

MULTIFUNCTIONAL MANDOLIN

Item No: M817 / TK11

Instructions for Use

v001: 16/05/24

Please read and retain these instructions for future reference

ENGLISH INSTRUCTIONS



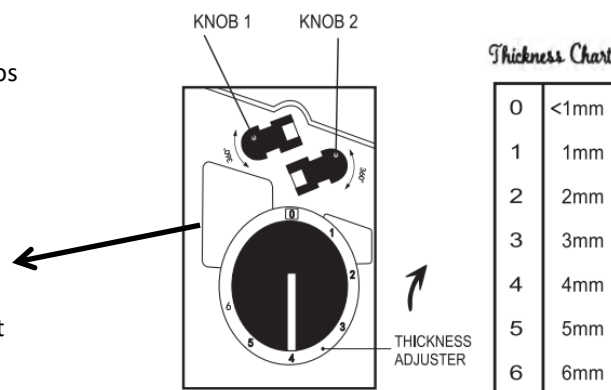
INSTRUCTIONS FOR USE:

Step by Step Instructions & Photos

THICKNESS ADJUSTMENT:

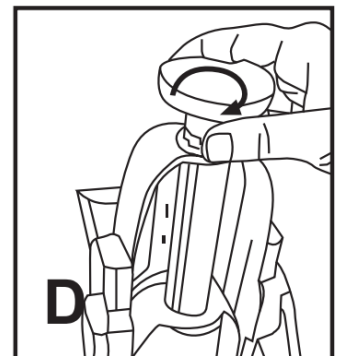
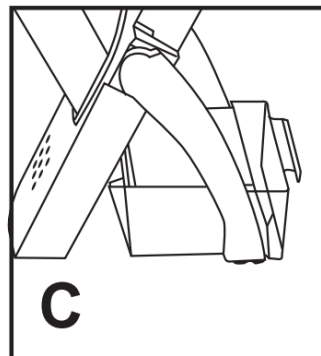
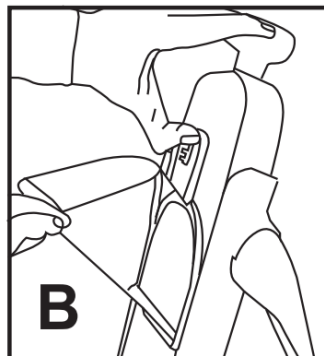
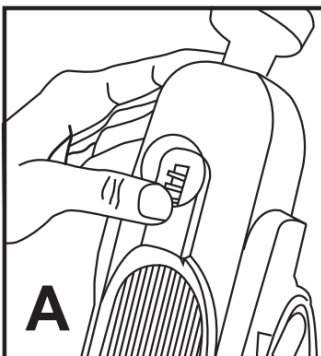
Turn the button clockwise or counterclockwise to extend or retract the blade.

With two knobs you can retract and extend the blade to cut food into different shapes.



The Thickness Adjuster ranges from 0-6 millimetres and makes thick/thin slices, julienne, matchstick and dice cuts.

SETTING UP YOUR SAFE SLICE MANDOLIN:



Before using your Safe Slice Mandolin, ensure that the Main Stand is pulled out completely. It will click into place when pulled out correctly. Always place your mandolin on a stable, flat, surface. The Non-Skid Suction Feet will be most stable on a flat kitchen surface.

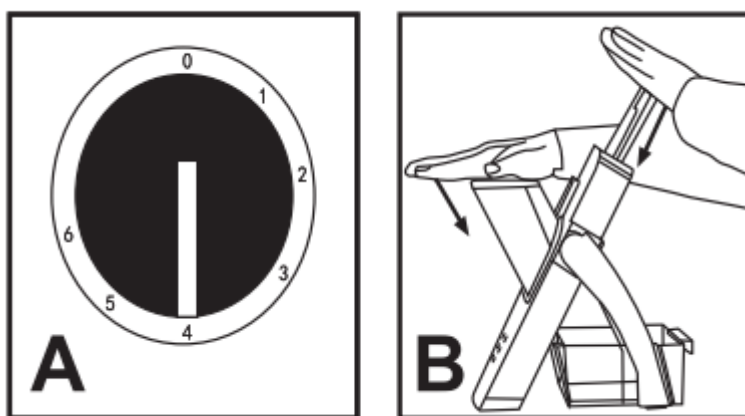
NOTE BEFORE USING YOUR MANDOLINE:

Some larger ingredients like sweet potatoes may require that you slice them in half before placing in the Ingredient Chute.

1. Insert the Ingredient Chute by first pressing upward on the three little white bars that represent the tab that lifts the Chute Release (photo A).
2. With the Chute Release lifted, you can insert the Ingredient Chute with the rounded end closest to the Chute Release. Always insert the Ingredient Chute by first aligning the lower flat end closest to the Blade (photo B).
3. Rest the Ingredient Container beneath your mandolin so that the lip fits securely on the lower bar of the Main Stand (photo C).
4. Your mandolin Handle may be in the locked position. To unlock the Handle before using, simply twist the Handle clockwise and it will release. The Handle will release quickly (photo D).

SLICING

1. Set your Thickness Adjuster for your preferred slice size. Higher numbers correspond to thicker slice.
2. Place your chosen ingredient in the Ingredient Chute and use the Ingredient Pusher to push your ingredient against the Blade. Pushdown on the Handle to slice and then release (photo A).
3. Continue to use the ingredient Pusher to push your ingredient against the Blade while you press and release the Handle to slice. Repeat until your ingredients are sliced to your liking. (photo B).



