į rėmo angas. Kai ašmenys atsiduria reikiamoje padėtyje, girdimas spragtelėjimas.
- Atlenkite **kojeles** (d) iki galo. „Mandoliną“ galima padėti ant stalviršio arba ant puodo / dubens.

Prieš naudodami patikrinkite, kad laikymo dėžutė (f) būtų nuimta, o „Mandoliną“ padėkite ant saugaus ir plokščio paviršiaus.

Su „Mandolina“ galite pjaustyti riekelėmis, šiaudeliais, garbanotais šiaudeliais, kubeliais, kūgeliais ir plokščiais stačiakampiais. Vaizdinių instrukcijų apie specifines pjaustymo formas ieškokite papildomoje kortelėje (4).

- Sukinėkite reguliatorius (b ir c) pirmiausia juos ištraukę.
- **Apvaliu reguliatoriumi** (b) reguliuojamas riekelių storis, kuris nurodytas prie reguliatoriaus milimetrais. Reguliatorius sukinėjasi į skirtingas padėtis. Norėdami nustatyti riekelių storį, pasukite reguliatorių iki pageidaujamos padalos nuo 0 iki 9. Storis gali skirtis priklausomai nuo pjaustomo maisto produkto ir nuo jėgos, kuria spausite apsauginį laikiklį (i). Pasukite reguliatorių į užfiksavimo padėtį, kad ant ašmenų uždėtumėte viršutinįją plokštelę.
- **Trikampiu reguliatoriumi** (c ir 2) reguliuojama lengvai valdoma sistema su integruotais juostelių ašmenimis.
Galimos 3 padėtys:
 - ▷ fiksavimo (), kai ašmenų nesimato virš viršutiniosios plokštelės,
 - ▷ padėties 6, 6 mm juostelėmis,
 - ▷ padėties 9, 9 mm juostelėmis.
- Po suregulavimo pagal jūsų pageidavimą, „Mandolina“ parengta naudoti. Prispauskite apsauginį laikiklį (i) ant pjaustomo produkto (5) abiem rankomis. Nustatykite produkto aukštį taip, kad jis būtų gerai įsitvirtinęs laikiklyje. Visada laikykite „Mandoliną“ už kojelės laikiklio viena ranka ir **apsauginio laikiklio (i) kita ranka**.
- Laikykite apsauginį laikiklį (i) lygiagrečiai pjovimo paviršiui, kad išvengtumėte prisilietimo prie metalinių ašmenų.
- Kad pjautųsi lengvai, judesiai turi būti tolygūs.

Valymo instrukcijos

! PERSPĖJIMAS: ašmenis plaukite labai atidžiai, nes jie labai aštrūs.

! PERSPĖJIMAS: visada nustatykite abu reguliatorius fiksavimo padėtyje () prieš valydami ir tada, kai trumpai nesinaudojate „Mandoline“.

- Rekomenduojama nuplauti ašmenis iškart po panaudojimo ir švariai nuskalauti „Mandoline“.
- Plaukite ašmenis atskirai nuo rėmo po vandeniu iš čiaupo. Juostelių ašmenų cilindrinį dangtelį (e) taip pat galima atidaryti, kad švariai visur išvalytumėte su šepetėliu. Būkite ypač atsargūs su visais ašmenimis, nes jie labai aštrūs iš abiejų pusių.
- „Mandoliną“ galima plauti indaplovėje. Saugokite ašmenis nuo kontakto su kitais metaliniais, keramikiniais ir stikliniais instrumentais, nes tai gali pažeisti ašmenų pjaunamąjį kraštą.
- Jei plaunate indaplovėje, palikite juostelių ašmenų cilindrinį dangtelį uždarytą. Vanduo pateks per dangtelio angas.
- Paliktas dėmes galite nuplauti atsargiai naudodami nerūdijančiojo plieno valiklį.
- Jei norite kruopščiai išvalyti, apsauginį laikiklį galima išardyti ištraukus kaištį.

Naudojimas ir priežiūra

- Nenaudojamus viršutinių ašmenų ir juostelių ašmenų cilindrą nustatykite į užfiksavimo padėtį ().
- Nebandykite galasti ašmenų peilių galastuvu. Jei ašmenys (g arba h) atšimpa, kreipkitės į savo „Tupperware“ konsultantą ir įsigykite naujus.
- Visada laikykite ašmenis už plastikinės pusės, niekada neimkite už pačių ašmenų.
- Jei ašmenys krenta, visada leiskite jiems nukristi ant grindų. Nebandykite jų krentančių gaudyti.
- Gaminys ir jo dalys neskirti naudoti vaikams. Juos laikykite kuo toliau nuo vaikų. Nepalikite „Mandolinos“ arba ašmenų be priežiūros, kai netoli yra vaikų.
- Jei pjaustomas produktas įstringa tarp ašmenų arba ant jų (g arba h), atfiksukite ašmenis nuo rėmo (a), kad produktas (3) atsilaisvintų, venkite rankų kontakto su ašmenimis. Pasukite juostelių ašmenų reguliatorių į užfiksavimo padėtį (), tik tada atlaisvinkite ašmenis. Nenaudokite jėgos.
- **Apsauginis laikiklis (i) naudojamas visiems pjaustymo darbams.**
- Leiskite visoms „Mandolinos“ dalims išdžiūti, tik tada surinkite visą gaminį.
- „Mandolina“ turi būti laikoma su apvaliu (b) ir trikampių fiksatoriais (c) užfiksavimo padėtyse ().
- Laikykite ašmenis (g ir h) laikymo dėžutėje (f). Laikykite ją rankomis ir įstumkite ašmenis į jų vietą, kaip parodyta piktogramoje ant laikymo dėžutės (6). Prijunkite laikymo dėžutę prie „Mandolinos“ apačios, tokiu būdu viską laikysite kompaktiškai; laikymo dėžės fiksatorius turi būti toje pačioje pusėje kaip mygtukai (b ir c).

Garantija

Taikoma ribota „Tupperware“ garantija.

„Tupperware“ garantuoja, kad „Mandolina“ neatšerpetos, nesutrūkinės, nesuskils ir nenusilups įprastomis sąlygomis naudojant ją namuose (nekomerciniais tikslais) visą produkto eksploatavimo laikotarpį. Ši garantija neapima panaudotų ašmenų pakeitimo bei produkto rūdijimo ar pažeidimo dėl neatidaus ar netinkamo produkto naudojimo. Norėdami pakeisti gaminį, kreipkitės į „Tupperware“ konsultantą.

www.tupperware.lt

Paldies, ka izvēlējāties **Mandoline**, profesionālu ierīci, kas sniedz iespēju acumirkļi sagriezt dažādas formas: šķēles, frī kartupeļus, stienīšus, kubiņus, rombveida gabaliņus, viļņotus stienīšus un restotas šķēlītes.

