

Japanese mandoline HENDI Shōgun 將軍 PRO

Item no.: 221297


Main parts of the product (Fig 1 on page 1)

1. Handle
2. Thickness fixing screw
- 3a. Thickness adjustment gauge (mm)
- 3b. Thickness adjustment gauge (inch)
4. Replacement screw
5. Slicing blade
6. Slicing plate
7. Thickness adjustment slider
8. Cutout
9. Non-slip rubber
10. Food holder / finger guard

* Front side

** Back side

Precautions

-  Do not use for anything other than slicing vegetables. If used for any other purpose, the blade may break and cause injury.
- If the joints with metal become loose or the main body cracks or deforms during use, do not use the product while it is damaged.
- Do not place near fire. There is a risk of deforming the product or causing burns.
- The blade is extremely sharp. Please be careful when using and cleaning.
- When using, be careful not to get your hand holding the food caught. Be sure to use the food holder / finger guard when slicing small or slippery food.
- Do not use the product in conditions where it cannot be held stably such as in conditions where it is slippery due to oil, water, detergent, etc.
- Please be careful not to let the slicing plate float while in use.
- Do not subject the product to excessive force or shock, such as dropping it or hitting it against a hard object. There is a risk of product damage or injury.
- If the slicing blade becomes deformed or damaged, do not repair or modify it and stop using it.

Preparation before use

- Before use, please check the safety to ensure that there are no wobbles or cracks in the joint between the main body, blade and metal.

Operating instructions

Note to thickness adjustment gauge (Fig 2 on page 1)

11. Lock position
- Depending on the hardness of the food and the amount of force applied when slicing, there may be a deviation in the set thickness. Adjust desired thickness by fixing screw.
- If you align the fixing screw to the lock position, the slicing plate will be fixed at a higher position than the slicing blade, making it impossible to slice.

How to adjust thickness

1. Loosen the thickness fixing screw. (Fig 3 on page 1)
2. Slide the thickness adjustment slider to your desired thickness. (Fig 4 on page 1)
3. After aligning, firmly tighten the thickness fixing screw. (Fig 5 on page 1)

How to set the food holder / finger guard (Fig 6 on page 1)

12. Groove
13. Groove (opposite side)
1. Set the food holder / finger guard according to the groove on the side.
2. The food holder / finger guard can be used as a blade cover for convenient storage.

How to remove the slicing plate

1. Align the thickness adjustment slider to the lock position. (Fig 2 on page 1)
2. Push the slicing plate from the surface until it is perpendicular to the main body. (Fig 8 on page 1)
14. Press down
15. Lift up
3. Pull from back side to remove the slicing plate. (Fig 9 on page 1)

How to attach the slicing plate

1. Reverse the removal procedure and insert the slicing plate by aligning the convex part with the recess of the main body. (Fig 10 on page 1)
16. Recess in
17. Convex part
2. Tilt the slicing plate and push it in. (Fig 11 on page 1)

How to replace the slicing blade

1. Remove the screws at both ends using a screwdriver. (Fig 12 on page 1)
2. Slowly remove the slicing blade from the insertion hole on the side of the slicer. (Fig 13 on page 1)
3. Check the front and back sides of the slicing blade, and insert it, then tighten the screw firmly. If you do not tighten it firmly, the slicing blade may wobble and cause injury. (Fig 14 on page 1)

Cleaning & maintenance

- When using for the first time, please wash thoroughly with a sponge dampened with dish detergent before use.
- After use, wash with dish detergent and wipe off moisture before storing.
- Do not wash with scrubber or polishing powder. There is a risk of scratches.
- Do not sterilize by boiling, or use in a dishwasher or dish dryer, as heat may deform the product.
- Leaving the product with dirt or moisture on it, leaving it in contact with dissimilar metals, or storing it in a humid place may cause rust.
- Color and odor may transfer depending on the food, but this is not a quality problem.
- Please keep out of reach of children.

HENDI B.V.

For technical information and Declarations of Conformity see www.hendi.com.

