

A-1



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Mandoline Japonaise

ref.64JB

Mandoline Japonaise
BENRINER
No.64



Kotouč nastavení
tloušťky

Manopola di regolazione
dello spessore

Rueda de ajuste
del grosor

Thickness
Adjustment Dial



Protiskluzová
podložka

Base antiscivolo
Base antideslizante

Non-Skid Base



Hák
Tacca

Enganche inmovilizador
Hook

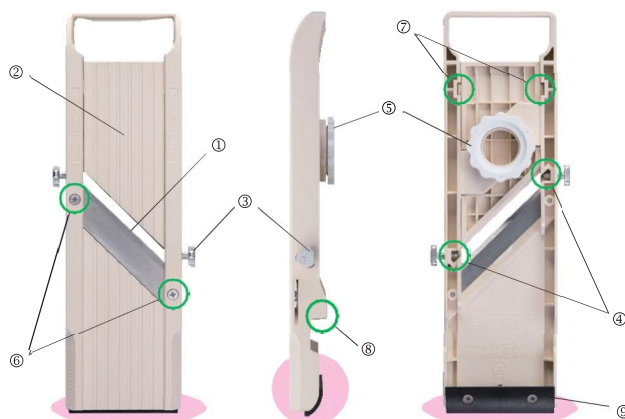


LOUIS TELLIER

116 Quai de Bezons
95100 Argenteuil-France

www.louistellier.fr
servis@karmeb.com

**DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ
NOMENCLATURA DELLE PARTI
COMPONENTES Y ACCESORIOS
PARTS AND ACCESSORIES**



① **Plochý nůž**
Upevněný k hlavnímu dílu

① **Lama liscia**
Montata sul telaio

① **Cuchilla plana**
Viene montada en la unidad principal de la mandolina.

① **Plain Blade**
Attached to the main body

② **Řezná deska**
Dá se sejmout z hlavního dílu pro oplachování a čištění

② **Tagliere**
Può essere rimosso dal corpo principale per il lavaggio

② **Superficie de apoyo para cortar**
Puede extraerse de la unidad principal para su limpieza.

② **Cutting Board**
Can be removed from the main body for rinsing and cleaning

③ **Upínací šroub**
Šroub pro upevnění výměných nožů

③ **Viti di serraggio**
Vite per stringere le lame intercambiabili

③ **Tornillo de fijación**
Tornillos para fijar las cuchillas intercambiables.

③ **Tightening Screw**
A screw to tighten the Exchangeable Blades



A-3

④ **Drážka pro výměnné nože**

Drážka pro vkládání výměnných nožů

④ **Slot di inserimento della lama intercambiabile**

Slot per inserire lama intercambiabile

④ **Ranuras para las cuchillas intercambiables**

Son necesarias para insertar las cuchillas intercambiables.

④ **Exchangeable Blade Insertion Slot**

A slot for inserting Exchangeable Blades

Kotouč pro nastavení tloušťky

Manopola di regolazione dello spessore

Rueda de ajuste del grosor

Thickness Adjustment Dial

Šroub plochého nože

Šroub pro upevnění plochého nože

Vite della lama liscia

Una vite che fissa la lama liscia

Tornillos de la cuchilla plana

Son los tornillos necesarios para fijar la cuchilla plana.

Plain Blade Screw

A screw that secures the Plain Blade.

Drážka řezné desky

Zde zasuněte řeznou desku při opětovné montáži k hlavnímu dílu

Posizionatore tagliere

Solco utilizzato per fissare/rimuovere il tagliere dal corpo principale

Ranuras de la superficie de apoyo para cortar

Se utilizan para montar y desmontar la superficie de apoyo de la unidad principal.

Cutting Board Locator

Clip in the Cutting Board from here when re-attaching to the body



Hák

Vhodný k zaháknutí na okraj různých rozměrů misek

Tacca

Permette di applicare direttamente il mandolino sulle ciotole

Enganches inmovilizadores

Se pueden utilizar para sujetar la mandolina encima de un cuenco, etc.

Hook

Suitable for hooking onto the rims of different sizes of bowls



Protiskluzová podložka

Vhodná k zaháknutí na okraj různých rozměrů misek

Base antiscivolo

Permette di fissare il mandolino sul tagliere o sul tavolo, facilitando il taglio.

Base antideslizante

Práctica para fijar la mandolina sobre diferentes superficies y facilitar su utilización.

Non-Skid Base

Suitable for hooking onto the rims of different sizes of bowls.

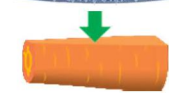
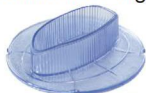
**POUŽÍVÁNÍ OCHRANY PRSTŮ****COME USARE LA PROTEZIONE PER LE DITA****CÓMO UTILIZAR EL SALVADEDOS****HOW TO USE FINGER GUARD**

V zájmu vlastní bezpečnosti používejte ochranu prstů.