Lūdzu, uzmanīgi izlasiet un ievērojiet šos lietošanas un apkopes norādījumus, lai ilgus gadus varētu priecāties par izstrādājuma augsto kvalitāti.



Tupperware®

Preserving your future™

Trauku mazgāšanas mašīnā izvēlieties zemas temperatūras programmu, lai taupītu enerģiju un saudzētu vidi.

Salikšanas vadlīnijas

! BRĪDINĀJUMS: izvairieties no pieskaršanās asmeņiem, jo tie ir ārkārtīgi asi. Augstās kvalitātes asmeņi ir paredzēti griešanai, izmantojot minimālu spēku, un ir jālieto ļoti uzmanīgi.

- Nesiet Mandoline uzmanīgi, turot to abās rokās.
- **Glabāšanas nodalījumā** (f) var ievietot līdz 2 asmeņu ieliktniem (g un h). Pirms lietošanas vienmēr izņemiet to no Mandoline rāmja (a) apakšas un atlieciet atpakaļ, kad visas detaļas ir nomazgātas un sausas. Izmantojiet glabāšanas nodalījuma izvirsījumu, lai to atvienotu no rāmja.
- **Asmeņu ieliktnus** (g vai h) var atdalīt no Mandoline rāmja (a) ar diviem izvirsījumiem Mandoline sānos. Uzlieciet īkškus uz rāmja virs asmeņu ieliktnu izvirsījumiem, kā parādīts 3. attēlā. Turot rādītājpirkstus zem izvirsījumiem, viegli izceliet asmeņu ieliktni no rāmja.
- Lai ievietotu asmeņu ieliktni (g vai h), pirms tā nostiprināšanas iebīdīet 2 tapīņas rāmja spraugās. Klīkšķis apstiprinās, ka asmeņu ieliktnis ir ievietots pareizi.
- Atlieciet **kājiņu** (d), līdz tā ir izvērstā stāvoklī. Mandoline var novietot uz darba virsmas vai virs bļodas.

Pirms lietošanas noteikti izņemiet glabāšanas nodalījumu (f); Mandoline jānovieto uz stabilas un līdzenas virsmas.

Ar Mandoline var sagriezt šķēles, frī kartupeļus, stienīšus, kubiņus, rombveida gabaliņus, viļņotus stienīšus un restotas šķēlītes. Kā jāveido konkrētās formas, skatiet 4. Attēlā lietotāja papildu kartītē.

- Lietojiet pogas (b un c), pirms pagriešanas tās izvelkot.
- **Apalā poga** (b) norāda šķēlīšu biezumu (mm). Pogu var pagriezt dažādās pozīcijās. Lai noregulētu šķēlīšu biezumu, var izvēlēties pozīciju no 0 līdz 9, atkarībā no vēlamā biezuma. Biezums var atšķirties atkarībā no griežamā produkta veida un spēka, kāds jāpieliek virzošajai daļai (i). Pagrieziet pogu bloķētā pozīcijā, lai novietotu augšējo plātņi virs asmeņiem.
- **Trīsstūrveida poga** (c un 2. att.) vada viegli regulējamo sistēmu ar integrētiem robotiem asmeņiem. To var pagriezt 3 pozīcijās:
 - ▷ bloķētā pozīcijā () virs augšējās plātnes nav redzami asmeņi,
 - ▷ pozīcijā **3**, asmeņu robiņi veido 6 mm rieviņas,
 - ▷ pozīcijā **9**, asmeņu robiņi veido 9 mm rieviņas.
- Pēc uzstādīšanas Mandoline ir gatava lietošanai. Spiediet virzošo daļu (i) uz produkta (5. att.) ar abām rokām. Pielāgojiet produkta augstumu tā, lai produkts būtu piespiests pie virzošās daļas. Vienmēr ar vienu roku turiet Mandoline aiz kājiņas roktura un **ar otru roku turiet virzošo daļu (i)**.
- Turiet virzošo daļu (i) paralēli griešanas virsmai un vadīšanai izmantojiet izcilni, izvairoties no pieskaršanās metāla asmenim.
- Vienmērīgas kustības atvieglo griešanas procesu.

Padomi tīrīšanā

! BRĪDINĀJUMS: Mazgājiet asmeņus ļoti uzmanīgi, jo tie ir ļoti asi.

! BRĪDINĀJUMS: Pirms tīrīšanas un tad, kad nelietojat Mandoline, abas pogas vienmēr jāiestata bloķētā pozīcijā ().

- Mēs iesakām pēc katras lietošanas nomazgāt asmeņus un rūpīgi noskalot Mandoline.
- Asmeņi un rāmi mazgājiet atsevišķi zem tekoša ūdens. Roboto asmeņu cilindra veida pārsegu (e) var atvērt, lai iztīrītu ar suku. Ievērojiet ārkārtīgu piesardzību, jo asmeņi ir asi no abām pusēm.
- Mandoline var mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā. Nekādā gadījumā neļaujiet asmeņiem nonākt saskarē ar citiem metāla, keramikas vai stikla instrumentiem, jo tas var bojāt griezējasmaņus.
- Trauku mazgāšanas mašīnā roboto asmeņu cilindra veida pārsegam jābūt aizvērtam. Atveres pārsegā ļaus piekļūt ūdenim.
- Traipus no asmeņiem var uzmanīgi notīrīt ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli.
- Pavelkot aiz roktura, produktus virzošo daļu var izjaukt, lai rūpīgi notīrītu.

Lietošana un kopšana

- Kad ierīce netiek lietota, augšējo plātni un asmeņu cilindra veida pārsegu iestatiet bloķētā pozīcijā ().
- Nemēģiniet asināt asmeņus ar nažu asināmo. Ja asmeņu ieliktnis (g vai h) laika gaitā kļūst neass, sazinieties ar Tupperware konsultantu, lai nopirktu jaunu.
- Vienmēr turiet asmeņu ieliktni aiz plastmasas daļas, nekad nesatveriet to aiz asmens.
- Ja asmeņu ieliktnis krīt, vienmēr ļaujiet tam nokrist zemē. Nemēģiniet to satvert.
- Šis izstrādājums un tā detaļas nav paredzētas lietošanai bērniem. Uzglabājiet to bērniem nepieejamā vietā. Neatstājiet Mandoline vai asmeņu ieliktni bērnu klātbūtnē bez uzraudzības.
- Ja asmeņu ieliktnī (g vai h) produkts ir iesprūdis, atvienojiet asmeņu ieliktni no rāmja (a), lai produktu (3. att.) izņemtu, un izvairieties no saskares ar asmeņi. Pirms asmeņu ieliktna noņemšanas pagrieziet asmeņu pogu bloķētā pozīcijā (). Nepielietojiet spēku.
- **Vienmēr izmantojiet produktus virzošo daļu (i).**
- Pirms Mandoline atkārtotas salikšanas, ļaujiet visām detaļām pilnībā nožūt.
- Uzglabājot Mandoline, apaļajai (b) un trīsstūrveida (c) pogai jābūt bloķētā pozīcijā ().
- Ievietojiet asmeņu ieliktnus (g un h) atpakaļ uzglabāšanas kastē (f). Kā norādīts zīmējumā uz uzglabāšanas nodalījuma (6. att.), pieturiet uzglabāšanas nodalījumu (ar redzamu TW logotipu) un iebīdiet asmeņu ieliktni tam paredzētajā vietā.
Lai neaizņemtu daudz vietas, ievietojiet uzglabāšanas nodalījumu Mandoline apakšā – uzglabāšanas nodalījuma izcilnim jābūt vienā pusē ar pogām (b un c).

