

Ref.: 401010004

# Mandolina

**Manual de instrucciones**

Instructions Manual

Notice d'Utilisation

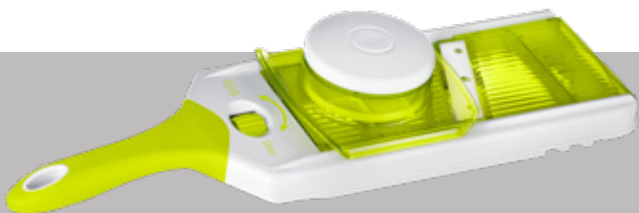
Manual de instruções

**Mandolina de mano 4 cuchillas**

Hand mandoline with 4 blades

Mandoline manuelle à 4 lames

Cortadora manual com 4 lâminas



## Introducción / Introduction / Introduction / Introdução

**ES.** Gracias por la compra nuestro producto de calidad. Utilizar cuidadosamente y de acuerdo con las instrucciones que figuran a continuación. Por favor leer y guardar estas instrucciones para futura referencia.

**EN.** Thank you for the purchase of our quality product. Used carefully and in accordance with the instructions set out below. Please read and keep these instructions for future reference.

**FR.** Je vous remercie pour l'achat de notre produit de qualité. Utilisé avec précaution et conformément aux instructions énoncées ci-après. Lisez et conservez ces instructions pour référence future.

**PT.** Obrigado por ter adquirido o nosso produto de qualidade. Use com cuidado e em conformidade as instruções listadas abaixo. Leia e guarde estas instruções para referências futuras.

## Datos técnicos / Technical data / Données techniques / Dados técnicos

### Capacidad

400ml

Capacity / Capacité / Capacidade

### Dimensiones

Ø107x101mm

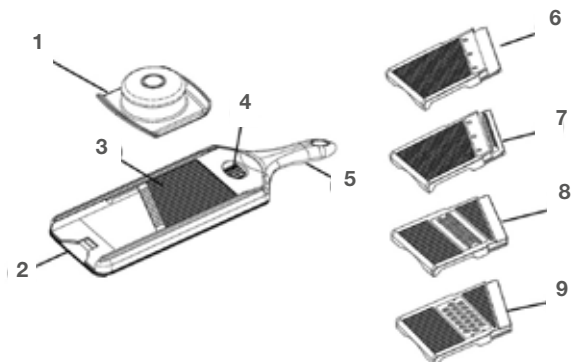
Dimensions / Dimensions / Dimensões

### Material

PS + PP

Material / Matériel/ Material





1. Agarre de seguridad
2. Compartimiento para las cuchillas
3. Base para ajustar las cuchillas
4. Rueda para ajustar el grosor
5. Mango ergonómico
6. Cuchilla para corte grueso
7. Cuchilla para corte juliana
8. Cuchilla para rallar fino
9. Cuchilla para rallar grueso

**ES**

1. Safety grip
2. Blade compartment
3. Base for blade adjustment
4. Thickness adjustment wheel
5. Ergonomic handle
6. Thick cutting blade
7. Julienne cutting blade
8. Fine grating blade
9. Coarse grating blade

**EN**

1. Poignée de sécurité
2. Compartiment pour lames
3. Base pour ajuster les lames
4. Molette pour régler l'épaisseur
5. Poignée ergonomique
6. Lame trancheuse
7. Lame à trancher plus fine
8. Lame à râper fine
9. Lame de râpe grossière

**FR**

1. Garantia de segurança
2. Compartimento para lâminas
3. Base para ajustar as lâminas
4. Roda para ajustar a espessura
5. Alça ergonômica
6. Lâmina de corte
7. Lâmina de corte mais fina
8. Lâmina para ralar fino
9. Lâmina de ralar grosso

**PT**

## Cómo utilizar

1. Sostener la mandolina en un ángulo de 45°.
2. Colocar de forma segura la mandolina sobre un recipiente para los alimentos



### Insertar las cuchillas:

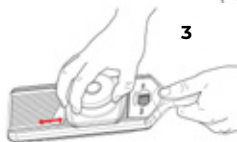
1. Insertar la cuchilla en el compartimiento para cuchillas hasta que suene un clic.
2. Ajustar la rueda para el grosor en el sentido de las agujas del reloj para elegir un corte más fino, y hacia el otro lado para un corte más grueso.
3. Asegurar los alimentos en el agarre de seguridad.
4. Sostener el agarre de seguridad y deslizarlo hacia delante y hacia atrás para rebajar los alimentos.



1



2



3

### Extraer las cuchillas:

1. Colocar el dedo en la ranura y levantar la cuchilla suavemente,
2. Retirar con cuidado la hoja de la mandolina.



1



2

## LIMPIEZA

El recipiente y las cuchillas son aptas para el lavavajillas, sólo en el estante superior.

### ¡PRECAUCIÓN!

Mantener alejado del calor y no colocar este producto en el horno ni en el microondas.

Las cuchillas son extremadamente afiladas, manejar con cuidado y mantenerlo fuera del alcance de los niños.

## How to use

1. Hold the mandolin at a 45° angle.
2. Securely place the mandoline on a food container.



### Insert the blades:

Insert the blade into the blade compartment until it clicks. 2.

