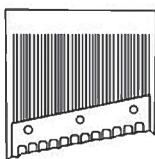
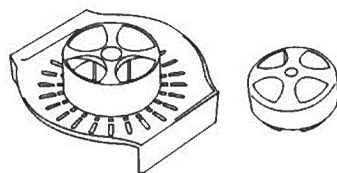


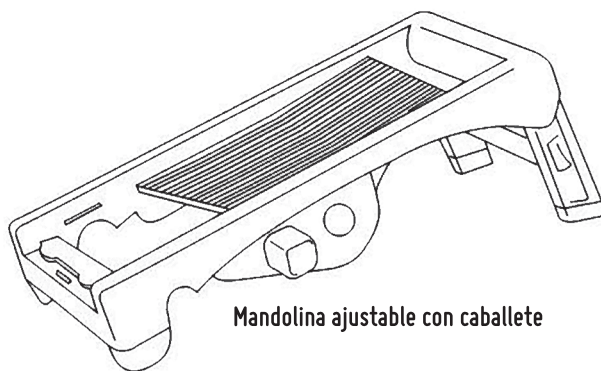
Cuchilla corte múltiple / ajustable



Cuchilla cortes ondulados



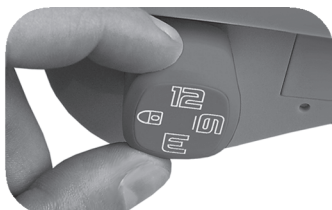
Agarradera ergonómica



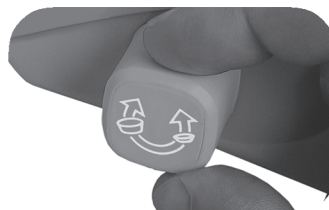
Mandolina ajustable con caballete



CIERRE DE SEGURIDAD



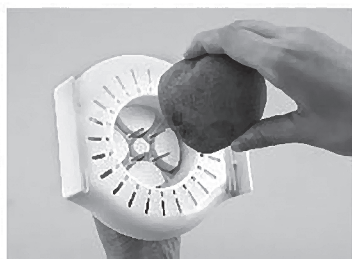
3 cortes integrados
3 - 6 - 12 mm



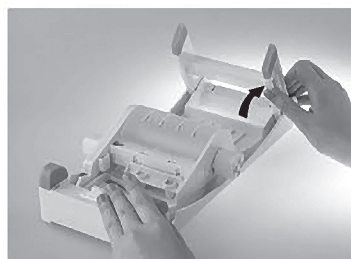
CORTES AJUSTABLES ENTRE
1 Y 7 mm



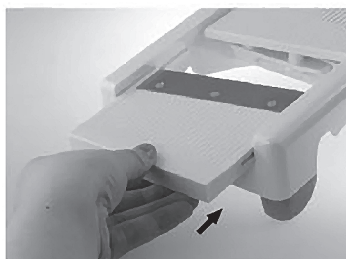
CAJETÍN INFERIOR DE SEGURIDAD



1. Fije el alimento firmemente dentro de la agarradera, por la parte que tiene pinchos.



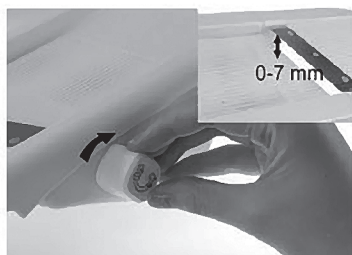
2. Despliegue el caballete y coloque la mandolina sobre una superficie plana.



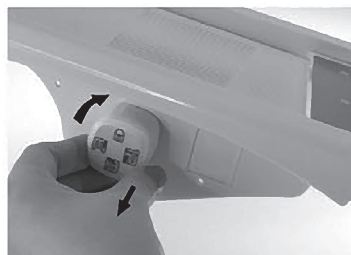
3. Introduzca la cuchilla de corte deseada



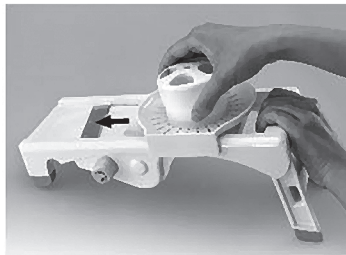
4. Para retirar la cuchilla debe deslizar la pestaña de bloqueo de seguridad.