Garantija

Tiek piemērota ierobežotā Tupperware garantija.

Tupperware garantē, ka Mandoline, ja to izmanto standarta nekomerciālā nolūkā, lietošanas laikā neplaisās, nešķelsies, nelūzīs un tās virsma nenodrup. Šī garantija neietver lietotu asmeņu nomaiņu un neattiecas uz rūsas vai citiem bojājumiem, kas radušies izstrādājuma nepareizas vai nevērīgas lietošanas dēļ. Lai nomainītu izstrādājumu, sazinieties ar savu Tupperware konsultantu.

www.tupperware.lv

Hızlıca çeşitli şekillerde kesim yapmanıza imkan tanıyan **Tupperware DİLİM DİLİM'İ**, seçtiğiniz için teşekkür ederiz: dilim, kızartma, jülyen kesim, zar biçimi, elmas biçimi, kıvrımlı kesim ve waffle kesimi.

Lütfen kullanım ve bakım için aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyunuz. Böylelikle ürününüzü çok daha uzun yıllar kullanabilirsiniz.



Tupperware®

Preserving your future™

Çevrenin korunması ve enerji tasarrufu için bulaşık makinenizde düşük bir sıcaklık derecesi programını kullanın.

Kurulum bilgileri

! UYARI: Bıçaklar oldukça keskin olduğu için dokunmaktan kaçının. Yüksek kalitedeki bıçaklar en az güçle kesim yapmak üzere tasarlanmıştır ve dikkatli kullanılmalıdır.

- Dilim Dilim'i her iki elinizle de tutarak dikkatlice taşıyın.
- **Saklama kabına** (f) 2 bıçağa kadar konulabilir (g & h). Kullanımdan önce kutuyu Dilim Dilim'i çerçevesinin (a) altından çıkartın ve tüm bileşenler yıkanıp kurulandıktan sonra değiştirin. Saklama kabının yan tarafındaki tırnağı kullanarak çerçeveden çıkartabilirsiniz.
- **Bıçak yuvaları** (g veya h) Dilim Dilim'in çerçevesinden (a) Dilim Dilim'in yanlarında bulunan 2 tırnakla çıkartılabilir. Resim 3'te gösterildiği gibi, baş parmaklarınızı çerçeve üzerinde bulunan bıçak yuvalarının tırnaklarına yerleştirin. İşaret parmaklarınız tırnakların altındayken, yavaşça bıçak yuvalarını çerçeveden kaldırın.
- Bıçak yuvasını (g veya h) yerleştirmek için, bıçak yuvasını kilitlemeden önce 2 pimi çerçevedeki slotlarına kaydırduğunuzdan emin olun. Duyulabilir bir klik sesiyle bıçak yuvasının doğru yerde olduğu doğrulanacaktır.
- Açık pozisyona gelene kadar **ayağı** (d) kaldırın. Dilim Dilim set üstüne veya bir kabin üstüne yerleştirilebilir.

Kullanmadan önce tutma kutusunun (f) çıkartıldığından ve Dilim Dilim'in sağlam ve düz bir yerde olduğundan emin olun.

Dilim Dilim ile dilim, kızartma, jülyen kesim, zar biçimi, elmas biçimi, kıvrımlı kesim ve waffle kesimi yapabilirsiniz. Özel şekiller (4) oluşturmak için görsel talimatlar için ilave kullanıcı kartına bakın.

- Düğmeleri (b & c) çevirmeden önce çekerek kullanın.
- **Yuvarlak düğme** (b), dilimlerin mm cinsinden kalınlığını belirtir. Düğme farklı pozisyonlara döndürülebilir. Dilimlerin kalınlığını ayarlamak için pozisyonu istenilen kalınlık seviyesine göre 0 ila 9 arasında değiştirebilirsiniz. Kalınlık kesilen yiyeceğin cinsine ve yiyecek kılavuzuna (i) uygulanan güce göre değişiklik gösterir. Üst plakayı bıçakların üzerine yerleştirmek için düğmeyi kilit pozisyonuna getirin.
- **Üçgen düğme** (c & 2) entegre şerit bıçaklı kolay ayarlanabilir sistemi ayarlar. 3 pozisyona döndürülebilir:
 - ▷ kilit pozisyonu () üst plakanın üzerinde hiç bıçak gözükmez,
 - ▷ pozisyon a, şerit bıçakların dizileri 6 mm şeritler yapar,
 - ▷ pozisyon a, şerit bıçakların dizileri 9 mm şeritler yapar.
- Kurulmdan sonra Dilim Dilim kullanıma hazır olur. Yiyeceğin üzerindeki yiyecek kılavuzunu (i) iki elinizle itin. Yiyeceğin boyunu ayarlayın böylece yiyecek, kılavuz içinde yatık kalır. Dilim Dilim'i bir elinizle tutamaktan tutun ve **yiyecek kılavuzunu (i) diğer elinizle tutun.**
- Yiyecek kılavuzunu (i) kesim yüzeyine paralel tutun ve çubuğu kullanarak kesimi gerçekleştirin ve metal bıçağa dokunmaktan kaçının.
- Kolay kesim için yumuşak hareketler yapın.

Temizlik Kuralları

! UYARI Bıçaklar çok keskin olduğundan dolayı yıkarken dikkatli olun.

! UYARI: Temizlik esnasında ve Dilim Dilim'i kullanım esnasında () ara vermeniz gerektiğinde 2 düğmeyi de her zaman kilit pozisyonuna getirin..

- Her kullanımdan sonra bıçakları hemen yıkamanız ve Dilim Dilim'i durulamanız şiddetle tavsiye edilmektedir.
- Musluğun altında bıçak yuvasını çerçeveden ayrı şekilde temizleyin. Şerit bıçakları silindir kapağı (e) bir fırçayla temizlenmek üzere açılabilir. Tüm bıçakların tüm yüzleri keskin olduğu için azami dikkat gösterin.
- Dilim Dilim bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bıçakların diğer metal, seramik veya cam eşyalarla temas etmesine izin vermeyin, ederlerse bıçakların kesim kenarları zarar görebilir.
- Bulaşık makinesindeyken şerit bıçakları silindir kapağını kapalı tutun. Kapaktaki delikler suyun içeri girmesine imkan tanıyacaktır.
- Bıçaklardaki izleri paslanmaz çelik temizleyici ile dikkatlice temizleyebilirsiniz.
- Yiyecek kılavuzu derinlemesine temizlenmek üzere kafasından çekilerek çıkartılabilir.