2. Adjust the wheel for thickness clockwise to choose a thinner cut, and counterclockwise for a thicker cut.

3. Secure the food in the safety grip.

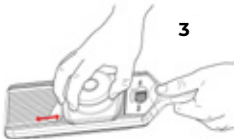
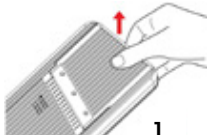
4. Hold the safety grip and slide it back and forth to slice food. ad.

4. Sostener el agarre de seguridad y deslizarlo hacia delante y

### Remove the blades:

1. Place your finger in the slot and gently lift the blade,

2. Carefully remove the blade from the mandolin.



## CLEANING

The bowl and blades are dishwasher safe, top rack only.

### CAUTION!

Keep away from heat and do not place this product in the oven or microwave.

The blades are extremely sharp, handle with care and keep out of reach of children.

## Comment l'utiliser

1. Tenez la mandoline à un angle de 45°.
2. Placez la mandoline en toute sécurité sur un récipient alimentaire.



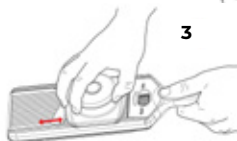
### Retirez les lames :

1. Placez votre doigt dans la rainure et soulevez doucement la lame,
2. Retirez délicatement la lame de la mandoline.



### Insérez les lames :

1. Insérez la lame dans le compartiment de la lame jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
2. Réglez la molette de grossièreté dans le sens des aiguilles d'une montre pour une coupe plus fine et dans l'autre sens pour une coupe plus épaisse.
3. Fixez les aliments dans la poignée de sécurité.
4. Tenez la poignée de sécurité et faites-la glisser d'avant en arrière pour trancher les aliments.



## NETTOYAGE

Le bol et les lames vont au lave-vaisselle, panier supérieur uniquement.

### CAUTION!

Tenir à l'écart de la chaleur et ne pas placer ce produit au four ou au micro-ondes.

Les lames sont extrêmement tranchantes, manipulez-les avec précaution et tenez-les hors de portée des enfants.

## Como utilizar

1. Segure o bandolim em um ângulo de 45°.
2. Coloque a mandolina com segurança em cima de um recipiente para alimentos.



### Insira as lâminas:

1. Insira a lâmina no compartimento da lâmina até ouvir um clique.
2. Ajuste a roda de aspereza no sentido horário para um corte mais fino e no sentido inverso para um corte mais grosso.
3. Fixe os alimentos na pega de segurança.
4. Segure a alça de segurança e deslize-a para frente e para trás para fatiar os alimentos. Ase

### Remova as lâminas:

1. Coloque o dedo na ranhura e levante suavemente a lâmina,
2. Remova cuidadosamente a lâmina do bandolim.



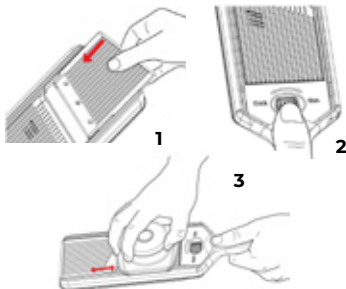
## LIMPEZA

A tigela e as lâminas podem ser lavadas na máquina de lavar louça, apenas na prateleira superior.

## CUIDADO!

Mantenha longe do calor e não coloque este produto no forno ou micro-ondas.

As lâminas são extremamente afiadas, manuseie com cuidado e mantenha fora do alcance das crianças.



## Notas / Note / Notes / Notas





## Notas / Note / Notes / Notas



## Garantía / Warranty / Garantie / Garantia

**ES.** Este producto tiene una garantía de 3 años desde la fecha de venta, declinando toda responsabilidad por defectuoso o roturas, originadas por mal uso. Para que esta garantía sea válida, es imprescindible presentar esta tarjeta así como el ticket o la factura de compra.

**EN.** This product has a 3-year warranty from the date of sale, declining all responsibility for defects or breakages caused by misuse. For this guarantee to be valid, it is essential to present this card as well as the purchase receipt or invoice.

**FR.** Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de la date de vente, déclinant toute responsabilité en cas de défauts ou de casse causés par une mauvaise utilisation. Pour que cette garantie soit valable, il est indispensable de présenter cette carte ainsi que le ticket de caisse ou la facture d'achat.

**PT.** Este produto tem garantia de 3 anos a partir da data de venda, declinando qualquer responsabilidade por defeitos ou quebras causadas por uso indevido. Para que esta garantia seja válida é imprescindível a apresentação deste cartão bem como do recibo ou fatura de compra.

### Nombre y dirección del Comprador

Name and address of the purchaser  
Nom et adresse de l'acheteur  
Nome e endereço do comprador

### Nombre y dirección del Vendedor Sello del establecimiento

Name and Postal address, Stamp of establishment  
Nom et adresse postale. Cachet de l'établissement  
Nome e endereço do fornecedor. Selo de estabelecimento

Fabricado en China / Made in China / Fabriqué en Chine / Feito na china



Importado por / Imported by / Importé par / Importado

**Garsaco Import S.L. / [www.vassary.com](http://www.vassary.com)**

C/Corts Valencianes 10. 12549 Betxí (CS) SPAIN. B-12524773