STRIPS AND JULIENNE SLICING

1. For thick strips turn the top knob above the thickness adjuster clockwise to extend the blades. Then set the thickness adjuster to between 5-6mm. Place your ingredients into the chute and use the ingredient pusher to push your ingredient against the Blade while you press down and release the Handle.
2. For Julienne slicing turn the second knob clockwise to extend its blade and set thickness adjuster to 1 - 3mm. Place your ingredients into the chute and use the ingredient pusher to push your ingredient against the blade while you press down and release the Handle.

DICING

1. First use the mandolin to create slices. For large dice cut 5-6 mm slices, for small dice cut 1-3mm slices.
2. Place the slices into the chute.
3. For large dice turn the top knob counterclockwise to extend the blades and set the thickness adjuster to 5-6mm. Use the ingredient pusher to push your ingredients against the Blade while you press down and release the Handle This will create 5-6mm dice.
4. For small dice turn both knobs counterclockwise extend the blades and set the thickness adjuster to 1 - 3mm. Use the ingredient pusher to push your ingredients against the Blade while you press down and release the Handle. This will create 1-3mm dice.

CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS:

- Do NOT use abrasive cleaners or sharp utensils to clean this product.
- Store the item in a cool, dry place.
- Wipe with a clean dry cloth.

DISPOSAL

- Coopers of Stortford use recyclable or recycled packaging where possible.
- Please dispose of all packaging, paper, cartons in accordance with your local authority recycling regulations.
- At the end of the product's lifespan please check with your local council authorised household waste recycling centre for disposal.
- Plastics, polybags – this is made from the following recyclable plastic.



Code & Symbol	 PETE	 HDPE	 PVC	 LDPE	 PP	 PS	 OTHER
Type of Plastic	Polyethylene Terephthalate	High-Density Polyethylene	Polyvinyl Chloride	Low Density Polyethylene	Polypropylene	Polystyrene	ABS

- At the end of the product's lifespan please check with your local council authorised household waste recycling centre for disposal.

GERMAN INSTRUCTIONS



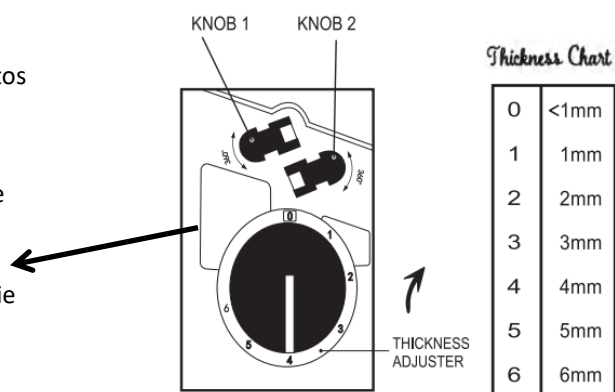
GEBRAUCHSANWEISUNG:

Schritt für Schritt Anleitung & Fotos

DICKEN-EINSTELLUNG:

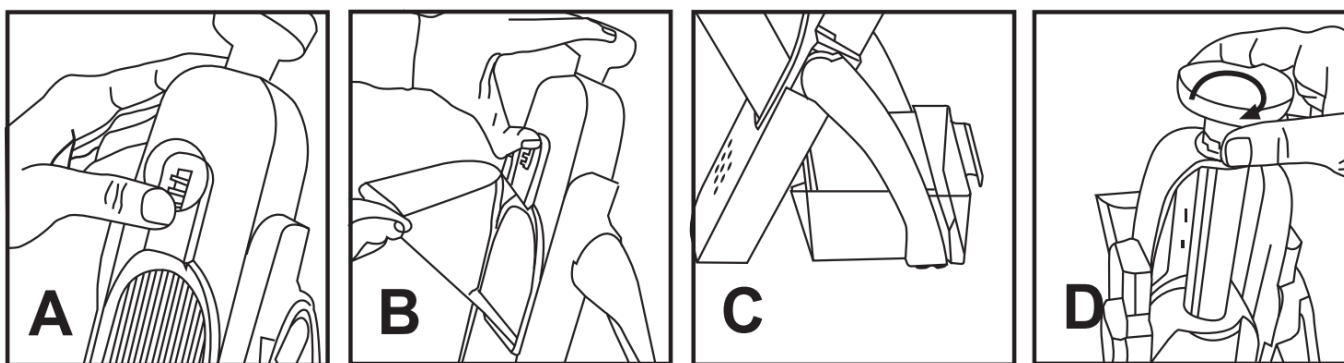
Drehen Sie den Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn um die Klinge ein- oder auszufahren.

Mit zwei Knöpfen können Sie die Klinge ein- oder ausfahren, um Lebensmittel in verschiedene Formen zu schneiden.



Der Dickeneinsteller reicht von 0 bis 6 Millimetern und macht dicke/dünne Scheiben, Julienne, Streichhölzer und Würfelschnitte.

EINRICHTEN IHRER SAFE SLICE MANDOLINE:



Bevor Sie Ihre Safe Slice Mandoline verwenden, stellen Sie sicher, dass der Hauptständer vollständig herausgezogen ist. Er rastet ein, wenn er richtig herausgezogen wird. Stellen Sie Ihre Mandoline immer auf eine stabile, ebene Oberfläche. Die rutschfesten Saugfüße sind auf einer ebenen Küchenoberfläche am stabilsten.

HINWEIS VOR DER VERWENDUNG IHRER MANDOLINE:

Bei einigen größeren Zutaten wie Süßkartoffeln müssen Sie sie möglicherweise halbieren, bevor Sie sie in den Zutatenschacht legen.