Kullanım ve bakım

- Kullanımda değilken üst plakayı ve şerit bıçakları silindirini kilitli pozisyonda tutun ().
- Bıçakları bıçak bileyici ile bilemeye çalışmayın. Bıçak yuvası (g veya h) zamanla körelirse, yenisini satın almak için Tupperware danışmanınızla iletişime geçin.
- Bıçak yuvasını her zaman plastik tarafından tutun; asla bıçaktan tutmayın.
- Kayması durumunda bıçak yuvasının yere düşmesine izin verin. Havada tutmaya çalışmayın.
- Bu ürün ve aksesuarları çocukların kullanımına uygun değildir. Çocukların ulaşamayacağı yerde tuttuğunuzdan emin olun. Çocukların bulunduğu yerlerde Dilim Dilim'i veya bıçak yuvasını ortada bırakmayın.
- Bıçak yuvasına (g veya h) yiyecek sıkışırsa, yiyeceği (3) almak için bıçak yuvasını çerçeveden (a) çıkartın ve bıçakla elinizin temas etmesinden kaçının. Bıçak yuvasını serbest bırakmadan önce () şerit bıçakları düğmesini kilit pozisyonuna getirin. Güç uygulamayın.
- **Yiyecek kılavuzu (i) tüm işlemler için kullanılmalıdır.**
- Dilim Dilim'i tekrar birleştirmeden önce tüm aksesuarların tamamen kurumasını bekleyin.
- Dilim Dilim yuvarlak (b) ve üçgen (c) düğmeleri kilitli pozisyonda saklanmalıdır ().
- Bıçak yuvalarını (g & h) saklama kutusunda (f) saklayın. Alt kutudaki (6) resimde gösterildiği üzere, alt kutuyu (TW logosu görünür olan) tutun ve bıçak yuvasını yerine sokun. Düzenli tutum için alt kutuyu Dilim Dilim'in alt kısmına alt kutu tırnağı düğmeler (b & c) ile aynı tarafta olacak şekilde takın.

Garanti

Sınırlı Tupperware garantisi mevcuttur.

Tupperware garantisi ürünü 10 yıl boyunca ürünün üretiminden kaynaklanan çatlama, bükülme, soyulma veya kırılma gibi durumlara karşı korur.

Bu garantiye bıçakların değiştirilmesi dahil değildir, ayrıca ürünün dikkatsiz veya hatalı kullanılması sebebiyle oluşabilecek pas veya diğer hasarlar da garanti kapsamında değildir. Değişim için lütfen Tupperware danışmanınızla iletişime geçin.

www.tupperware.com.tr

Zahvaljujemo se vam, ker ste se odločili za večnamenski rezalnik **Time Savers Mandoline**, profesionalno orodje, ki omogoča hitro pripravo različnih oblik: rezin, ocvrtega krompirja, trakcev, kockic, rombastega, rebricastega ali vijugastega reza in vafeljev.

Pazljivo preberite in skrbno upoštevajte ta navodila za uporabo in nego, saj boste tako lahko veliko let uživali v visoki kakovosti tega izdelka.



Tupperware®

Preserving your future™

Pri pomivanju v pomivalnem stroju uporabljajte program z nizko temperaturo, saj boste tako prihranili pri energiji in pomagali varovati okolje.

Navodila za sestavljanje

! OPOZORILO: Ne dotikajte se rezil, saj so izjemno ostra. Izredno kakovostna rezila so zasnovana tako, da je za rezanje potrebno kar najmanj moči, in zelo ostra, zato morate biti pri uporabi izredno previdni.

- Rezalnik Mandoline prenašajte previdno, pri čemer ga z obema rokama držite na koncih.
- **Predal za shranjevanje** (f) lahko hrani do 2 rezalna vstavka (g in h). Pred vsako uporabo ga odstranite izpod okvirja rezalnika Mandoline (a) in znova namestite, ko operete in osušite vse sestavne dele. Uporabite jeziček ob strani predala za shranjevanje, da sprostite predal izpod okvirja.
- **Rezalna vstavka** (g ali h) sprostite iz okvirja rezalnika Mandoline (a) z 2 jezičkoma ob straneh rezalnika Mandoline. Postavite palca na okvir, preko jezičkov rezalnega vstavka, kot prikazuje slika 3. S kazalcema pod jezičkoma rahlo privzdignite rezalni vstavek iz okvirja.
- Pri nameščanju rezalnega vstavka (g ali h) morate potisniti 2 zatiča v odprtini na okvirju, preden vpnete rezalni vstavek. Zasllišali boste klik, ki potrjuje, da je rezalni vstavek pravilno postavljen.
- Izvlecite **nogo** (d) v razprti položaj. Rezalnik Mandoline lahko postavite na kuhinjski pult ali na skledo.

Pred uporabo preverite, ali ste odstranili predal za shranjevanje (f) in ali je rezalnik Mandoline postavljen na varno in plosko podlago.

Z izdelkom Mandoline lahko izdelujete rezine, pripravite rezine za pečen krompirček, trakce, kockice, rombaste, rebricaste ali vijugaste oblike in vafle. Za izdelavo posebnih oblik glejte dodatna slikovna navodila (4).

- Gumba za upravljanje (b in c) morate pred obračanjem izvleči.
- **Okrogli gumb** (b) označuje debelino rezin v milimetrih. Gumb lahko obrnete v različne položaje. Debelino rezin lahko prilagajate s spreminjanjem položaja od 0 do 9 glede na želeno debelino. Debelina se lahko razlikuje glede na vrsto rezanih živil in silo, s katero pritiskate na vodilo (i). Obrnite gumb v položaj zaklepanja, da se zgornja plošča postavi nad rezila.
- **S trikotnim gumbom** (c in 2) preprosto upravljate prilagodljivi sistem z vgrajenimi rezili za trakove. Obrnete ga lahko v 3 položaje:
 - ▷ položaj zaklepanja (), v katerem nad zgornjo ploščo ni nobenega rezila,
 - ▷ v položaj 6, v katerem vrstica rezil za trakove omogoča izdelavo 6-milimetrskih trakov,
 - ▷ v položaj 9, v katerem vrstica rezil za trakove omogoča izdelavo 9-milimetrskih trakov.
- Po nastavitvi je rezalnik Mandoline pripravljen za uporabo. Z obema rokama potisnite vodilo (i) na živilo (5). Nastavite višino živila, da bo ostalo nataknjeno na vodilo. Pri vsakem rezanju z eno roko primite rezalnik Mandoline za ročaj na nogi, z drugo roko pa **držite vodilo (i)**.
- Vodilo (i) držite vzporedno z rezalno površino; pri vodenju uporabljajte obrobo in se ne dotikajte kovinskega rezila.
- Režite z mehкими gibi, da bo rezanje preprosto.