Si prega di utilizzare la protezione per le dita per la vostra

sicurezza. Por favor, use el salvadedos para su seguridad.

Please use Finger Guard for your protection.



Spodní drsnou stranu ochrany prstů přitlačte k rovnému povrchu krájené zeleniny.

Zeleninu krájejte pohybem prstů vpřed a vzad a současně rovnoměrně přitlačujte ochranu prstů k zelenině.

Disporre le verdure in orizzontale e applicare sul lato di taglio la sporgenza del lato inferiore della PROTEZIONE PER LE DITA.

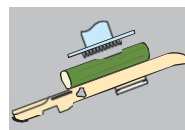
Applicare una leggera pressione dall'alto sulla PROTEZIONE PER LE DITA e affettare andando avanti e indietro.

Presione las protuberancias que hay debajo del salvadedos contra la superficie plana que se ha cortado de las verduras.

Deslice el salvadedos suavemente hacia delante y hacia atrás, ejerciendo una ligera presión.

Press the protrusion on the back of the Finger Guard against the flat cut surface of the vegetable.

Slice the vegetable with the Finger Guard moved back and forth while applying slight pressure evenly on the Finger Guard from above.



- ⚠ Vždy používejte ochranu prstů.
- ⚠ Utilizzare sempre la PROTEZIONE PER LE DITA.
- ⚠ Use siempre el SALVADEDOS
- ⚠ Always use the Finger Guard.

ČIŠTĚNÍ DÍLŮ PO POUŽITÍ
PULIZIA DELLE PARTI DOPO L'USO
CÓMO LIMPIAR LOS COMPONENTES
DESPUÉS DE SU UTILIZACIÓN
HOW TO CLEAN PARTS AFTER USE



Tento výrobek je velmi hygienický; po použití můžete rozmontovat výměnný nůž, hlavní díl a řeznou desku a umýt je vodou a přípravkem na mytí nádobí.

Pozor: NEPOUŽÍVEJTE sušící myčky nádobí, neboť teplo může poškodit plastové díly.

Ogni pezzo (lama, telaio e tagliere) può essere smontato per la pulizia e la disinfezione, e ciò rende il prodotto igienico.

Si prega di non usare il lavastoviglie perché la parti in plastica possono essere danneggiate dal calore.

Esta mandolina es muy higiénica porque después de su uso se puede desmontar la cuchilla intercambiable, la unidad principal y la superficie de apoyo para cortar, y estos componentes se pueden lavar con agua y desinfectar.

Advertencia: No utilice el secado del lavavajillas debido a que esta mandolina está fabricada con resina plástica y se puede deformar con el calor.

This product is very hygienic; you can disassemble the Exchangeable Blade, main body, and cutting board after use and wash them in water and dishwashing liquid.

Caution: Do NOT use drying dishwashers as heat may damage resin elements.

(1) Rozmontování hlavního dílu a řezné desky

S hlavním dílem ve vodorovné poloze otočte řeznou desku do svislé polohy.

Řeznou desku vyjměte směrem dolů vybránímí na obou stranách hlavního dílu.

(1) Come rimuovere il tagliere

Tenere il telaio orizzontale e sollevare il bordo del tagliere a 90 gradi.

Rimuovere il tagliere spingendolo verso il basso attraverso le aperture destra e sinistra del telaio.

(1) Cómo retirar la superficie de apoyo para cortar de la unidad principal

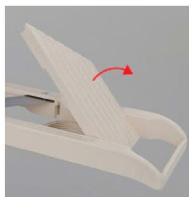
Con la unidad principal en posición horizontal, tire de la superficie de apoyo para cortar hacia arriba hasta que el extremo quede en posición vertical.

Retire, hacia abajo, la superficie de apoyo para cortar de los insertos que hay a ambos lados de la unidad principal en dirección.

(1) HOW TO DISASSEMBLE MAIN BODY AND CUTTING BOARD

While holding the main body horizontally, raise the Cutting Board until the tip becomes vertical.

Remove the Cutting Board downward through the insertion grooves on both sides of the main body.



(2) UPEVNĚNÍ ŘEZNÉ DESKY

Postupujte v opačném pořadí demontáže.

Hrot řezné desky otočte dolů a levý a pravý výstupek řezné desky zasuněte do vybrání v hlavním dílu.

Řeznou desku sklopte do hlavního dílu. Potom namontujte kotouč.

Poznámka: výrobek není možno smontovat, pokud kotouč namontujete jako první.

(2) Come montare il tagliere

Per rimontare il tagliere, procedere in senso inverso.

Con il bordo del TAGLIERE verso il basso, inserire le sporgenze a destra e a sinistra nel POSIZIONATORE DEL TAGLIERE.