1. Setzen Sie die Zutatenrutsche ein, indem Sie zuerst die drei kleinen weißen Balken nach oben drücken, die die Lasche darstellen, die die Rutschenfreigabe anhebt (Foto A).

2. Wenn die Rutschenfreigabe angehoben ist, können Sie die Zutatenrutsche mit dem abgerundeten Ende einsetzen, das der Rutschenfreigabe am nächsten ist. Setzen Sie die Zutatenrutsche immer ein, indem Sie zuerst das untere flache Ende am nächsten an der Klinge ausrichten (Foto B).

3. Legen Sie den Zutatenbehälter unter Ihre Mandoline, damit die Lippe sicher auf der unteren Stange des Hauptständers sitzt (Foto C).

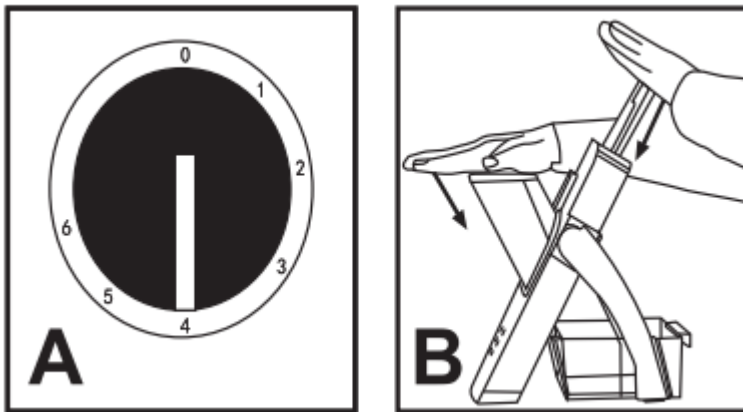
4. Ihr Mandolinengriff befindet sich möglicherweise in der verriegelten Position. Um den Griff vor der Verwendung zu entriegeln, drehen Sie den Griff einfach im Uhrzeigersinn und er löst sich. Der Griff löst sich schnell (Foto D).

IN SCHEIBEN SCHNEIDEND

1. Stellen Sie Ihren Dickeneinsteller auf Ihre bevorzugte Scheibengröße ein. Höhere Zahlen entsprechen dickeren Scheiben.

2. Lege die von dir gewählte Zutat in die Zutatenrutsche und benutze den Zutatenschieber, um deine Zutat gegen die Klinge zu drücken. Drücken Sie den Griff zum Schneiden nach unten und lassen Sie ihn dann los (Foto A).

3. Verwende weiterhin den Zutatenschieber, um deine Zutat gegen die Klinge zu drücken, während du den Griff zum Schneiden drückst und loslässt. Wiederholen Sie den Vorgang, bis Ihre Zutaten nach Ihren Wünschen geschnitten sind (Foto B).



STREIFEN UND JULIENNE SCHNEIDEN

1. Bei dicken Streifen drehen Sie den oberen Knopf über dem Dickenversteller im Uhrzeigersinn, um die Klingen zu verlängern. Stellen Sie dann den Dickeneinsteller auf 5-6 mm ein. Legen Sie Ihre Zutaten in die Rutsche und drücken Sie Ihre Zutaten mit dem Zutatenschieber gegen die Klinge, während Sie den Griff nach unten drücken und loslassen.

2. Drehen Sie zum Schneiden von Julienne den zweiten Knopf im Uhrzeigersinn, um die Klinge auszufahren, und stellen Sie die Dickeneinstellung auf 1 - 3 mm ein. Legen Sie Ihre Zutaten in die Rutsche und drücken Sie Ihre Zutaten mit dem Zutatenschieber gegen die Klinge, während Sie den Griff nach unten drücken und loslassen.

WÜRFELND

1. Verwenden Sie zuerst die Mandoline, um Scheiben zu erstellen. Für große Würfel schneiden Sie 5-6 mm Scheiben, für kleine Würfel schneiden Sie 1-3 mm Scheiben.

2. Legen Sie die Scheiben in die Rutsche.

3. Drehen Sie bei großen Würfeln den oberen Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Klingen auszufahren, und stellen Sie den Dickeneinsteller auf 5-6 mm ein. Verwenden Sie den Zutatenschieber, um Ihre Zutaten gegen die Klinge zu drücken, während Sie den Griff nach unten drücken und loslassen. Dadurch entstehen 5-6 mm große Würfel.

4. Für kleine Würfel drehen Sie beide Knöpfe gegen den Uhrzeigersinn, fahren Sie die Klingen aus und stellen Sie den Dickeneinsteller auf 1 - 3 mm ein. Verwenden Sie den Zutatenschieber, um Ihre Zutaten gegen die Klinge zu drücken, während Sie den Griff nach unten drücken und loslassen. Dadurch entstehen 1-3 mm große Würfel.

PFLEGE- UND REINIGUNGSHINWEISE:

- Verwenden Sie KEINE Scheuermittel oder scharfen Utensilien, um dieses Produkt zu reinigen.
- Lagern Sie den Artikel an einem kühlen, trockenen Ort.
- Mit einem sauberen, trockenen Tuch abwischen.

BESEITIGUNG

- Coopers of Stortford verwendet nach Möglichkeit recycelbare oder recycelte Verpackungen.
- Bitte entsorgen Sie alle Verpackungen, Papier und Kartons gemäß den Recyclingvorschriften Ihrer örtlichen Behörde.
- Am Ende der Lebensdauer des Produkts wenden Sie sich bitte an das von Ihrer Gemeinde zugelassene Recyclingzentrum für Hausmüll zur Entsorgung.
- Kunststoffe, Polybeutel – diese werden aus folgendem recycelbaren Kunststoff hergestellt.



