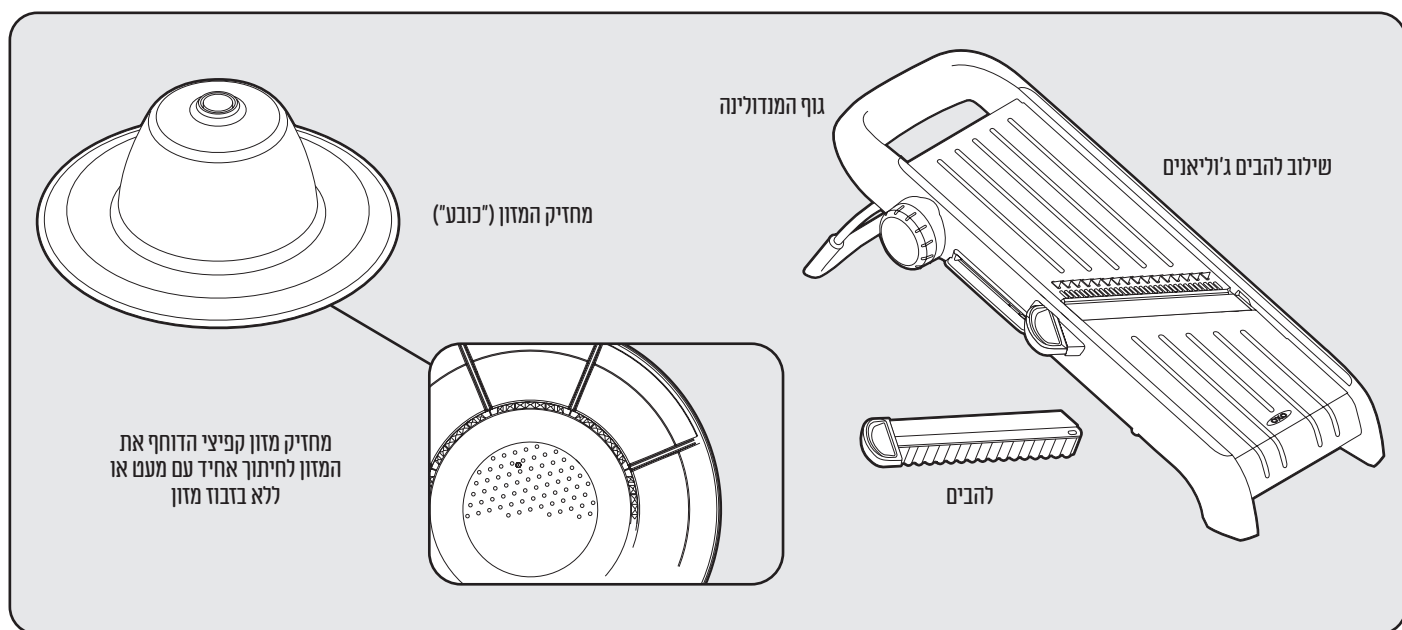




הוראות שימוש מנדולינת שף 2.0

יצרנו את המנדולינה הראשונה בשנת 2004 ומאז אנו משכללים את אומנות החיתוך. סכין החיתוך של מנדולינת השף שלנו משלבת את כל היתרונות של המנדולינה המקורית עם כמה שיפורים חשובים לנוחות שימוש מקסימלית - להב זוויתי וחלונת חיווי עליונה יאפשרו לכם לעבור בין 21 אפשרויות חיתוך בקלות ובמהירות. אנא קראו את ההוראות כדי למקסם את השימוש במנדולינה. לבטיחותכם, אנא השתמשו תמיד במחזיק המזון בזמן השימוש במכשיר.