Japanische Mandolin HENDI Shōgun 將軍 PRO

Art.-Nr.: 221297


Hauptbestandteile des Produkts (Abb. 1 auf Seite 1)

1. Griff
2. Dünneheits-Befestigungsschraube
- 3a. Dicken-Einstellehre (mm)
- 3b. Dicken-Einstellehre (Zoll)
4. Ersatzschraube
5. Schneidklinge
6. Schneidplatte
7. Schieberegler für die Wandstärkeneinstellung
8. Ausschnitt
9. Rutschfester Gummi
10. Lebensmittelhalter / Fingerschutz

* Vorderseite

** Rückseite

Vorsichtsmaßnahmen

-  Nicht für andere Zwecke als das Schneiden von Gemüse verwenden. Bei Verwendung für andere Zwecke kann die Klinge brechen und Verletzungen verursachen.
- Wenn sich die Verbindungen mit Metall lösen oder der Hauptkörper während des Gebrauchs reißt oder sich verformt, darf das Produkt nicht verwendet werden, solange es beschädigt ist.
- Nicht in der Nähe von Feuer platzieren. Es besteht die Gefahr, dass sich das Produkt verformt oder Verbrennungen verursacht.
- Die Klinge ist extrem scharf. Bitte seien Sie vorsichtig bei der Verwendung und Reinigung.
- Achten Sie bei der Verwendung darauf, dass Ihre Hand das Essen nicht festhält. Achten Sie darauf, den Lebensmittelhalter / Fingerschutz zu verwenden, wenn Sie kleine oder rutschige Lebensmittel schneiden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht unter Bedingungen, unter denen es nicht stabil gehalten werden kann, wie z. B. unter Bedingungen, bei denen es aufgrund von Öl, Wasser, Waschmittel usw. rutschig ist.
- Bitte achten Sie darauf, die Schneidplatte während des Gebrauchs nicht schwimmen zu lassen.
- Setzen Sie das Produkt keinen übermäßigen Kräften oder Stößen aus, z. B. wenn Sie es fallen lassen oder gegen einen harten Gegenstand stoßen. Es besteht die Gefahr von Produktschäden oder -verletzungen.
- Wenn die Schneidklinge verformt oder beschädigt wird, darf sie nicht repariert oder verändert und nicht mehr verwendet werden.

Vorbereitung vor Gebrauch

- Überprüfen Sie vor der Verwendung bitte die Sicherheit, um sicherzustellen, dass sich keine Wackeln oder Risse im Gelenk zwischen Hauptkörper, Klinge und Metall befinden.

Bedienungsanleitung

Hinweis zur Dickeneinstellehre (Abb. 2 auf Seite 1)

11. Position verriegeln
- Abhängig von der Härte der Nahrung und der beim Schneiden ausgeübten Kraft kann es zu einer Abweichung der eingestellten Dicke kommen. Stellen Sie die gewünschte Dicke ein, indem Sie die

Schraube befestigen.

- Wenn Sie die Befestigungsschraube an der Verriegelungsposition ausrichten, wird die Schneidplatte an einer höheren Position als die Schneidklinge befestigt, wodurch es unmöglich ist, zu schneiden.

Anpassen der Dicke

1. Lösen Sie die Befestigungsschraube für die Dicke. (Abb. 3 auf Seite 1)
2. Schieben Sie den Schieberegler für die Dicken-einstellung auf die gewünschte Dicke. (Abb. 4 auf Seite 1)
3. Ziehen Sie nach dem Ausrichten die Befestigungsschraube fest an. (Abb. 5 auf Seite 1)

Einstellen des Lebensmittelhalters / Fingerschutzes (Abb. 6 auf Seite 1)

12. Nut
13. Nut (gegenüber)
1. Stellen Sie den Lebensmittelhalter / Fingerschutz entsprechend der seitlichen Nut ein.
2. Der Lebensmittelhalter / Fingerschutz kann als Klingendeckung zur praktischen Aufbewahrung verwendet werden.