Code & Symbol	 PETE	 HDPE	 PVC	 LDPE	 PP	 PS	 OTHER
Art des Kunststoffs	Polyethylenterephthalat	Polyethylen hoher Dichte	Polyvinylchlorid	Polyethylen niedriger Dichte	Polypropylen	Styropor	BAUCHMUSKELN

- Am Ende der Lebensdauer des Produkts wenden Sie sich bitte an das von Ihrer Gemeinde zugelassene Recyclingzentrum für Hausmüll zur Entsorgung.

FRENCH INSTRUCTIONS

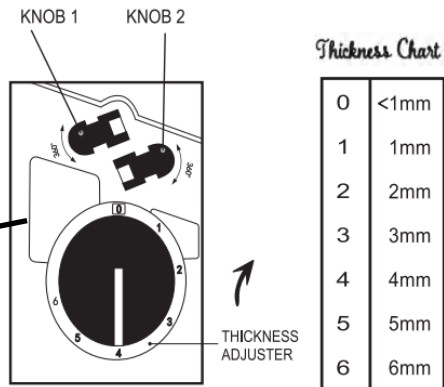


MODE D'EMPLOI:

Instructions et photos étape par étape

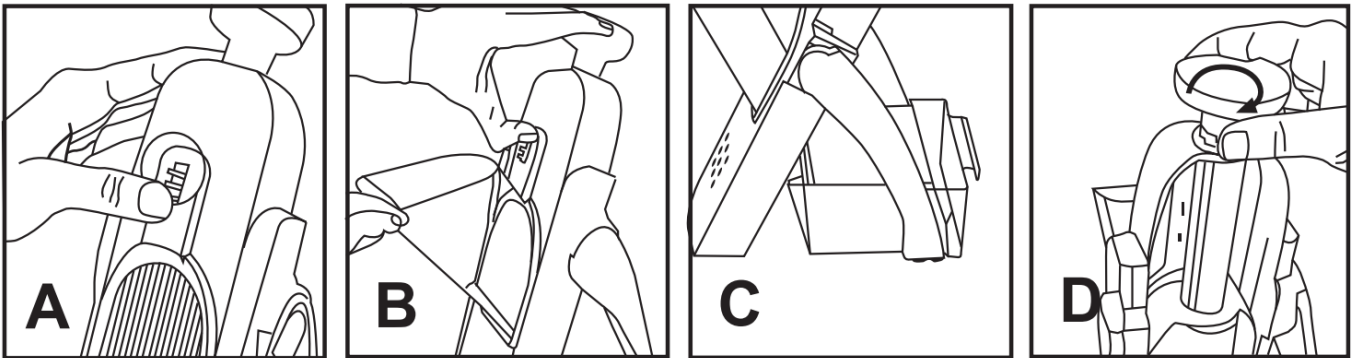
RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR:

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour déployer ou rétracter la lame. Deux boutons permettent de rétracter et d'allonger la lame pour découper les aliments en différentes formes.



L'ajusteur d'épaisseur varie de 0 à 6 millimètres et permet d'obtenir des tranches épaisses/fines, des coupures en julienne, en allumettes et en dés.

CONFIGURATION DE VOTRE MANDOLINE SAFE SLICE:



Avant d'utiliser votre mandoline Safe Slice, assurez-vous que le support principal est complètement retiré. Il s'enclenchera lorsqu'il sera retiré correctement. Placez toujours votre mandoline sur une surface stable et plane. Les ventouses antidérapantes seront plus stables sur une surface plane de la cuisine.

REMARQUE AVANT D'UTILISER VOTRE MANDOLINE:

Certains ingrédients plus gros comme les patates douces peuvent nécessiter que vous les coupiez en deux avant de les placer dans la goulotte à ingrédients.

1. Insérez la goulotte d'ingrédients en appuyant d'abord vers le haut sur les trois petites barres blanches qui représentent la languette qui soulève la goulotte de libération (photo A).

2. Avec le déclencheur de goulotte levé, vous pouvez insérer la goulotte d'ingrédients avec l'extrémité arrondie la plus proche du déclencheur de goulotte. Insérez toujours la goulotte d'ingrédients en alignant d'abord l'extrémité plate inférieure la plus proche de la lame (photo B).

3. Placez le récipient d'ingrédients sous votre mandoline afin que la lèvre s'adapte solidement à la barre inférieure du support principal (photo C).

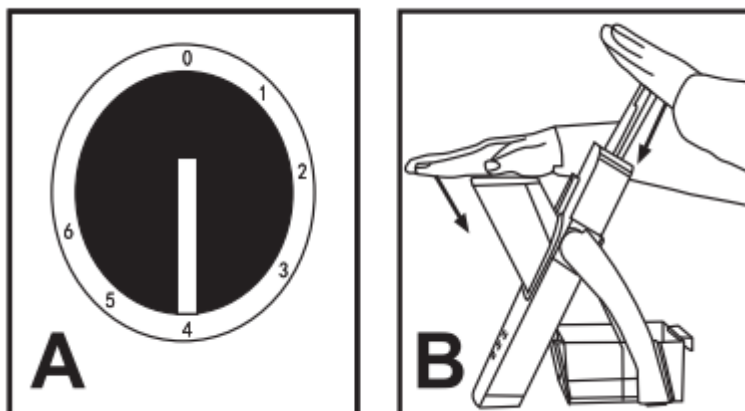
4. Le manche de votre mandoline est peut-être en position verrouillée. Pour déverrouiller la poignée avant utilisation, tournez simplement la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre et elle se libérera. La poignée se libérera rapidement (photo D).