Girare il tagliere per portarlo allo stesso livello del telaio. Installare la MANOPOLA di regolazione dello spessore girando fino alla fine.

Nota : installando prima la MANOPOLA, non sarà possibile completare l'assemblaggio.

(2) Cómo montar la superficie de apoyo para cortar

El procedimiento de montaje es el inverso al del desmontaje.

Con el extremo de la superficie de apoyo de cortar apuntando hacia abajo, inserte las protuberancias izquierda y derecha de la superficie de apoyo en las ranuras.

Vuelva a colocar la superficie de apoyo para cortar hasta que quede nivelada con la unidad principal.

Como último paso se debe insertar la rueda.

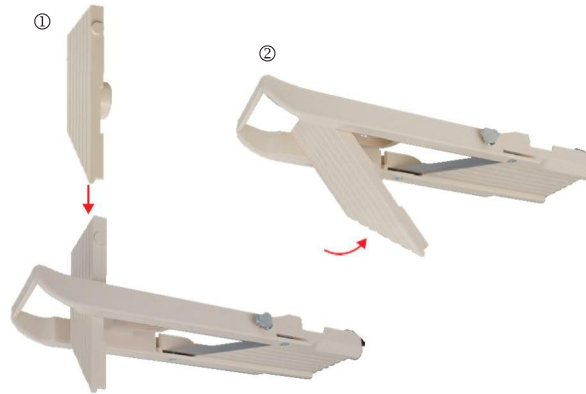
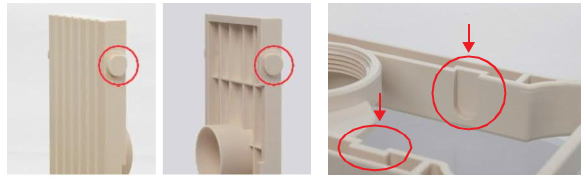
Advertencia: Si se coloca primero la rueda de ajuste del grosor, no se podrá realizar el montaje.

(2) HOW TO ATTACH CUTTING BOARD

Reverse the disassembly procedure to reassemble.

- ① Place the tip of the cutting surface downward and insert the left and right protrusions into the Cutting Board Locator.
- ② Return the cutting surface to the level position with the main body. The Dial installs last.

Note: The product cannot be assembled if the Dial is installed first.



BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PŘED POUŽITÍM

Opatření si prosím přečtěte před použitím

Kráječ BENRINER může způsobit poranění prstů při krájení jiných předmětů než zeleniny, při používání v poškozeném stavu nebo při nesprávném používání.

- ⚠ Věnujte mimořádnou pozornost změnám rozměrů zeleniny při krájení. Sledujte zeleninu, pracujte pomalu nebo používejte ochranu prstů.
- ⚠ Nikdy nevystřikujte prsty přes ochranu prstů.
- ⚠ Při práci se nedotýkejte řezného břítu.
- ⚠ Při vyjímání řezné desky z hlavního dílu za účelem mytí buďte opatrní. Nedotýkejte se konci prstů řezného břítu.
- ⚠ Kráječ, nože a ostatní díly ukládejte mimo dosah dětí.

POPIS KVALITY

Materiál : pryskyřice ABS, pryskyřice AS
Tepelná odolnost: -10 °C až 70 °C (14 °F až 158 °F)

OPATŘENÍ PRO ZACHÁZENÍ

- ⚠ Výrobek nevystavujte otevřenému plameni nebo jiným zdrojům tepla.
- ⚠ Neopoužívejte sušící myčky nádobí. Hlavní díl a ochrana prstů se při zahřátí deformuje.
- ⚠ Čištění kartáčem nebo práškovými prostředky může vést k poškrábání povrchu dílů.
- ⚠ Povrch nikdy nečistěte ředidly barev, benzínem, benzenem a podobnými látkami.
- ⚠ Pokud se kráječ znečistí olejem nebo čisticími prostředky, opláchněte je.

PRECAUZIONI PRIMA DELL'USO

LEGGERE ATTENTAMENTE IL PRESENTE PRIMA DELL'USO

Tagliando cose diverse dalle verdure o utilizzando il mandolino Berniner quando è danneggiato o in modo errato si possono causare lesioni alle dita.

- ⚠ Fare molta attenzione alle dita quando le verdure si spezzettano durante il taglio. Tagliare piano senza distogliere lo sguardo o utilizzare la PROTEZIONE PER LE DITA.
- ⚠ Quando si utilizza la PROTEZIONE PER LE DITA, fare attenzione a non lasciare che le dita scivolino oltre la protezione.
- ⚠ Durante l'uso, fare attenzione a non toccare il tagliente della lama con le dita.
- ⚠ Dopo l'uso, rimuovere il TAGLIERE per la pulizia, facendo attenzione a non toccare la lama con le dita.
- ⚠ Mantenere il mandolino Berniner, le lame e tutti i pezzi fuori dalla portata dei bambini.