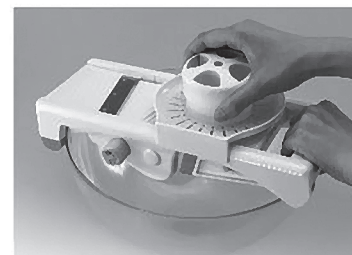
5. Gire el pomo de corte ajustable para seleccionar el grosor del mismo (entre 1 y 7 mm).



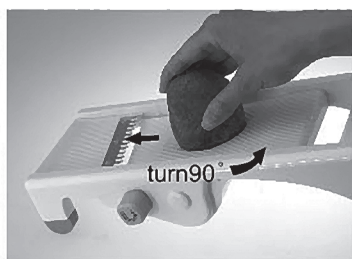
6. Tire hacia fuera y gire el pomo para seleccionar la medida del corte en juliana. (3, 6 o 12 mm).



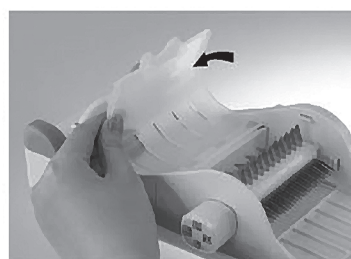
7. Sujete firmemente la agarradera y deslice hacia adelante para cortar



8. Si desea utilizar la mandolina encima de un recipiente, sujétela por la agarradera integrada para evitar deslizamientos.



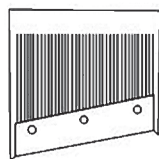
9. Para cortar patatas tipo waffle, ajuste el grosor a 3mm y deslice hacia adelante para cortar. Tras el primer corte rote la patata 90 grados y deslice nuevamente. Repetir el proceso.



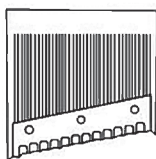
10. Para un óptimo mantenimiento, es necesario limpiar con un cepillo después de cada uso el cajetín inferior de seguridad. Tenga cuidado con las cuchillas cuando realice este u otros procesos.

USOS Y CUIDADOS:

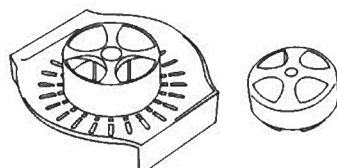
- Cuchillas cortantes, tenga cuidado y no deje este producto al alcance de menores.
- Utilícelo, lávelo y almacénelo con cuidado.
- Utilice siempre las piezas pequeñas de alimentos para que quepan en la agarradera.
- Utilice siempre la agarradera para un manejo más seguro.
- Lávelo y séquelo inmediatamente después de cada uso para un correcto mantenimiento.
- No Utilice productos corrosivos de limpieza ni excesivo detergente en la limpieza del producto.
- La mandolina puede lavarse en lavavajillas. Para ello mantenga la temperatura por debajo de 150° C. Ajuste el nivel del corte en su posición más baja y extraiga la cuchilla removible.
- Mantenga fuera del alcance del calor elevado. No utilice este producto en hornos o microondas.



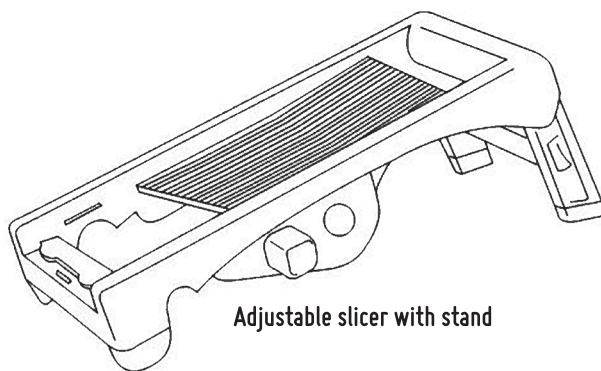
Slicer Blade



Wavy Blade



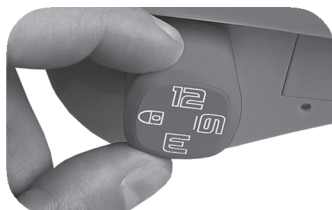
Food holder



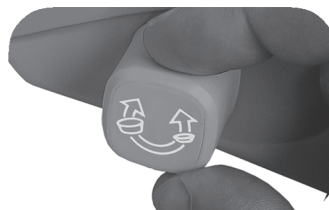
Adjustable slicer with stand



SAFETY LOCK



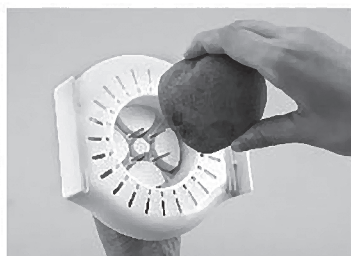
NOB TO SELECT JULIANNE
BLADE: 3 - 6 - 12 mm