הכירו את מנדולינת השף החדשה שלכם



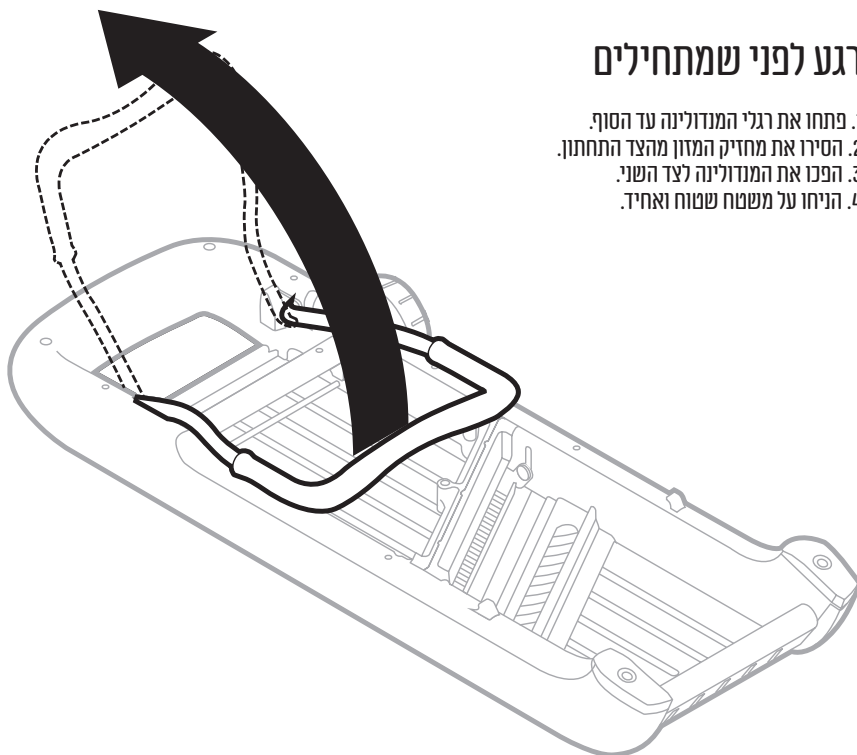
רגע לפני שמתחילים

1. פתחו את רגלי המנדולינה עד הסוף.
2. הסירו את מחזיק המזון מהצד התחתון.
3. הפכו את המנדולינה לצד השני.
4. הניחו על משטח שטוח ואחיד.



אזהרה:

מוצר חד מאוד! יש לנהוג בזהירות בזמן הפתיחה, השימוש, הניקוי והאחסנה. יש להרחיק מהישג ידם של ילדים. יש להשתמש תמיד במחזיק הירקות (הכובע) בזמן החיתוך. המכשיר אינו מיועד לחיתוך בשר וגבינות.

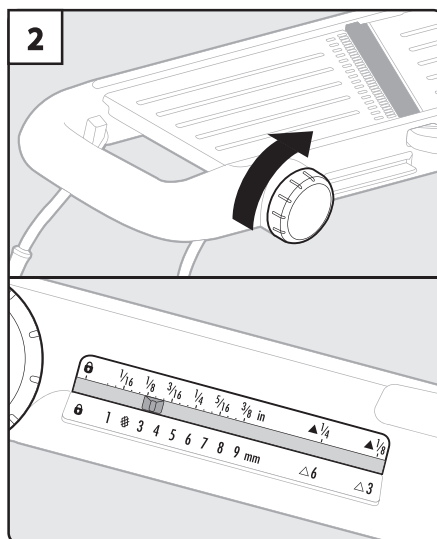




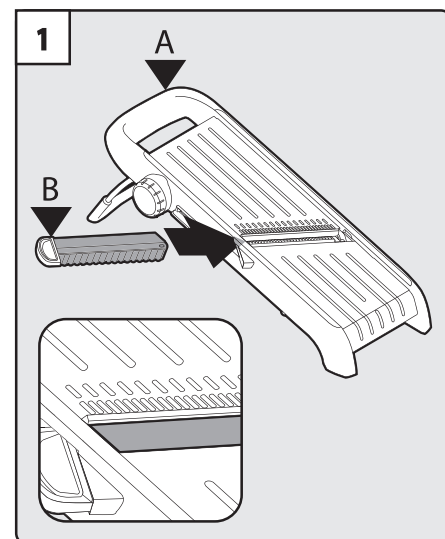
התחילו לחתוך



הניחו מזון שטוח על גוף המנדולינה. פריטים עגולים יש לחתוך לשניים ולהניח את הצד השטוח כלפי מטה. לחצו על מחזיק המזון כדי להחליק מזון קדימה ואחורה על הלהב.