SPECIFICHE TECNICHE

SPECIFICHE TECNICHE
Temperatura ammessa: -10° C/70° C

PRECAUZIONI PER L'USO

- ⚠ Non collocare su una fiamma e non graffiare il prodotto.
- ⚠ Non usare la lavastoviglie per lavare il mandolino o la protezione per le dita, perché le alte temperature possono deformare la plastica.
- ⚠ Utilizzando spazzole o detersivi in polvere si corre il rischio di graffiare il prodotto.
- ⚠ Non utilizzare solventi, benzina o simili per la pulizia.
- ⚠ Sciacquare abbondantemente se il prodotto viene a contatto con olio o detersivi.

ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD ANTES DE SU UTILIZACIÓN

Por favor, lea antes de su utilización

Si intenta cortar algo que no sean verduras, si se utiliza en mal estado o si se hace un uso no adecuado de esta mandolina es peligroso debido a que puede cortarle las yemas de los dedos.

- ⚠ Durante el uso, cuando las verduras sean lo suficientemente pequeñas, tenga mucho cuidado con las yemas de los dedos, no aparte la vista del elemento que esté cortando y hágalo lentamente o use el salvadedos.
- ⚠ Cuando use el salvadedos, tenga cuidado de que sus dedos no salgan fuera del salvadedos.
- ⚠ No toque el borde de la cuchilla bajo ninguna circunstancia.
- ⚠ Al retirar la superficie de apoyo para cortar de la unidad principal y lavarla con agua, después de usarla, tenga cuidado de no dejar que las yemas de los dedos toquen la cuchilla.
- ⚠ Tenga cuidado de no dejar esta mandolina al alcance de la mano de niños pequeños, debido a que es peligroso.

INDICACIÓN DE CALIDAD

Resinas utilizadas: ABS, resina AS.
Resistencia térmica: 70 °C — 10 °C

ADVERTENCIAS DE MANIPULACIÓN

- ⚠ No lo exponga al fuego o a fuentes de calor.
- ⚠ No utilice el secado del lavavajillas debido a que una alta temperatura puede deformarla.
- ⚠ La limpieza con cepillos o polvos de limpieza abrasivos pueden deteriorar la superficie.
- ⚠ Nunca la limpie con diluyente, gasolina, bencina, etc.
- ⚠ Si se adhiere aceite o detergente, lávela detenidamente.

SAFETY PRECAUTIONS BEFORE USE

Please read through the precautions before use.

The BENRINER may cause fingertip injury if used to cut non-vegetable items, if used in a damaged condition, or if handled improperly.

- ⚠ Pay special attention to the vegetable's changing size when being sliced. Keep an eye on the vegetable, work slowly, or use the Finger Guard.
- ⚠ Never extend fingers beyond the Finger Guard.
- ⚠ Do not touch the cutting edge during use.
- ⚠ Be careful when removing the Cutting Board from the main body for washing. Do not let your fingertips touch the cutting edge.
- ⚠ Keep the BENRINER, Blades, and parts out of reach of children.

QUALITY INDICATION

Material resin/ABS resin, AS resin/

Thermal resistance temp. range: -10°C-70°C (14°F-158°F)

CAUTIONS FOR HANDLING

- ⚠ Do not place the product directly in or near open flame or heat sources.
- ⚠ Do not use drying dishwashers. The main body and Finger Guard will deform if heated.
- ⚠ Polishing with a brush or powdered cleanser may scratch the surface.
- ⚠ Never wipe the surface with paint thinner, gasoline, benzene, etc.
- ⚠ If oil or detergents contact the BENRINER, rinse it clean.

A-10



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

Mandoline Japonaise

ref.64JB

Mandoline Japonaise
BENRINER
No. 64



JEMNÝ NŮŽ / LAMA FINA
CUCHILLA FINA / FINE BLADE



STŘEDNÍ NŮŽ / LAMA MEDIA
CUCHILLA MEDIA / MEDIUM BLADE



HRUBÝ NŮŽ / LAMA GRANDA
CUCHILLA GRANDE / COARSE BLADE

**POSTUP NASTAVENÍ TLOUŠTKY
REGOLAZIONE DELLO SPESSORE
DI TAGLIO
CÓMO AJUSTAR EL GROSOR
HOW TO ADJUST THICKNESS**



**Kotouč nastavení
tloušky
Manopola di regolazione
dello spessore
Rueda de ajuste
del grosor
Thickness
Adjustment Dial**

(1) Tloušťku krájené zeleniny je možno nastavit podle potřeby v rozsahu od 0,5 mm do 5 mm při vyjmutém výměnném noži.

Zkontrolujte vzdálenost mezi řeznou deskou a plochým nožem.