TRANCHER

1. Réglez votre ajusteur d'épaisseur pour la taille de tranche que vous préférez. Des nombres plus élevés correspondent à une tranche plus épaisse.

2. Placez l'ingrédient de votre choix dans la goulotte d'ingrédients et utilisez le poussoir d'ingrédients pour pousser votre ingrédient contre la lame. Appuyez sur la poignée pour trancher puis relâchez (photo A).

3. Continuez à utiliser le poussoir d'ingrédients pour pousser votre ingrédient contre la lame pendant que vous appuyez et relâchez la poignée pour trancher. Répétez jusqu'à ce que vos ingrédients soient tranchés à votre goût (photo B).



LAMELLES ET JULIENNE À TRANCHER

1. Pour les bandes épaisses, tournez le bouton supérieur au-dessus du dispositif de réglage de l'épaisseur dans le sens des aiguilles d'une montre pour étendre les lames. Réglez ensuite le réglage de l'épaisseur entre 5 et 6 mm. Placez vos ingrédients dans la goulotte et utilisez le poussoir d'ingrédients pour pousser votre ingrédient contre la lame pendant que vous appuyez et relâchez la poignée.

2. Pour trancher en julienne, tournez le deuxième bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour étendre sa lame et réglez le réglage de l'épaisseur sur 1 à 3 mm. Placez vos ingrédients dans la goulotte et utilisez le poussoir d'ingrédients pour pousser votre ingrédient contre la lame pendant que vous appuyez et relâchez la poignée.

DÉS

1. Utilisez d'abord la mandoline pour créer des tranches. Pour les gros dés, coupez des tranches de 5 à 6 mm, pour les petits dés, coupez des tranches de 1 à 3 mm.

2. Placez les tranches dans la goulotte.

3. Pour les gros dés, tournez le bouton supérieur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour étendre les lames et réglez le réglage de l'épaisseur sur 5-6 mm. Utilisez le poussoir d'ingrédients pour pousser vos ingrédients contre la lame pendant que vous appuyez et relâchez la poignée, cela créera des dés de 5 à 6 mm.

4. Pour les petits dés, tournez les deux boutons dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, étendez les lames et réglez le réglage de l'épaisseur sur 1 à 3 mm. Utilisez le poussoir d'ingrédients pour pousser vos ingrédients contre la lame pendant que vous appuyez et relâchez la poignée. Cela créera des dés de 1 à 3 mm.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE:

- N'utilisez PAS de nettoyeurs abrasifs ou d'ustensiles tranchants pour nettoyer ce produit.
- Conservez l'article dans un endroit frais et sec.
- Essuyer avec un chiffon propre et sec.

DISPOSITION

- Coopers of Stortford utilise des emballages recyclables ou recyclés dans la mesure du possible.
- Veuillez jeter tous les emballages, papiers, cartons conformément aux réglementations de recyclage de votre autorité locale.
- À la fin de la durée de vie du produit, veuillez vérifier auprès de votre centre de recyclage des déchets ménagers agréé par votre mairie pour l'élimination.
- Plastiques, sacs en polyéthylène – ils sont fabriqués à partir du plastique recyclable suivant.



Code et symbole	 PETE	 HDPE	 PVC	 LDPE	 PP	 PS	 OTHER
Type de plastique	Polyéthylène téréphtalate	Polyéthylène haute densité	Polychlorure de vinyle	Polyéthylène basse densité	Polypropylène	Polystyrène	ABS

- À la fin de la durée de vie du produit, veuillez vérifier auprès de votre centre de recyclage des déchets ménagers agréé par votre mairie pour l'élimination.

CZECH INSTRUCTIONS



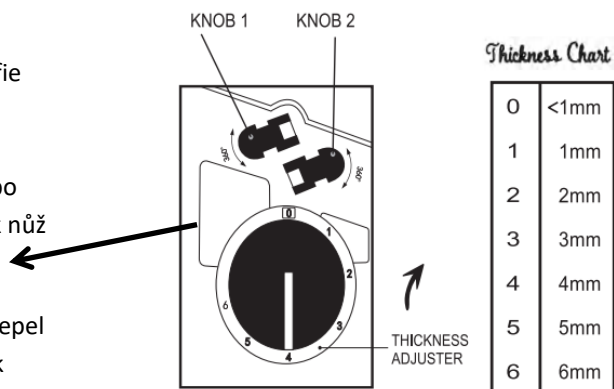
NÁVOD K POUŽITÍ:

Pokyny krok za krokem a fotografie

NASTAVENÍ TLOUŠTKY:

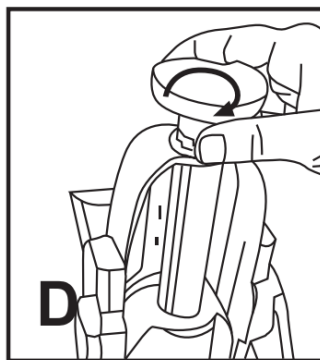
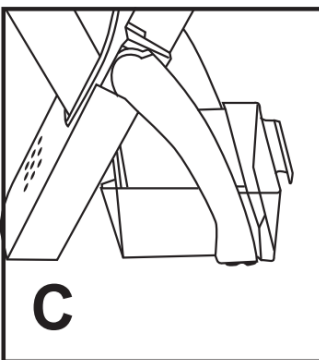
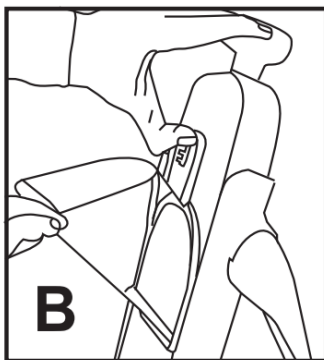
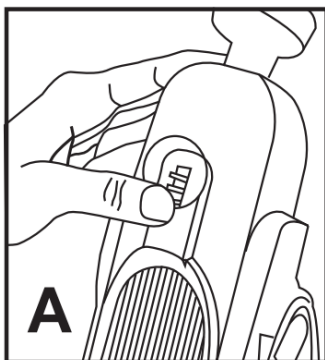
Otáčením tlačítka ve směru nebo proti směru hodinových ručiček nůž vysunete nebo zasunete.