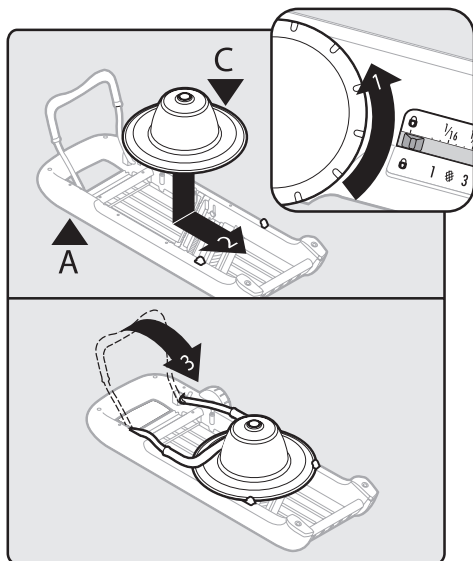
סובבו את כפתור הכונון והשתמשו בחלונית החיווי לבחירת עובי הפרוסות הרצוי (ודאו כי להבי הג'וליאנים אינם גלויים).



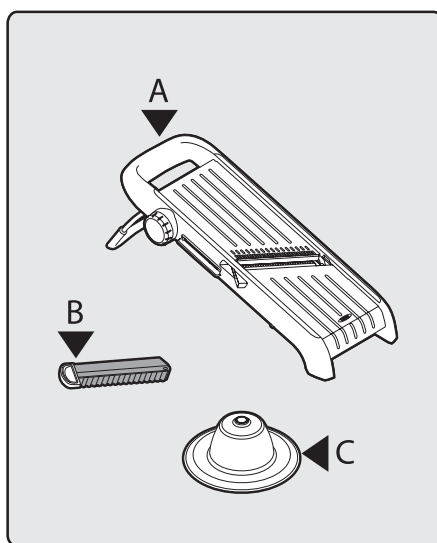
הכניסו את להב החיתוך (B) לתוך גוף המנדולינה (A) כך שהצד הישר נראה. דחפו את הלהב עד הסוף עד שייכנס בנקישה למקומו.

לחיתוך ג'וליאנים או צ'יפס סובבו את כפתור הכונון והשתמשו בחלונית החיווי לבחירה או בלהב ג'וליאן 0.3 מ"מ (דק) או בלהב צ'יפס 0.6 מ"מ (עבה).

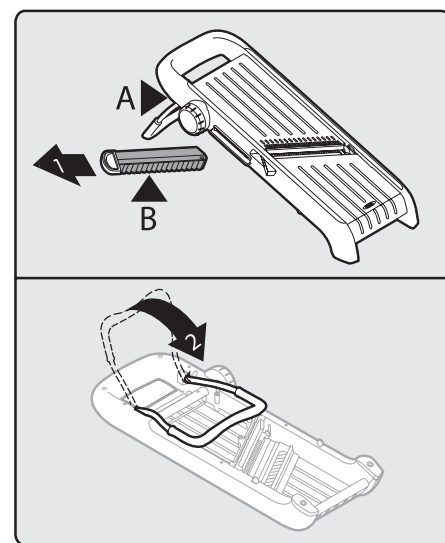
פירוק, ניקוי ואחסנה



החזירו את להב החיתוך (B) לתוך גוף המנדולינה (A). הפכו את גוף המנדולינה ומקמו את מחזיק המזון (C) בלשוניות בצד התחתון שלה. קפלו את הרגליים כלפי מטה כדי לאבטח את מחזיק המזון במקום.



שיטפו את גוף המנדולינה (A), את להב החיתוך (B) ואת מחזיק המזון (C) במדף העליון של מדיח הכלים או בשטיפה ידנית בזהירות.



סובבו את כפתור הכונון למצב נעילה. אחזו בלהב החיתוך (B) ומשכו החוצה מגוף המנדולינה.