Otáčením nastavovacího kotouče ve směru hodinových ručiček se řezná deska zvedá pro krájení tenčích plátků.

Pro tlustší plátky otáčejte proti směru hodinových ručiček. Kotouč pro nastavení tloušťky je navržen tak, aby se při zvedání řezné desky otáčel obtížněji.

Při otáčení nastavovacího kotouče tloušťky proti směru hodinových ručiček neklesá řezná deska vlastní vahou. V takovém případě nastavte výšku řezné desky zatlačením prsty na její střed podle fotografie.

(1) Permette di regolare a piacimento lo spessore della verdura da 0.5 mm a 5 mm senza usare la lama intercambiabile.

Controllare lo spazio tra il tagliere e la lama liscia.

Girare la manopola di regolazione dello spessore in senso orario per sollevare il tagliere e fare un taglio più fino. Girarla in senso contrario per un taglio più spesso.

Più il tagliere si solleva, più la manopola di regolazione dello spessore si indurisce.

Se il tagliere non si abbassa girando la manopola di regolazione in senso antiorario, posizionare le dita al centro del tagliere come nella foto e spingere per regolarne l'altezza.

(1) Permette di regolare a piacimento lo spessore della verdura da 0.5 mm a 5 mm senza usare la lama intercambiabile.

Controllare lo spazio tra il tagliere e la lama liscia.

Girare la manopola di regolazione dello spessore in senso orario per sollevare il tagliere e fare un taglio più fino. Girarla in senso contrario per un taglio più spesso.

Più il tagliere si solleva, più la manopola di regolazione dello spessore si indurisce.

Se il tagliere non si abbassa girando la manopola di regolazione in senso antiorario, posizionare le dita al centro del tagliere come nella foto e spingere per regolarne l'altezza.

(1) Vegetables to be cut can be adjusted from 0.5 mm to 5 mm in thickness with the Exchangeable Blade removed, depending on your preference.

Check the space between the Cutting Surface and the Plane Blade.

Turning the Thickness Adjustment Dial clockwise raises the Cutting Board to cut vegetables thinly. Turn it counterclockwise for thicker slices.

The Thickness Adjustment Dial is designed to move heavier as the Cutting Board rises.

The Cutting Board will not descend under its weight when the Thickness Adjustment Dial is turned counterclockwise. In that case, adjust the Cutting Board height while pressing the center of the Cutting Board with your finger, as shown in the photo.

(2) Kotouč nastavení tloušťky je navržen tak, aby se při zvedání řezné desky pohyboval obtížněji.

Řezná deska neklesne při otáčení kotouče nastavení tloušťky vlastní vahou. V takovém případě nastavte výšku řezné desky zatlačením prsty na její střed, jak je vidět na fotografii.

(2) Più il tagliere si solleva, più la manopola di regolazione dello spessore si indurisce.

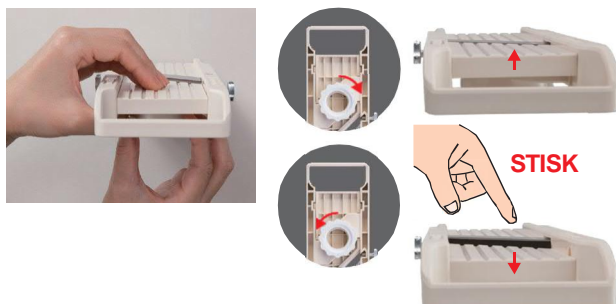
Se il tagliere non si abbassa girando la manopola di regolazione in senso antiorario, posizionare le dita al centro del tagliere come nella foto e spingere per regolarne l'altezza.

(2) A medida que eleve la superficie de apoyo para cortar, la rueda de ajuste del grosor se hace más difícil de girar.

Si gira la rueda de ajuste del grosor en el sentido contrario a las agujas del reloj, la superficie de apoyo para cortar no descenderá por su propio peso. En este caso, ajústela mientras verifica la altura de la superficie de apoyo para cortar y presiona su parte central con los dedos como se muestra en la foto.

(2) The Thickness Adjustment Dial is designed to move heavier as the Cutting Board rises.

The Cutting Board will not descend under its weight when the Thickness Adjustment Dial is turned counterclockwise. In that case, adjust the Cutting Board height while pressing the center of the Cutting Board with your finger, as shown in the photo.



Poznámka : sklopení řezné desky při používání

Nota: angolazione del tagliere durante l'uso

Advertencia: Acerca de la inclinación de la superficie de apoyo para cortar durante su utilización.