Pomocí dvou knoflíků můžete čepel zasouvat a vysouvat a krájet tak potraviny do různých tvarů.



Nastavovač tloušťky se pohybuje od 0 do 6 milimetrů a provádí silné/tenké plátky, julienne, zápalky a kostky.

NASTAVENÍ MANDOLÍNY SAFE SLICE:



Před použitím mandoliny Safe Slice se ujistěte, že je hlavní stojan zcela vytažen. Při správném vytažení zaklapne na místo. Mandolínu vždy umístěte na stabilní, rovný povrch. Protiskluzové přísavky budou nejstabilnější na rovném kuchyňském povrchu.

POZNÁMKA PŘED POUŽITÍM MANDOLÍNY:

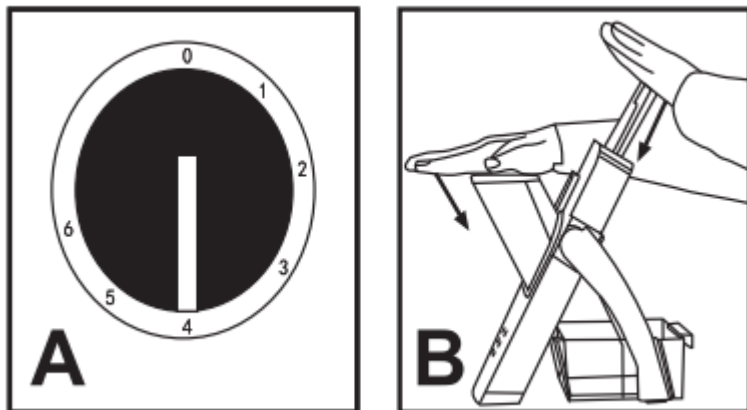
Některé větší přísady, jako jsou sladké brambory, mohou vyžadovat, abyste je před vložením do skluzu na ingredience rozkrojili na polovinu.

1. Vložte skluz na přísady tak, že nejprve zatlačíte nahoru na tři malé bílé pruhy, které představují jazýček, který zvedá uvolnění skluzu (foto A).
2. Když je uvolnění skluzu zvednuté, můžete vložit skluz přísad zaobleným koncem nejbližší k uvolnění skluzu. Vždy vložte skluz na přísady tak, že nejprve zarovnáte spodní plochý konec nejbližší k čepeli (foto B).

3. Položte nádobu na přísady pod mandolínu tak, aby rty bezpečně přiléhaly ke spodní liště hlavního stojanu (foto C).
4. Rukojeť mandolíny může být v uzamčené poloze. Chcete-li rukojeť před použitím odemknout, jednoduše otočte rukojeť ve směru hodinových ručiček a uvolní se. Rukojeť se rychle uvolní (foto D).

KRÁJENÍ

1. Nastavte seřizovač tloušťky na preferovanou velikost řezu. Vyšší čísla odpovídají tlustšímu řezu.
2. Umístěte vybranou ingredienci do skluzu na přísady a pomocí posunovače přísad zatlačte přísadu proti čepeli. Zatlačením na rukojeť nakrájíte a poté uvolněte (foto A).
3. Pokračujte v používání posunovače přísad k zatlačení přísady proti čepeli, zatímco stisknete a uvolníte rukojeť pro krájení. Opakujte, dokud nebudou vaše ingredience nakrájeny podle vašich představ (foto B).



PROUŽKY A KRÁJENÍ JULIENNE

1. U silných proužků otočte horním knoflíkem nad seřizovačem tloušťky ve směru hodinových ručiček, abyste vysunuli nože. Poté nastavte seřizovač tloušťky na 5-6 mm. Vložte ingredience do žlabu a pomocí posunovače přísad zatlačte přísadu proti čepeli, zatímco stlačíte a uvolníte rukojeť.
2. Pro krájení Julienne otočte druhým knoflíkem ve směru hodinových ručiček, abyste vysunuli jeho čepel a nastavili nastavení tloušťky na 1 - 3 mm. Vložte ingredience do žlabu a pomocí posunovače přísad zatlačte přísadu proti čepeli, zatímco zatlačíte a uvolníte rukojeť.

KOSTKOVÁNÍ

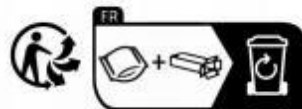
1. Nejprve pomocí mandolíny vytvořte řezy. Pro velké kostky nakrájejte plátky 5-6 mm, pro malé kostky nakrájejte plátky 1-3 mm.
2. Vložte plátky do skluzu.
3. U velkých kostek otočte horním knoflíkem proti směru hodinových ručiček, abyste vysunuli čepele, a nastavte seřizovač tloušťky na 5-6 mm. Pomocí posunovače ingrediencí zatlačte ingredience proti čepeli, zatímco stlačíte a uvolníte rukojeť. Tím se vytvoří kostky o průměru 5-6 mm.
4. U malých kostek otočte oběma knoflíky proti směru hodinových ručiček, vysuňte čepele a nastavte seřizovač tloušťky na 1 - 3 mm. Pomocí posunovače přísad zatlačte ingredience proti čepeli, zatímco stlačíte a uvolníte rukojeť. Vznikne tak kostka o průměru 1-3 mm.