Entfernen der Schneidplatte

1. Richten Sie den Schieber zur Dickeneinstellung auf die Verriegelungsposition aus. (Abb. 2 auf Seite 1)
2. Schieben Sie die Schneidplatte von der Oberfläche, bis sie senkrecht zum Hauptkörper steht. (Abb. 8 auf Seite 1)
14. Nach unten drücken
15. Anheben
3. Von der Rückseite ziehen, um die Schneidplatte zu entfernen. (Abb. 9 auf Seite 1)

Befestigen der Schneidplatte

1. Den Entfernungsvorgang umkehren und die Schneidplatte einführen, indem der konvexe Teil mit der Aussparung des Hauptkörpers ausgerichtet wird. (Abb. 10 auf Seite 1)
16. Einsparung in
17. Konvexes Teil
2. Die Schneidplatte kippen und hineindrücken. (Abb. 11 auf Seite 1)

Austausch der Schneidklinge

1. Entfernen Sie die Schrauben an beiden Enden mit einem Schraubendreher. (Abb. 12 auf Seite 1)
2. Die Schneidklinge langsam aus dem Einführungsloch an der Seite des Schneiders entfernen. (Abb. 13 auf Seite 1)
3. Vorder- und Rückseite der Schneidklinge überprüfen, einsetzen und dann die Schraube fest anziehen. Wenn Sie es nicht fest anziehen, kann die Schneidklinge wackeln und Verletzungen verursachen. (Abb. 14 auf Seite 1)

Reinigung und Wartung

- Bitte waschen Sie sich bei der ersten Verwendung gründlich mit einem Schwamm, der mit Geschirrspülmittel angefeuchtet wurde.
- Nach Gebrauch mit Geschirrspülmittel waschen und vor der Lagerung Feuchtigkeit abwischen.
- Nicht mit Wäscher oder Polierpulver waschen. Es besteht die Gefahr von Kratzern.
- Nicht durch Kochen oder in einem Geschirrspüler

oder Geschirrtrockner sterilisieren, da Hitze das Produkt verformen kann.

- Wenn das Produkt mit Schmutz oder Feuchtigkeit bedeckt bleibt, mit ungleichen Metallen in Kontakt gelassen wird oder an einem feuchten Ort gelagert wird, kann dies zu Rost führen.
- Farbe und Geruch können sich je nach Lebensmittel übertragen, aber dies ist kein Qualitätsproblem.
- Bitte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

HENDI B.V.

Für technische Auskünfte und Konformitätserklärungen siehe www.hendi.com.

Japanse mandoline HENDI Shōgun 將軍 PRO

Artikelnr.: 221297


Belangrijkste onderdelen van het product (Afb. 1 op pagina 1)

1. Handgreep
2. Bevestigingsschroef Thickness
- 3a. Diktemeter (mm)
- 3b. Diktemeter (inch)
4. Vervangende schroef
5. Snijmes
6. Snijplaat
7. Schuifregelaar voor dikteaanpassing
8. Uitsparing
9. Antislip rubber
10. Voedselhouder/vingerbeschermer

* Voorzijde

** Achterkant

Voorzorgsmaatregelen

-  Niet gebruiken voor andere doeleinden dan het snijden van groenten. Als het mes voor een ander doel wordt gebruikt, kan het breken en letsel veroorzaken.
- Als de metalen verbindingen loskomen of de main body tijdens gebruik barst of vervormt, mag u het product niet gebruiken terwijl het beschadigd is.
- Niet in de buurt van vuur plaatsen. Er bestaat een risico dat het product vervormt of brandwonden veroorzaakt.
- Het mesje is extreem scherp. Wees voorzichtig bij het gebruik en de reiniging.
- Let er bij het gebruik op dat u uw hand niet houdt om het voedsel vast te houden. Zorg ervoor dat u de voedselhouder/vingerbeschermer gebruikt bij het snijden van klein of glad voedsel.
- Gebruik het product niet in omstandigheden waar het niet stabiel kan worden gehouden, zoals in omstandigheden waar het glad is door olie, water, wasmiddel, enz.
- Let erop dat u de snijplaat niet laat drijven terwijl deze in gebruik is.
- Stel het product niet bloot aan overmatige kracht of schokken, zoals het laten vallen of het tegen een hard voorwerp slaan. Er bestaat een risico op beschadiging of letsel van het product.
- Als het snijblad vervormd of beschadigd raakt, mag u het niet repareren of wijzigen en het niet meer gebruiken.

Vorbereitung vor Gebrauch

- Controleer vóór gebruik de veiligheid om er zeker van te zijn dat er geen belletjes of barsten in het gewricht tussen de main body, het mes en het metaal zitten.