Navodila za čiščenje

! OPOZORILO: Pri pomivanju rezil bodite previdni, saj so zelo ostra.

! OPOZORILO: Pred vsakim čiščenjem in med kakršno koli prekinitvijo uporabe rezalnika Mandoline obrnite oba gumba v položaj za zaklepanje ().

- Močno priporočamo, da rezila umijete po vsaki uporabi in izperete celoten rezalnik Mandoline.
- Pod curkom vode iz pipe očistite rezalni vstavek ločeno od okvirja. Pokrov valja z rezili za trakove (e) lahko odprete in očistite s krtačo. Ravnajte izredno previdno, saj so vsa rezila ostra z obeh strani.
- Rezalnik Mandoline lahko pomivate v pomivalnem stroju. Pazite, da se rezila ne bodo dotikala druge kovine, keramike ali steklenih predmetov, sicer se lahko rezilni rob rezil poškoduje.
- V pomivalnem stroju naj bo pokrov valja rezil za trakove zaprt. Odprtine v pokrovu omogočajo pretok vode skozenj.
- Če se na rezilu pojavijo madeži, jih lahko previdno očistite s čistilom za nerjavno jeklo.
- Vodilo lahko razstavite tako, da izvlčete gumb, in ga temeljito očistite.

Uporaba in nega

- Kadar izdelka ne uporabljate, postavite zgornjo ploščo in valj z rezili za trakove v zaklenjeni položaj ().
- Rezil ne poskušajte ostriti z ostrilcem za nože. Če vaš rezalni vstavek (g ali h) sčasoma otopi, se za nakup nadomestnega obrnite na svojega svetovalca za izdelke Tupperware.
- Rezalni vstavek vedno držite na plastičnem delu, nikoli ne prijemajte rezila.
- Če rezalni vstavek pada, vedno pustite, da pade na tla. Ne poskušajte ga ujeti.
- Ta izdelek in vsi njegovi sestavni deli niso namenjeni otrokom. Obvezno ga hranite tako, da ga otroci ne bodo dosegli. Rezalnika Mandoline ali rezalnega vstavka ne smete pustiti nenadzorovanega, če so v bližini otroci.
- Če se živilo zagozdi v rezalni vstavek (g ali h), izpnite rezalni vstavek iz okvirja (a) in sprostite živilo (3), pri tem pa se z roko ne dotikajte rezila. Preden sprostite rezalni vstavek, obrnite gumb za rezila za trakove v položaj zaklepanja (). Ne uporabljajte sile.
- **Pri vsakem rezanju uporabljajte vodilo (i).**
- Preden znova sestavite rezalnik Mandoline, naj se vsi sestavni deli popolnoma posušijo.
- Pri shranjevanju rezalnika Mandoline morata biti okrogli (b) in trikotni (c) gumb obrnjena v položaj zaklepanja ().
- Rezalna vstavka (g in h) znova shranite v predal za shranjevanje (f). Držite predal za shranjevanje (tako, da je logotip Tupperware viden), kot prikazuje slikovna oznaka na predalu za shranjevanje (6), in potisnite rezalni vstavek v režo. Predal za shranjevanje namestite na spodnji del rezalnika Mandoline, kar omogoča kompaktno shranjevanje, pri čemer mora biti jeziček predala za shranjevanje na isti strani kot gumba (b in c).

Garancija

Za izdelek velja omejena garancija Tupperware.

Podjetje Tupperware daje garancijo za izdelek Mandoline ob morebitnem krhanju, lomljenju ali razplāstitvi pri vsakdanji nekomercialni uporabi za ves čas uporabljanja izdelka. Garancija ne vključuje zamenjave rabljenih rezil ali rjavenja ali druge poškodbe izdelka, ki bi nastala zaradi malomarnosti ali neustrezne uporabe izdelka. Za zamenjavo se obrnite na svojega svetovalca za opremo Tupperware.

www.tupperware.si

Бірнеше пішінді тілімдерге, фриге, сабанға, шаршыға, ромбыға, иіндерге және вафлиге жылдам кесу мүмкіндігін беретін **Time Savers Mandoline** кәсіби көкөніс кескіш құралын таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

Пайдалану және күту жөніндегі нұсқауларды тиянақты оқып шығуыңызды өтінеміз, себебі нұсқауларды ұстану арқасында ұзақ жылдар бойы өнімнің жоғары сапалы қызметінен рақаттанасыз.



Tupperware®

Preserving your future™

Электр қуатын үнемдеп, қоршаған ортаны қорғау үшін ыдыс жуғыш машинада төмен температуралы бағдарламаны пайдаланыңыз.

Құрастыру нұсқаулары

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Жүздеріне тимеңіз, себебі олар өте өткір. Сапасы жоғары жүздер барынша аз күш жұмсап кесуге арналған және оларды өте сақ пайдалану керек.

- Mandoline құралының шеттерінен екі қолыңызбен ұстап, абайлап тасымалдаңыз.
- **Сақтау жәшігінде** (f) 2 жүз ендіріме (g және h) салынуы мүмкін. Пайдалану алдында оны Mandoline жақтауының төменгі бөлігінен (a) алып түсіріңіз және барлық құрамдастар жуылып бөліктер құрғатылғаннан кейін қайта орнына салыңыз. Оны жақтау астынан босату үшін сақтау жәшігі жағындағы шығыңқы жерін пайдаланыңыз.
- **Жүздер ендірмелерін** (g немесе h) Mandoline жақтауынан (a) құралдың бүйірлерінде орналасқан 2 шығыңқы жермен босатуға болады. 3-суретте көрсетілгендей бас бармағыңызды жүздің ендірмесі шығыңқы жерінің үстіндегі жақтауға қойыңыз. Сұқ саусағыңызды шығыңқы жерлердің астына қойып, жүздің ендірмесін жақтаудан абайлап шығарыңыз.
- Жүздің ендірмесін (g немесе h) орналастыру үшін, жүздің ендірмесін бекітпес бұрын 2 білікті жақтау саңылауларына сырғытыңыз. Сырт ету дыбысы жүздің ендірмесі дұрыс орынға түскенін білдіреді.
- **Аяғын** (d) кеңейтілгенше аша беріңіз. Mandoline құралын ас үстеліне немесе тостаған үстіне қоюға болады.

Пайдалану алдында сақтау жәшігі (f) алынып, Mandoline құралы қауіпсіз және тегіс бетте болғанын тексеріңіз.

Mandoline құралымен тілімдер, фри, сабан, шаршы, ромбы, иіндер және вафли жасай аласыз. Белгілі бір пішіндерді жасау жөніндегі көрнекі нұсқауларды қосымша пайдаланушы парағынан қараңыз (4).