POKYNY PRO PÉČI A ČIŠTĚNÍ:

- K čištění tohoto produktu NEPOUŽÍVEJTE abrazivní čisticí prostředky ani ostré náčiní.
- Skladujte předmět na chladném a suchém místě.
- Otřete čistým suchým hadříkem.

LIKVIDACE

- Bednáři, kteří se zabývají Stortfordem, používají recyklovatelné nebo recyklované obaly, kde je to možné.
- Zlikvidujte prosím všechny obaly, papír, kartony v souladu s předpisy o recyklaci místních úřadů.
- Na konci životnosti produktu se prosím obraťte na místní autorizované středisko pro recyklaci domovního odpadu.
- Plasty, polyetylenové sáčky – jsou vyrobeny z následujících recyklovatelných plastů.



Kód a symbol	 PETE	 HDPE	 PVC	 LDPE	 PP	 PS	 OTHER
Druh plastu	Polyethylentereftalátového	Polyetylen s vysokou hustotou	Polyvinylchlorid	Polyetylen s nízkou hustotou	Polypropylen	Polystyren	ABS

- Na konci životnosti produktu se prosím obraťte na místní autorizované středisko pro recyklaci domovního odpadu.

SLOVAK INSTRUCTIONS



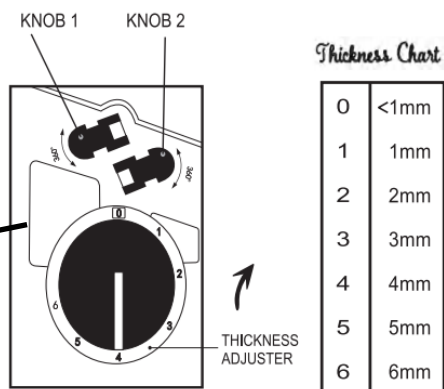
INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE:

Pokyny a fotografie krok za krokom

NASTAVENIE HRÚBKY:

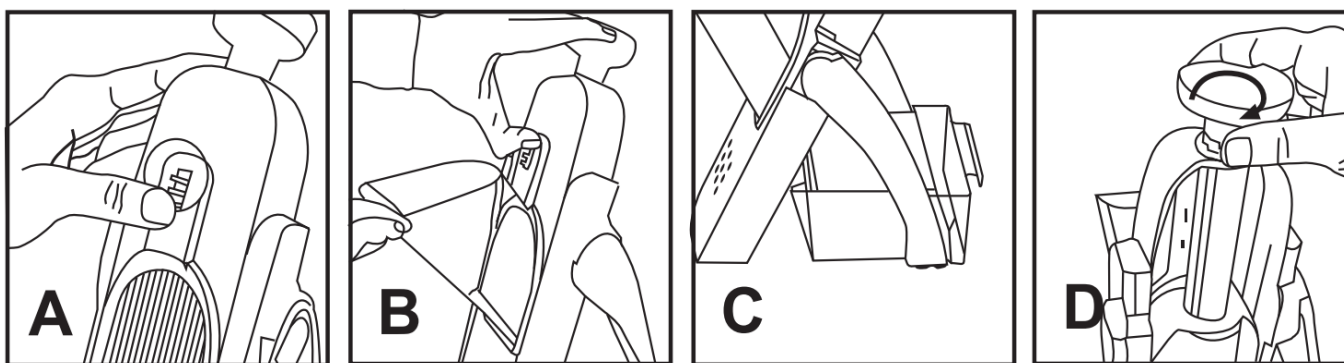
Otáčaním tlačidla v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek vysuniete alebo zasuniete nôž.

Pomocou dvoch gombíkov môžete čepeľ zasúvať a vysúvať a krájať tak potraviny do rôznych tvarov.



Nastavovač hrúbky sa pohybuje od 0 do 6 milimetrov a robí hrubé/tenké plátky, julienne, zápalky a kocky.

NASTAVENIE MANDOLÍNY SAFE SLICE:



Pred použitím mandolíny Safe Slice sa uistite, že je hlavný stojan úplne vytiahnutý. LT pri správnom vytiahnutí zacvakne na miesto. Mandolínu vždy položte na stabilný, rovný povrch. Protišmykové sacie nožičky budú najstabilnejšie na rovnom kuchynskom povrchu.

POZNÁMKA: PRED POUŽITÍM MANDOLÍNY:

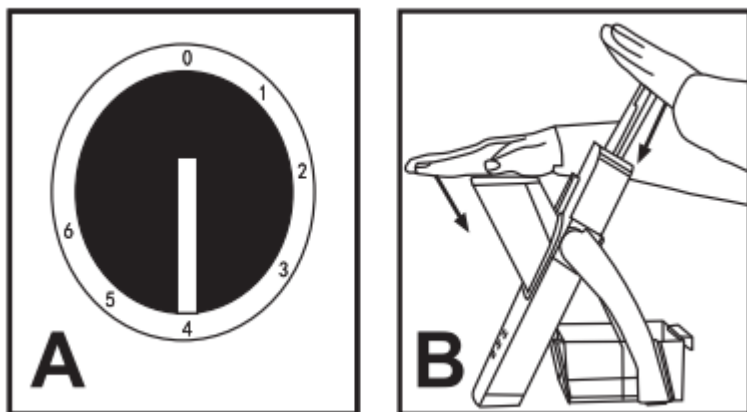
Niektoré väčšie prísady, ako sú sladké zemiaky, môžu vyžadovať, aby ste ich pred vložením do žľabu na prísady nakrájali na polovicu.