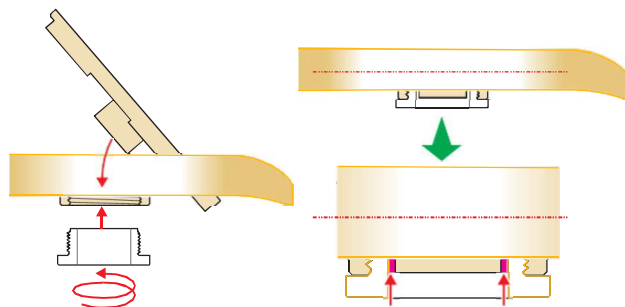
Precaution: Tilting of the Cutting Board during Use

(1) Z následujících konstrukčních důvodů je ve spoji mezi řeznou deskou a kotoučem nastavení tloušťky vůle (viz obrázek): pro snadné otáčení kotouče nastavení tloušťky a pro oddělení řezné desky od hlavního dílu pro umytí vodou po použití.

(1) Limitazione strutturale: per far girare in maniera fluida la manopola di regolazione dello spessore e per poter rimuovere il tagliere dal telaio al momento del lavaggio dopo l'uso, c'è uno spazio ("gioco") nel punto di contatto tra il tagliere e la manopola di regolazione dello spessore.

(1) Como restricciones estructurales, para girar suavemente la rueda de ajuste del grosor y para quitar la superficie de apoyo para cortar de la unidad principal, para lavarla después de usarla, existe un «espacio» en la unión entre la superficie de apoyo para cortar y la rueda de ajuste del grosor.

(1) For the following structural reasons, a clearance is provided at the joint between the Cutting Board and the Thickness Adjustment Dial (see the illustration): To rotate the Thickness Adjustment Dial smoothly and To detach the Cutting Board from the main body for washing in water after use.



B-4

- (2) Řezná deska se může naklonit v následujících případech: Zelenina je přitlačena a soustředěna na růžově označené ploše a Prává spodní část na přední straně řezné desky je stlačena shora.
- (2) Precauzione per l'uso: se si preme la verdura contro la parte rosa e si spinge dall'alto la parte inferiore destra davanti del tagliere, questo potrebbe inclinarsi.
- (2) Como precauciones de uso: si presiona las verduras concentrando la fuerza en la parte de color rosa, o si presiona la parte delantera inferior derecha de la superficie de apoyo para cortar desde arriba, la superficie de apoyo para cortar puede inclinarse.
- (2) The Cutting Board may tilt in the following cases: The vegetable is pressed and concentrated against the pink-colored area and The lower right portion on the front of the cutting board is pressed from above.

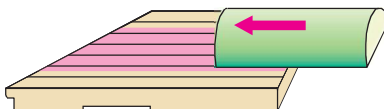


Při používání řezné desky prosím krájejte zeleninu umístěnou do střední části řezné desky (podle obrázku).

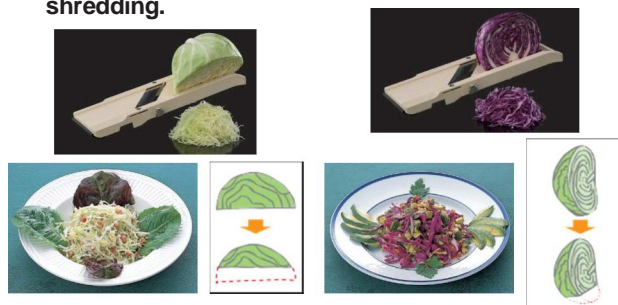
Al momento dell'uso, porre le verdure sulla parte centrale del tagliere per affettarle (come nella figura).

Al utilizarla, coloque las verduras en el centro de la superficie de apoyo para cortar y proceda a cortarlas. (Ver ilustración)

When using the Cutting Board, please slice the vegetable by placing them on the middle part of the Cutting Board (see the illustration).



- (3) V případě velké hlávky zelí, přeřízněte hlávku podélně na polovinu a před krájením odřízněte konce.
- (3) Un grande cavolo deve essere tagliato in due verticalmente, quindi affettato partendo da un'estremità.
- (3) Cuando la berza sea grande, córtela a lo largo por la mitad y córtela en juliana.
- (3) In the case of a large head of cabbage, cut it in half lengthwise and shave off the ends before shredding.



**PŘÍKLADY KRÁJENÍ POTRAVIN JEN
POMOCÍ PLOCHÉHO NOŽE**

(bez VÝMĚNNÉHO NOŽE)

**ESEMPIO DI PREPARAZIONE CON
LA SOLA LAMA PIATTA**

(Senza la LAMA INTERCAMBIABILE)

**EJEMPLOS DE ALIMENTOS CORTADOS
UTILIZANDO SOLO LA CUCHILLA PLANA**

(Sin las cuchillas intercambiables)

**EXAMPLES OF FOOD USING
PLANE BLADE ONLY**

(Without EXCHANGEABLE BLADE)



