

Instrucciones de seguridad / Veiligheidsinstructies / Инструкция по

Las cuchillas de la mandolina de verduras están muy afiladas, por lo que se debe tener especial cuidado durante el uso y la limpieza; asegurarse de utilizar el sujetarrestos ⑩ durante el uso.

Al guardarla, asegurarse de que la tapa de protección esté sobre la cuchilla y que la rueda de ajuste ⑨ esté en la posición 0.

Guardar el producto fuera del alcance de los niños.

Evitar procesar alimentos congelados.

De messen van de groenteschaaf zijn erg scherp, wees daarom extra voorzichtig bij het gebruik en het reinigen en maak gebruik van de restenhouder ⑩.

Zorg er bij het opbergen voor dat de beschermkap op het rechte mes zit en dat de instelknop ⑨ op 0 staat.

Bewaar het product buiten het bereik van kinderen.

Verwerk geen bevroren levensmiddelen.

Лезвия овощерезки очень острые, соблюдайте особую осторожность при использовании и чистке и во время резки обязательно используйте фиксирующий держатель ⑩.

Помещая изделие на хранение, следите за тем, чтобы прямое лезвие было закрыто защитным колпачком, а регулировочное колесико ⑨ находилось в положении 0.

Храните изделие в недоступном для детей месте.

Не используйте изделие для нарезки замороженных продуктов.

Alimentos e instrucciones de ajuste / Levensmiddelen en geadviseerde instellingen / Продукты питания и указания по установке

- (5) Placa de corte lisa + (3) Rueda de ajuste para 1 - 9 mm -> rodajas de 1 - 9 mm
por ejemplo, para pepinos, calabacines, cebollas, col, patatas, remolacha, tomates, limones, zanahorias, boniatos, etc.
- (5) Snijplateau glad + (3) instelknop 1-9 mm -> plakken van 1 - 9 mm
bijvoorbeeld voor komkommers, courgettes, uien, kool, aardappelen, rode bieten, tomaten, citroenen, wortelen, zoete aardappelen, enz.
- (5) режущая пластина, гладкая + (3) регулировочное колесико 1-9 мм -> ломтики толщиной 1-9 мм
например, для огурцов, кабачков, лука, капусты, картофеля, свеклы, помидоров, лимона, моркови, батата и т. д.
- (5) Placa de corte lisa + (3) Rueda de ajuste para juliana fina -> juliana fina de 4,5 mm de ancho
por ejemplo, para calabacines, patatas, rábanos, remolacha, rabanitos, zanahorias, etc.
- (5) Snijplateau glad + (3) instelknop voor fijne juliennereepjes -> fijne juliennereepjes, breedte 4,5 mm
bijvoorbeeld voor courgettes, aardappelen, rettich, rode bieten, radijsjes, wortelen enz.
- (5) режущая пластина, гладкая + (3) регулировочное колесико для нарезки тонкой соломкой -> тонкая соломка шириной 4,5 мм например, для кабачков, картофеля, редьки, свеклы, редиса, моркови и т. д.
- (5) Placa de corte lisa + (3) Rueda de ajuste para juliana gruesa -> juliana gruesa de 7 mm de ancho
por ejemplo, para calabacines, patatas, rábanos, remolacha, etc.
- (5) Snijplateau glad + (3) instelknop voor grove juliennereepjes -> grove juliennereepjes, breedte 7 mm
bijvoorbeeld voor courgettes, aardappelen, rettich, rode bieten enz.
- (5) режущая пластина, гладкая + (3) регулировочное колесико для крупной соломки -> крупная соломка шириной 7 мм например, для кабачков, картофеля, редьки, свеклы и т. д.
- (7) Placa de corte ondulada + (3) Rueda de ajuste para 1 - 9 mm -> rodajas onduladas de 1 - 9 mm
(Se recomienda un grosor de corte de 3 mm para rodajas onduladas), por ejemplo, para patatas, pepinos, calabacines, rábanos, remolacha, etc.
- (7) Snijplateau geribbel + (3) instelknop 1-9 mm -> geribbelde plakken van 1 - 9 mm
(een snijkdikte van 3 mm wordt geadviseerd voor geribbelde plakken) bijv. voor aardappelen, komkommers, courgettes, rettich, rode biet enz.
- (7) Режущий диск рифленый + (3) Регулировочный диск 1-9 мм -> рифленые диски от 1 - 9 мм. (Для волнистых ломтиков рекомендуется толщина нарезки 3 мм) например, для картофеля, огурца, кабачка, редиса, свеклы и т.д.