- Бұрмас бұрын алдымен (b және c) түймешіктерді өзіңізге қарай тартыңыз.
- **Дөңгелек түймешік** (b) тілімдердің мм қалыңдығын білдіреді. Түймешікті түрлі күйлерге бұрауға болады. Тілімдер қалыңдығын реттеу үшін қажетті қалыңдық деңгейіне қарай күйді 0 және 9 аралығында өзгертуге болады. Қалыңдық тілінген тағам түріне және тағам бағыттауышына қолданылған күшке қарай әр түрлі болуы мүмкін (i). Жоғарғы табақты жүздер үстіне орналастыру үшін түймешікті құлып күйіне бұраңыз.
- **Үшбұрышты түймешік** (c және 2) біріктірілген жолақты жүздермен оңай реттелетін жүйені басқарады. Оны 3 күйге бұрауға болады:
 - ▷ құлып күйі (), бұл күйде жоғарғы табақ үстінде жүздер көрсетілмейді,
 - ▷ 6 күйінде жолақты жүздердің қатары 6 мм жолақтар жасайды,
 - ▷ 9 күйінде жолақты жүздердің қатары 9 мм жолақтар жасайды.
- Орнатқаннан кейін Mandoline құралы пайдалануға дайын болады. Тағам бағыттауышын (i) тағамға (5) қарай екі қолыңызбен басыңыз. Тағамның тағам бағыттауышында қалуы үшін тағам биіктігін реттеңіз. Барлық істерді орындаған кезде Mandoline құралын аяқ тұтқасы арқылы бір қолыңызбен ұстаңыз және **тағам бағыттауышын (i) екінші қолыңызбен ұстаңыз.**
- Тағам ағыттауышын (i) кесу бетімен қатар ұстаңыз және бағыттау және метал жүзге тигізбеу үшін ұшын пайдаланыңыз.
- Тілуді жеңілдету үшін бірқалыпты қимыл жасаңыз.

Тазалау нұсқаулары

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Жүздерді абайлап жуыңыз, себебі олар өте өткір.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Тазалау реттеуі алдында және Mandoline құралын пайдалануды уақытша тоқтатқан кезде 2 түймешікті үнемі құлып күйіне () қойыңыз.

- Әрбір пайдаланудан кейін жүздерді дереу жуып, Mandoline құралын толық шайған жөн.
- Қран суымен жүздің ендімесін ішпегін жақтаудан бөлек жуыңыз. Жолақты жүздердің цилиндр қақпағын (e) қылшақпен тазалау үшін ашуға болады. Өте сақ болыңыз, себебі барлық жүздердің екі жағы да өткір.
- Mandoline құралын ыдыс-аяқ жуғышта жууға болады. Жүздерді басқа метал, қыш немесе әйнек құралдарына тигізіп алмаңыз, себебі бұл жүздің кескіш шетін зақымдауы мүмкін.
- Ыдыс-аяқ жуғышта жолақты жүздердің цилиндр қақпағын жабулы күйде ұстаңыз. Қақпақтағы саңылаулар арқылы су өтеді.
- Жүздердегі түзілуі мүмкін дақтарды тот баспайтын болат тазалағышпен абайлап алып тастай аласыз.
- Тұтқасын тартып, тағам бағыттауышын түпкілікті тазалау үшін бөлшектей аласыз.

Қолдану және күтім жасау

- Пайдаланылмаған кезде жоғарғы табақты және жолақты жүздердің цилиндрін құлып күйіне орналастырыңыз ().
- Жүздерді пышақ қайрағышпен қайрауға әрекеттенбеңіз. Егер жүздің ендімесі (g немесе h) уақыт өте келе өтпей қалса, оны ауыстыру үшін Tupperware кеңесшісіне хабарласыңыз.
- Жүздің ендімесін үнемі пластик жағымен ұстаңыз; ұстараны мүлдем ұстамаңыз.
- Егер жүздің ендімесі жерге түсіп бара жатса, оның жолын бөгемеңіз. Түсіп бара жатқан кезде оны ұстап алуға әрекеттенбеңіз.
- Бұл өнім және барлық құрамдас бөліктері балалардың пайдалануына арналмаған. Оларды балалардан алшақ ұстаңыз. Жанында балалар болған кезде Mandoline құралын немесе жүздің ендімесін қараусыз қалдырмаңыз.
- Егер тағам жүздің ендімесіне (g немесе h) тұрып қалса, жүздің ендімесін жақтаудан шығарып алып (a), тағамды босатыңыз (3) және қолыңызды ұстараға тигізбеңіз. Жүздің ендімесін босатпас бұрын жолақты жүздер түймешігін құлып күйіне () бұраңыз. Қатты күш салмаңыз.
- **Барлық істер үшін тағам бағыттауышын (i) пайдалану қажет.**
- Mandoline құралын қайта жинамас бұрын барлық құрамдас бөліктерін толық құрғатып алыңыз.
- Mandoline құралын дөңгелек (b) және үшбұрышты (c) түймешіктерін құлып күйіне () бұрап сақтау қажет.
- Жүздің ендірмелерін (g және h) сақтау жәшігінде сақтаңыз (f). Сақтау жәшігіндегі белгішеде көрсетілгендей (6), сақтау жәшігін ұстап (TW белгісін көрсетіп), жүздің ендімесін саңылауға сырғытыңыз. Ықшам сақтау үшін сақтау жәшігінің шығыңқы жерін түймешіктер (b және c) орналасқан жақта ұстап сақтау жәшігін Mandoline құралының астына тіркеңіз.

Кепілдік

Tupperware компаниясының шектеулі кепілдігі қолданылады.

Tupperware кепілдігі өнімнің жарамдылық мерзімінде қалыпты коммерциялық емес пайдалану шарттарында Mandoline құралын кесіктерден, жарықтардан, сынудан немесе қатпарланудан қорғайды. Бұл кепілдік пайдаланылған жүздерді ауыстыруды қамтымайды, әрі өнімді салғырт пайдаланудан немесе дұрыс пайдаланбаудан туындаған тот басуды немесе басқа зақымды қамтымайды. Ыдысты ауыстырып алу үшін Tupperware кеңесшісіне хабарласыңыз.

www.tupperwarebrands.com

Vă mulțumim pentru alegerea **răzătoarei rapide Mandolină**, o ustensilă profesională care vă permite să tăiați foarte repede forme multiple: felii, cartofi pentru prăjit, batoane subțiri, cubulețe, diamante, forme încrêțite și biscuiți waffle. Citiți și urmați cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare și întreținere și vă veți bucura de calitatea deosebită a acestui produs timp de mulți ani.



Tupperware®

Preserving your future™

Folosii un program cu temperatură scăzută la mașina de spălat vase pentru a economisi energie și a proteja mediul.

Instrucțiuni de asamblare

! AVERTISMENT: Evitați să atingeți lamele deoarece sunt foarte ascuțite. Lamele de foarte bună calitate sunt proiectate să taie prin aplicarea unei forțe minime și trebuie utilizate cu cea mai mare grijă.