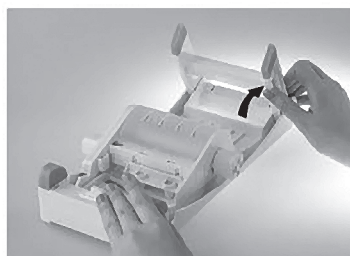
NOB TO ADJUST SLICE
THICKNESS FROM 1 TO 7 mm



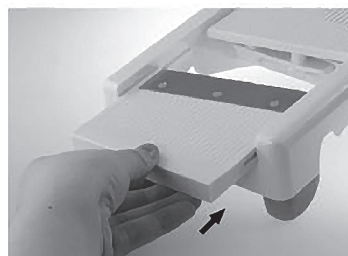
BLADE SAFETY COVER



1. Affix food firmly into food holder pins.



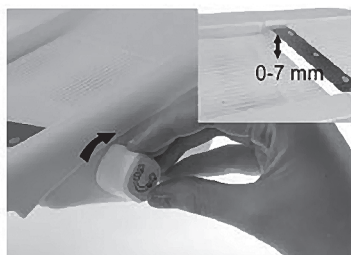
2. Unfold stand and place it on flat and clean surface.



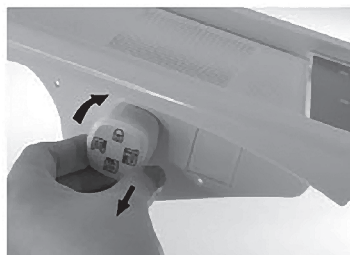
3. Insert blade.



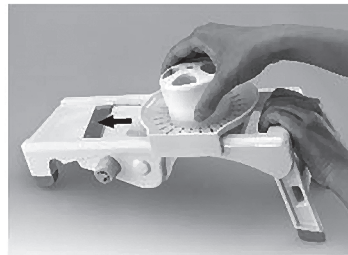
4. Switch to unlock the blade.



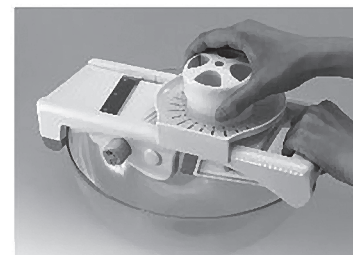
5. Pull out the front knob and turn it to adjust the slice thickness.
(0 to 7 mm)



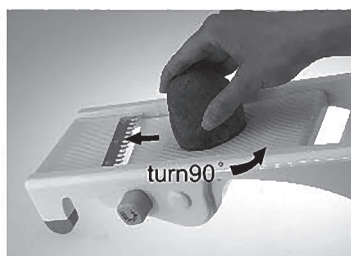
6. Push out the small knob and turn opposite knob to select julienne blade. (3, 6 or 12 mm).



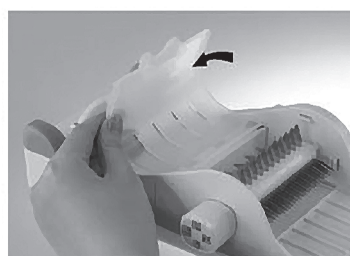
7. Hold the handle and push food holder forward to slice.



8. Fold the stand. The slicer can be used on container by fitting knobs underneath.



9. To cut waffle chips, adjust thickness to 3mm, and slice. After the first slice, rotate the potato 90° to slice and repeat.



10. Open julienne blade cover and brush carefully to clean.

USE & CARE:

- Sharp blades, keep out of reach of children.
- Use, wash & store with care.
- Cut food into small piece to fit food holder.
- Use food holder for safety.
- Blade box is not recommended for food storage.
- Wash & dry immediately after use to avoid staining.
- Do not use corrosive cleaning products or excessive use of detergent.
- Top rack dishwasher safe; keep temperature below 150°C, adjust the thickness platform to lower level and detach the blade before put in dishwasher.
- Keep away from high heat. Do not put this product in oven or microwave oven.