1. Vložte žľab ingrediencií tak, že najprv zatlačíte nahor na tri malé biele pruhy, ktoré predstavujú jazýček, ktorý zdvihne uvoľnenie žľabu (foto A).

2. Po zdvihnutí uvoľnenia sklzu môžete vložiť sklz so zaobleným koncom najbližšie k uvoľneniu sklzu. Vždy vložte žľab na prísady tak, že najprv zarovnáte spodný plochý koniec najbližšie k čepeli (foto B).
3. Nádoby na ingrediencie položte pod mandolínu tak, aby pera bezpečne sedela na spodnej lište hlavného stojana (foto C).
4. Vaša mandolínová rukoväť môže byť v uzamknutej polohe. Ak chcete rukoväť pred použitím odomknúť, jednoducho ju otočte v smere hodinových ručičiek a rukoväť sa uvoľní. Rukoväť sa rýchlo uvoľní (foto D).

KRÁJANIE

1. Nastavte nastavovač hrúbky pre preferovanú veľkosť rezu. Vyššie čísla zodpovedajú hrubšiemu plátku.
2. Vložte vybranú ingredienciu do žľabu na ingrediencie a pomocou posúvača ingrediencií tlačte ingredienciu proti čepeli. Zatláčením na rukoväť nakrájajte a potom uvoľnite (foto A).
3. Pokračujte v používaní posúvača ingrediencií, aby ste pritlačili ingredienciu proti čepeli, zatiaľ čo stlačíte a uvoľníte rukoväť na rezanie. Opakujte, kým sa ingrediencie nenakrájajú na plátky podľa vašich predstáv (foto B).



PRÚŽKY A KRÁJANIE JULIENNE

1. V prípade hrubých pásov otočte horný gombík nad nastavovač hrúbky v smere hodinových ručičiek, aby ste predĺžili čepele. Potom nastavte hrúbku na 5-6 mm. Vložte ingrediencie do žľabu a pomocou posúvača ingrediencií tlačte ingredienciu proti čepeli, zatiaľ čo zatláčete nadol a uvoľníte rukoväť.
2. Pri krájaní Julienne otočte druhý gombík v smere hodinových ručičiek, aby ste predĺžili jeho čepeľ a nastavte hrúbku na 1 - 3 mm. Vložte ingrediencie do žľabu a pomocou posúvača ingrediencií tlačte ingredienciu proti čepeli, zatiaľ čo zatláčete nadol a uvoľníte rukoväť.

KOCKY

1. Najskôr použite mandolínu na vytvorenie plátkov. Pre veľké kocky rezané 5-6 mm plátky, pre malé kocky rezané 1-3 mm plátky.
2. Plátky vložte do žľabu.
3. Pri veľkých kockách otočte horný gombík proti smeru hodinových ručičiek, aby ste predĺžili čepele, a nastavte hrúbku na 5-6 mm. Pomocou posúvača ingrediencií tlačte ingrediencie proti čepeli, zatiaľ čo stlačíte a uvoľníte rukoväť. Tým sa vytvoria kocky 5-6 mm.
4. Pri malých kockách otočte oboma gombíkmi proti smeru hodinových ručičiek, vysuňte čepele a nastavte hrúbku na 1 - 3 mm. Pomocou posúvača ingrediencií tlačte ingrediencie proti čepeli, zatiaľ čo zatláčete nadol a uvoľníte rukoväť. Tým sa vytvoria kocky 1-3 mm.

POKYNY NA STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE:

- Na čistenie tohto produktu NEPOUŽÍVAJTE abrazívne čistiace prostriedky ani ostré náradie.
- Skladujte predmet na chladnom a suchom mieste.
- Utrite čistou suchou handričkou.

LIKVIDÁCIA

- Coopers of Stortford používajú tam, kde je to možné, recyklovateľné alebo recyklované obaly.
- Všetky obaly, papier a kartóny zlikvidujte v súlade s predpismi o recyklácii miestneho orgánu.
- Na konci životnosti výrobku sa obráťte na miestne úradné autorizované stredisko na recykláciu domového odpadu.
- Plasty, polybasy – sú vyrobené z nasledovného recyklovateľného plastu.



Kód a symbol	 PETE	 HDPE	 PVC	 LDPE	 PP	 PS	 OTHER
Typ plastu	Polyetyléntereftalátového	Polyetylén s vysokou hustotou	Polyvinylchlorid	Polyetylén s nízkou hustotou	Polypropylén	Polystyrén	ABS

- Na konci životnosti výrobku sa obráťte na miestne úradné autorizované stredisko na recykláciu domového odpadu.

Distributed by / Verteilt durch / Distribué par.

UK:

The Enterprise Department Ltd.
11 Bridge Street, Bishops Stortford
Herts, UK, CM23 2JU
Tel: 0330 331 0300

NI/EU:

D.S.B. LD, 160 Bd. de Fourmies, 59100 Roubaix, France
Tel: (+44) 1279 701269

DE/FR/CZ/SK:

hergestellt für 3Pagen
Sankt-Joeris-Strasse 16-28
53477 Alsdorf
Tel: +49(0)2404/980-204
kontakt@3pagen.de