- Transportați cu grijă răzătoarea apucând-o cu ambele mâini și de la fiecare capăt.
- **Cutia de depozitare** (f) poate să conțină maxim 2 inserții de lame (g și h). Îndepărtați-o de sub cadrul răzătoarei (a) înainte fiecărei utilizări și remontați-o după ce toate componentele sunt spălate și uscate. Utilizați clapeta de pe partea laterală a cutiei de depozitare pentru a o elibera de sub cadru.
- **Inserțiile lamelor** (g sau h) pot fi eliberate de la cadrul răzătoarei (a) cu 2 clapete amplasate pe lateralele răzătoarei. Așa cum este arătat în imaginea 3, puneți degetele mari pe cadrul situat pe clapetele inserției lamelor. Cu degetele arătătoare sub clapete, ridicați ușor inserția lamelor de pe cadru.
- Pentru a poziționa inserția lamelor (g sau h), asigurați-vă că glisați cei 2 pini în fantele de pe cadru înainte de a prinde cu clemă inserția lamelor. Un clic audibil va confirma că inserția lamelor se află în poziția corectă.
- Desfaceți **piciorul** (d) până când este în poziție extinsă. Răzătoarea poate fi amplasată pe o tejghea sau pe un vas.

Înainte de utilizare, asigurați-vă că ați îndepărtat cutia de depozitare (f) și că răzătoarea se află pe un suport sigur și orizontal.

Cu răzătoarea puteți face felii, cartofi pentru prăjit, batoane subțiri, cubulețe, diamante, forme încrêțite și biscuiți waffle. Consultați prospectul suplimentar al utilizatorului pentru instrucțiuni vizuale despre crearea formelor specifice (4).

- Acționați butoanele (b și c) trăgând mai întâi înainte de rotire.
- **Butonul rotund** (b) indică grosimea feliilor în mm. Butonul poate fi rotit în diferite poziții. Pentru a regla grosimea feliilor, puteți schimba poziția de la 0 la 9, în funcție de grosimea dorită. Grosimea poate să varieze în funcție de tipul alimentelor feliate și de forța aplicată pe dispozitivul de ghidare a alimentelor (i). Rotiți butonul în poziție de blocare pentru a amplasa placa superioară deasupra lamelor.
- **Butonul triunghiular** (c și 2) operează sistemul ușor de reglat, folosind lamele striate integrate. Acesta poate fi rotit în 3 poziții:
 - ▷ o poziție de blocare () în care nu sunt lame deasupra plăcii superioare,
 - ▷ în poziția 6, rândul de lame striate realizează striții de 6 mm,
 - ▷ în poziția 9, rândul de lame striate realizează striții de 9 mm.
- După configurare, răzătoarea este gata de utilizare. Împingeți cu ambele mâini dispozitivul de ghidare (i) pe alimente (5). Reglați înălțimea alimentelor astfel încât acestea să rămână fixate pe dispozitivul de ghidare. Apucați răzătoarea de mânerul inferior cu o mână și **țineți dispozitivul de ghidare a alimentelor (i) cu cealaltă mână când efectuați toate operațiile.**
- Țineți dispozitivul de ghidare a alimentelor (i) paralel cu suprafața de tăiere și folosiți nervura pentru ghidare și pentru a evita atingerea lamei de metal.
- Pentru o feliere ușoară, faceți mișcări line.

Instrucțiuni de curățare

! AVERTISMENT: Spălați lamele cu atenție deoarece sunt foarte ascuțite.

! AVERTISMENT: Puneți întotdeauna cele 2 butoane în poziția de blocare () înaintea oricărei operații de curățare și oricând utilizarea răzătoarei este temporar întreruptă.

- Este recomandat cu tărie să spălați lamele imediat după fiecare utilizare și să clătiți răzătoarea în totalitate.
- Folosind apa de la robinet, curățați inserția lamelor separat de cadru. Capacul de la cilindrul lamelor striate (e) poate fi deschis pentru a fi curățat cu o perie. Aveți foarte mare grijă deoarece toate lamele sunt ascuțite pe ambele laturi.
- Răzătoarea poate fi spălată în siguranță în mașina de spălat. Nu permiteți niciodată ca lamele să intre în contact cu alte ustensile metalice, din ceramică sau sticlă deoarece muchia de tăiere a acestora se poate deteriora.
- În mașina de spălat, păstrați închis capacul de la cilindrul lamelor striate. Orificiile din capac vor permite curgerea apei.
- Puteți îndepărta cu grijă posibile pete de pe lame folosind un agent de curățare pentru oțel inoxidabil.
- Dispozitivul de ghidare a alimentelor poate fi demontat, pentru o curățare eficientă, trăgând de buton.

Utilizare și întreținere

- Când nu utilizați aparatul, puneți placa superioară și cilindrul lamelor striate într-o poziție de blocare ().
- Nu încercați să ascuțiți lamele cu un dispozitiv folosit la ascuțirea cuțitelor. Dacă inserția lamelor (g sau h) se tocește în timp, contactați consultantul Tupperware pentru a achiziționa o piesă de schimb.
- Apucați întotdeauna inserția lamelor de partea din plastic; nu prindeți niciodată lama.
- Lăsați întotdeauna inserția lamelor să cadă pe podea atunci când o scăpați din mână. Nu încercați să o prindeți în aer.
- Acest produs și toate componentele sale nu sunt destinate utilizării de către copii. Asigurați-vă că nu le lăsați la îndemâna copiilor. Nu lăsați nesupravegheată răzătoarea sau inserția lamelor în prezența copiilor.
- Dacă se prind alimente pe inserția lamelor (g sau h), desprindeți inserția lamelor de pe cadrul (a) pentru a elibera alimentele (3) și evitați să atingeți lama cu mâna. Rotiți butonul lamelor striate în poziția de blocare () înainte de a elibera inserția lamelor. Nu forțați.
- **Dispozitivul de ghidare a alimentelor (i) trebuie utilizat pentru toate sarcinile.**
- Lăsați toate componentele să se usuce complet înainte de a reasambla răzătoarea.
- Răzătoarea trebuie depozitată cu butonul rotund (b) și butonul triunghiular (c) în poziția blocată ().
- Depozitați inserțiile lamelor (g și h) în cutia de depozitare (f). Așa cum este indicat pe pictograma de pe cutia de depozitare (6), apucați cutia de depozitare (cu sigla TW vizibilă) și glisați inserția lamelor în fantă. Pentru depozitare compactă, atașați cutia de depozitare la partea inferioară a răzătoarei, clapeta cutiei fiind pe aceeași latură cu butoanele (b și c).

Garanție

Este valabilă garanția limitată Tupperware.