MONTÁŽ A DEMONTÁŽ VÝMĚNNÉHO NOŽE

COME FISSARE/RIMUOVERE LA LAMA INTERCAMBIABILE

CÓMO MONTAR Y DESMONTAR LAS CUCHILLAS INTERCAMBIABLES

HOW TO ATTACH/REMOVE EXCHANGEABLE BLADE


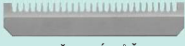

- (1) Hlavní díl otočte horní stranou dolů a konec hřebene vložte do levé a pravé drážky s řeznými břity směřujícími dolů.
- (1) Girare il telaio e inserire la lama negli ALLOGGIAMENTI a destra e a sinistra con la parte tagliente verso il basso.
- (1) Dé la vuelta a la unidad principal e introduzca la cuchilla de peine en los insertos izquierdo y derecho, con los dientes de corte hacia abajo.
- (1) Turn the main body upside down and insert the comb teeth into the left and right insertion slots with the cutting edges facing down.



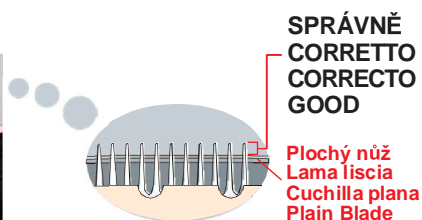
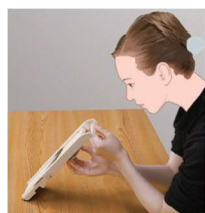
- (2) Po vložení zajistěte oba konce výměnného nože pojistnými šrouby. Výměnný nůž je možno vyjmout po povolení pojistných šroubů.
- (2) Serrare le viti per fissare la lama e svitarle per rimuoverla.
- (2) Después de realizar la inserción, fije la cuchilla con los dos tornillos del peine. El desmontaje puede realizarse aflojando los tornillos.
- (2) After inserting, secure both ends of the Exchangeable Blade with the comb setscrews. The Exchangeable Blade can be removed with the screws loosened.



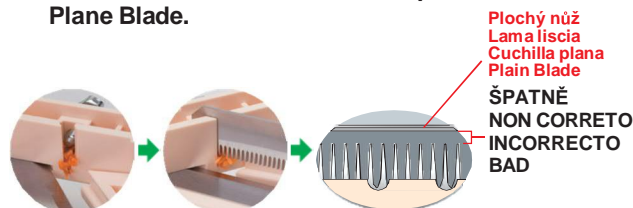
Kráječ se dodává 3 typy výměnných nožů
 Dotato di 3 tipi di lame intercambiabili
 Esta mandolina incluye 3 cuchillas diferentes intercambiables
 Provided with three types of Exchangeable Blades

		
JEMNÝ NŮŽ LAMA FINA CUCHILLA FINA FINE BLADE	STŘEDNÍ NŮŽ LAMA FINA CUCHILLA MEDIANA MEDIUM BLADE	HRUBÝ NŮŽ LAMA GRANDE CUCHILLA GRANDE COARSE BLADE

- (3) Po zajištění výměnného nože zkontrolujte, zda zelenina je připravena ke krájení.
- (3) Dopo aver inserito la lama intercambiabile, verificare che sia in grado di sminuzzare/affettare la verdura.
- (3) Después de insertar la cuchilla intercambiable (cuchilla de peine), compruebe que las verduras están listas para ser cortadas.
- (3) When the Exchangeable Blade is secured, check that the vegetable is ready for shredding or slicing.



- (4) Jak je vidět na fotografii, pokud se zbytky zeleniny hromadí v zasouvacích drážkách, jsou hroty zubů hřebene upevněny níže než plochý nůž.
- (4) Come indicato nella foto, se gli alloggiamenti della lama intercambiabile sono ostruiti da scarti vegetali, la parte superiore si fisserà più in basso della lama liscia.
- (4) Si los restos de verduras se atascan en la abertura de inserción de los dientes de la cuchilla de peine, como se muestra en la ilustración, los dientes de la cuchilla de peine se han fijado en una posición más baja que la cuchilla plana.
- (4) As shown in the photo, if vegetable scraps get stuck in the insertion slots, the tips of the comb teeth will be fixed at a lower position than the Plane Blade.



**PŘÍKLADY KRÁJENÍ SE TŘEMI RŮZNÝMI
TYPY VÝMĚNNÝCH NOŽŮ**

**ESEMPI DI PREPARAZIONE CON 3 DIVERSI
TIPI DI LAME INTERCAMBIABILI
EJEMPLOS DE VERDURAS CORTADAS CON
LAS TRES CUCHILLAS INTERCAMBIABLES
COOKING EXAMPLES WITH THREE TYPES OF
DIFFERENT EXCHANGEABLE BLADES USED**



Příklad použití JEMNÉHO NOŽE
Esempio con la LAMA FINA
Ejemplo de cortado con
CUCHILLA FINA
Example using FINE BLADE



Příklad použití STŘEDNÍHO NOŽE
Esempio con la LAMA MEDIA
Ejemplo de cortado con
CUCHILLA MEDIA
Example using MEDIUM BLADE

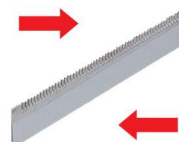


Obě strany tří výměnných nožů jsou stejné,
proto je možno obě použít ke krájení.