Bedieningsinstructies

Opmerking voor dikteaanpassingsmeter (Afb. 2 op pagina 1)

11. Positie vergrendelen
- Afhankelijk van de hardheid van het voedsel en de hoeveelheid kracht die wordt uitgeoefend bij het snijden, kan er een afwijking zijn in de ingestelde dikte. Stel de gewenste dikte af met de klem-schroef.
- Als u de klem-schroef uitlijnt met de vergrendelpositie, wordt de snijplaat in een hogere positie dan het snijblad bevestigd, waardoor het onmogelijk is om te snijden.

Hoe de dikte aan te passen

1. Draai de diktebevestigingsschroef los. (Afb. 3 op pagina 1)
2. Schuif de schuifregelaar voor dikteaanpassing naar de gewenste dikte. (Afb. 4 op pagina 1)
3. Draai na het uitlijnen de diktebevestigingsschroef stevig vast. (Afb. 5 op pagina 1)

De voedselhouder/vingerbeschermer instellen

- (Afb. 6 op pagina 1)
12. Groef
 13. Groef (tegenoverliggende zijde)
 1. Plaats de voedselhouder/vingerbeschermer in overeenstemming met de groef aan de zijkant.
 2. De voedselhouder/vingerbeschermer kan worden gebruikt als messenhoes voor eenvoudige opslag.

De snijplaat verwijderen

1. Lijn de schuifregelaar voor dikteaanpassing uit met de vergrendelstand. (Afb. 2 op pagina 1)
2. Duw de snijplaat van het oppervlak totdat deze loodrecht op de main body staat. (Afb. 8 op pagina 1)
14. Druk omlaag
15. Optillen
3. Trek aan de achterkant om de snijplaat te verwijderen. (Afb. 9 op pagina 1)

De snijplaat bevestigen

1. Keer de verwijderingsprocedure om en breng de snijplaat in door het bolle deel uit te lijnen met de uitsparing van de main body. (Afb. 10 op pagina 1)
16. Recess in
17. Convex onderdeel
2. Kantel de snijplaat en duw deze naar binnen. (Afb. 11 op pagina 1)

Het snijmes vervangen

1. Verwijder de schroeven aan beide uiteinden met een schroevendraaier. (Afb. 12 op pagina 1)
2. Verwijder het snijblad langzaam uit het inbrenggat aan de zijkant van de snijder. (Afb. 13 op pagina 1)
3. Controleer de voor- en achterkant van het snijblad en breng het in. Draai vervolgens de schroef stevig vast. Als u het niet stevig vastdraait, kan het snijblad wiebelen en letsel veroorzaken. (Afb. 14 op pagina 1)

Reinigung en onderhoud

- Wanneer u het product voor het eerst gebruikt, was het dan vóór gebruik grondig met een spons die bevochtigd is met afwasmiddel.
- Was na gebruik met afwasmiddel en veeg het vocht af voordat u het opbergt.
- Niet wassen met schrobzuigmachine of polijstpoeder. Er bestaat een risico op krassen.
- Niet steriliseren door te koken of in een vaatwasser of vaatwasser te gebruiken, omdat hitte het product kan vervormen.
- Het product achterlaten met vuil of vocht erop, het in contact laten komen met ongelijksoortige metalen of het op een vochtige plaats bewaren, kan roest veroorzaken.
- Kleur en geur kunnen worden overgedragen afhankelijk van het voedsel, maar dit is geen kwaliteitsprobleem.
- Buiten het bereik van kinderen houden.

HENDI B.V.

Voor technische informatie en conformiteitsverklaringen raadpleeg www.hendi.com.