Garanția Tupperware protejează răzătoarea la ciobire, fisurare, spargere sau decojire în cazul utilizării normale necomerciale, pe toată durata de viață a produsului. Această garanție nu include înlocuirea lamelor uzate, nu acoperă apariția ruginii sau altă deteriorare a produsului ca urmare a utilizării neglijente sau necorespunzătoare. Pentru înlocuire, contactați consultantul Tupperware.

www.tupperware.ro

Благодарим ви, че избрахте **Спестяващо време ренде Mandoline**, професионален инструмент, който ви дава възможност бързо да нарежете разнообразни форми: кръгчета, пръчици, жулиени, кубчета, ромбчета, къдрави и вафлени резени.

Моля, прочетете внимателно и следвайте описаните по-долу инструкции за експлоатация и поддръжка и ще се наслаждавате на високото качество на този продукт в продължение на дълги години.



Tupperware®

Preserving your future™

Използвайте нискотемпературна програма на съдомиялната машина, за да пестите енергия и опазвате околната среда.

Указания за сглобяване

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Избягвайте да докосвате остриетата, тъй като те са извънредно остри. Висококачествените остриета са проектирани да режат с минимална сила и трябва да се използват с изключително внимание.

- Дръжте Mandoline внимателно, като го хващате с две ръце в двата края.
- **Кутията за съхранение (f)** може да побере до 2 приставки за рязане (g & h). Отстранете я от долната част на рамката на Mandoline (a) преди използване и я поставете отново, след като всички части са измити и подсушени. Използвайте пластината отстрани на кутията за съхранение, за да я освободите от долната част на рамката.
- **Приставките за рязане (g или h)** може да се освободят от рамката на Mandoline (a), чрез 2-те пластини, разположени от двете страни на Mandoline. Както е показано на фигура 3, поставете палците си на рамката над пластините на приставката за рязане. Като поставите показалците си под пластините, внимателно повдигнете приставката за рязане от рамката.
- За да поставите приставката за рязане (g или h), плъзнете двата щифта в каналчетата на рамката преди да закрепите приставката за рязане. Когато приставката за рязане се постави на правилното място, ще чуете щракване.
- Разгънете **основата (d)** до отворено положение. Mandoline може да се поставя на кухненския плот или върху купа.

Преди използване, проверете дали кутията за съхранение (f) е отстранена и дали Mandoline е поставен върху стабилна и гладка основа.

С Mandoline можете да правите кръгчета, пръчици, жулиени, кубчета, ромбчета, къдрави и вафлени резени. Погледнете допълнителната карта за потребителя за нагледни инструкции за създаване на определени форми (4).

- За да завъртите бутоните (b и c) трябва първо да ги издърпате навън.
- **Кръглият бутон (b)** показва дебелината на резените в мм. Бутонът може да се завърти в различни положения. За да регулирате дебелината на резените завъртете бутон на положение от 0 до 9 според желаната дебелина. Дебелината може да варира в зависимост от вида на нарязваната храна и на силата, приложена върху водача за храната (i). Завъртете бутон в заключено положение, за да поставите горната пластина над остриетата.
- **Триъгълният бутон (c и 2)** работи с лесно регулируемата система с интегрирани остриета за ивици. Той може да се завърта в 3 положения:
 - ▷ заключено положение (), при което над горната пластина не се показват остриета;
 - ▷ в положение 6 редът от остриета прави 6 мм ивици;
 - ▷ в положение 9 редът от остриета прави 9 мм ивици.
- След подготовката Mandoline е готово за използване. Натиснете с две ръце водача за храната (i) върху храната (5). Регулирайте височината на храната, така че тя да остава закрепена на водача. Винаги при работа дръжте Mandoline с едната ръка за дръжката при основата, а с **другата ръка дръжте водача за храната (i)**.
- Дръжте водача за храната (i) успоредно на режещата повърхност и използвайте реброто, за да водите и да не докосвате металното острие.
- За лесно рязане правете плавни движения.

Препоръки за почистване

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Измивайте остриетата внимателно, тъй като те са много остри.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Винаги поставяйте двата бутона в заключено положение () преди всяко почистване и когато няма да използвате временно Mandoline.

- Настоятелно препоръчваме да измивате остриетата и цялостно да изплаквате Mandoline веднага, след всяко използване.
- Под струята на чешмата почистете приставката за рязане отделно от рамката. Капакът на цилиндъра с остриетата за ивици (e) може да се отвори, за да се почисти с четка. Бъдете изключително внимателни, тъй като всички остриета са остри и от двете страни.
- Mandoline може да се мие в съдомиялна машина. Никога не допускате контакт на остриетата с други инструменти от метал, керамика или стъкло, тъй като това може да повреди режещите ръбове на остриетата.
- В съдомиялната машина дръжте затворен капака на цилиндъра с остриетата за ивици. Отворите в капака ще дадат възможност на водата да преминава.
- Можете внимателно да отстраните евентуални петна от остриетата с почистващ препарат за неръждаема стомана.
- Водачът за храната може да се разглоби за цялостно почистване чрез издърпване на копчето.

Използване и поддръжка

- Когато не се използва, поставете горната пластина и цилиндъра с остриетата за ивици в заключено положение ().
- Не се опитвайте да заточите остриетата с точило за ножове. Ако приставката за рязане (g или h) е затъпена с течение на времето, свържете се със своя консултант на Tupperware, за да закупите друга.
- Винаги дръжте приставката за рязане за пластмасовата страна; никога не я хващайте за острието.
- Ако изпуснете приставката за рязане, винаги я оставяйте да падне на пода. Не се опитвайте да я хванете във въздуха.
- Този продукт и всички негови части не са предназначени да бъдат използвани от деца. Дръжте ги далеч от обсега на деца. Не оставяйте Mandoline или приставка за рязане без надзор в присъствието на деца.
- Ако в приставката за рязане (g или h) има заседнала храна, откачете приставката за рязане от рамката (a), за да премахнете храната (3) и не докосвайте острието с ръка. Завъртете бутона на ивиците с остриета в заключено положение () преди да освободите приставката за рязане. Не прилагайте сила.
- **Винаги при употреба използвайте водачът за храната (i).**
- Оставете всички части да изсъхнат напълно преди отново да сглобите Mandoline.
- Mandoline трябва да се съхранява с кръглия (b) и триъгълния (c) бутони в заключено положение ().
- Съхранявайте приставките за рязане (g и h) в кутията за съхранение (f). Както е показано на нагледната схема върху кутията за съхранение (6), дръжте кутията за съхранение (така, че да виждате логото на TW) и плъзнете приставката за рязане в канала. Прикрепете кутията за съхранение на дъното на Mandoline за компактно съхранение, като пластината на кутията за съхранение е от една и съща страна с бутоните (b и c).

Гаранция

Прилага се ограничена гаранция на Tupperware.

Гаранцията на Tupperware защитава Mandoline от нащърбване, напукване, счупване или отслояване при нормално използване с нетърговска цел през целия живот на продукта. Тази гаранция не включва подмяна на използвани остриета, нито покрива ръждясване или други повреди на продукта, произтичащи от небрежно или неправилно използване на продукта. Моля, свържете се със своя консултант на Tupperware за подмяна.

www.tupperware.bg