Tutte le LAME INTERCAMBIABILI sono reversibili.

Los 3 tipos de cuchillas intercambiables son reversibles.

Both sides of the three exchangeable blades are identical, so either side can be set for cutting.





Příklad použití HRUBÉHO NOŽE
Esempio con la LAMA GRANDA
Ejemplo de cortado con
CUCHILLA GRANDE
Example using COARSE BLADE



Poznámka : efektivní rozsah řezné výšky (rozsah tloušťky nakrájené zeleniny) závisí na typu výměnného nože. Růžová plocha na fotografii není krájená a účinnost řezného břítu v ní není zaručená. Proto zelenina přicházející do této části nemůže být nakrájena.

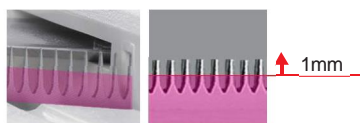
Nota: l'altezza di taglio (spessore dei bastoncini di verdura) dipende dalla lama intercambiabile usata. La parte rosa della lama nella foto non ha funzione di taglio ma di rinforzo (non è stata affilata), e quindi non è utilizzabile per tagliare la verdura.

Advertencia : La altura de corte (grosor del vegetal) difiere según el tipo de cuchilla intercambiable utilizada. La zona pintada de rosa en la fotografía no está pulida para garantizar la resistencia del filo de la cuchilla (no está pulida), por lo que no se pueden cortar verduras si se colocan en esta zona.

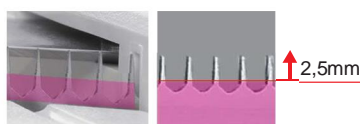
Note: The effective cutting height range (vegetable thickness range) differs depending on the type of Exchangeable Blade. The pink-colored area in the photo is not ground (not processed), and the strength of the cutting edge is not ensured. Therefore, vegetables applied to this area cannot be cut.



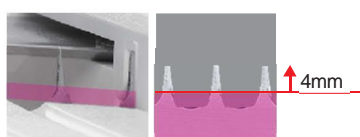
JEMNÝ NŮŽ
LAMA FINA
CUCHILLA FINA
FINE BLADE



STŘEDNÍ NŮŽ
LAMA MEDIA
CUCHILLA MEDIA
MEDIUM BLADE



HRUBÝ NŮŽ
LAMA GRANDA
CUCHILLA GRANDE
COARSE BLADE





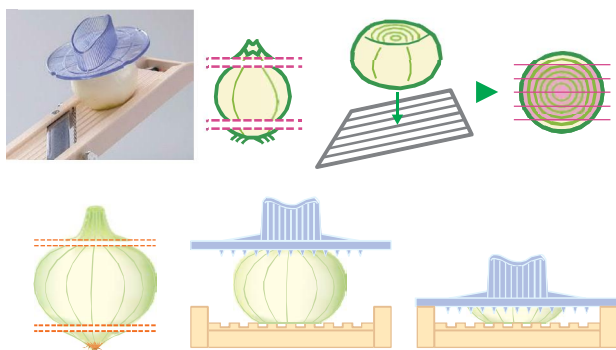
PŘÍKLADY KRÁJENÍ CIBULE STŘEDNÍM NEBO HRUBÝM NOŽEM

Esempi di uso della lama MEDIA e della lama GRANDE su una cipolla.

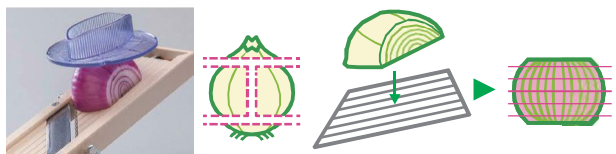
Ejemplos de cebollas picadas con dientes medianos o gruesos

COOKING EXAMPLES OF CHOPPED ONIONS WITH MEDIUM OR ROUGH BLADE

- (1) Malé cibule krájejte celé.
- (1) Tagliare le cipolle piccole così come sono.
- (1) Corte las cebollas pequeñas sin cortarlas previamente.
- (1) Slice small onions as they are.



- (2) Velké cibule rozkrojte na polovinu.
- (2) Tagliare prima a metà le cipolle grandi.
- (2) Corte las cebollas grandes cortándolas previamente por la mitad
- (2) Cut large onions in half.



- ⚠ Vždy používejte ochranu prstů.
- ⚠ Utilizzare sempre la PROTEZIONE PER LE DITA.
- ⚠ Use siempre el SALVADEDOS
- ⚠ Always use the Finger Guard.