POLSKI

Mandolina japońska HENDI Shōgun 將軍 PRO

Nr pozycji: 221297


Główne części produktu (Rys. 1 na stronie 1)

1. Uchwyt
2. Cienka śruba mocująca
- 3a. Miernik regulacji grubości (mm)
- 3b. Miernik regulacji grubości (cale)
4. Śruba wymienna
5. Ostrze do krojenia
6. Płytką krojona
7. Suwak regulacji grubości
8. Wycięcie
9. Antypoślizgowa guma
10. Uchwyt na żywność / ostona palców

* Przednia strona

** Tył

Środki ostrożności

-  Nie używać do innych celów niż krojenie warzyw. W przypadku użycia do innych celów ostrze może pęknąć i spowodować obrażenia.
- Jeśli połączenia z metalem poluzują się lub główna część ciała pęknie lub odkształci się podczas użytkowania, nie używać produktu, gdy jest uszkodzony.
- Nie umieszczać w pobliżu ognia. Istnieje ryzyko odkształcenia produktu lub spowodowania oparzeń.
- Ostrze jest bardzo ostre. Podczas używania i czyszczenia należy zachować ostrożność.
- Podczas używania należy uważać, aby nie złapać ręki za jedzenie. Podczas krojenia małych lub śliskich potraw należy używać uchwytu na żywność/ostony palców.
- Nie używać produktu w warunkach, w których nie można go trzymać stabilnie, np. w warunkach, w których jest śliski ze względu na olej, wodę, detergent itp.
- Należy uważać, aby płytka do krojenia nie unosiła się podczas użytkowania.
- Nie należy narażać produktu na działanie nadmiernej sily lub wstrząsu, np. upuszczenie lub

- uderzenie w twarde przedmiot. Istnieje ryzyko uszkodzenia lub uszkodzenia produktu.
- Jeśli ostrze do cięcia ulegnie odkształceniu lub uszkodzeniu, nie należy go naprawiać ani modyfikować i należy go zaprzestać używania.

Przygotowanie przed użyciem

- Przed użyciem należy sprawdzić bezpieczeństwo, aby upewnić się, że nie ma chropowatości ani pęknięć w stwie między korpusem głównym, ostrzem i metalem.

Instrukcja obsługi

Uwaga do miernika regulacji grubości (Rys. 2 na stronie 1)

11. Pozycja blokady
- W zależności od twardości potrawy i siły stosowanej podczas cięcia, może wystąpić odchylenie ustawionej grubości. Wyregulować żądaną grubość za pomocą śruby mocującej.
- Jeśli śruba mocująca zostanie ustawiona w pozycji zablokowanej, płytka warstwowa zostanie przycięta wyżej niż ostrze warstwowe, co uniemożliwi jej przecięcie.

Jak wyregulować grubość

1. Poluzować śrubę mocującą grubość. (Rys. 3 na stronie 1)
2. Przesunąć suwak regulacji grubości do żądanej grubości. (Rys. 4 na stronie 1)
3. Po wyrównaniu mocno dokręcić śrubę mocującą grubość. (Rys. 5 na stronie 1)

Jak ustawić uchwyt na żywność / ostonę palców (Rys. 6 na stronie 1)

12. Rowek
13. Rowek [po przeciwnej stronie]
1. Ustawić uchwyt na żywność/ostonę palca zgodnie z rowkiem z boku.
2. Uchwyt na żywność/ostona na palce może być używana jako ostona na ostrze, ułatwiając przechowywanie.

Jak wyjąć płytkę do krojenia

1. Wyrównać suwak regulacji grubości do pozycji zablokowanej. (Rys. 2 na stronie 1)
2. Wypchnąć płytkę warstwową z powierzchni, aż będzie prostopadła do korpusu głównego. (Rys. 8 na stronie 1)
14. Naciśnij w dół
15. Podnieść
3. Pociągnąć od tyłu, aby wyjąć płytkę warstwową. (Rys. 9 na stronie 1)

Jak przycmować płytkę do krojenia

1. Odwrócić procedurę usuwania i włożyć płytkę warstwową, wyrównując wypukłą część z zagłębieniem korpusu głównego. (Rys. 10 na stronie 1)
16. Reces w
17. Czyszczyć wypukłą
2. Przechylić płytkę do krojenia i wcisnąć ją. (Rys. 11 na stronie 1)

Jak wymienić ostrze do krojenia

1. Wykręcić śruby z obu końców za pomocą śrubokręta. (Rys. 12 na stronie 1)
2. Powoli wyjąć ostrze tnące z otworu do wprowadzenia z boku krąjalnicy. (Rys. 13 na stronie 1)
3. Sprawdzić przednią i tylną stronę topatki do

- krojenia i włożyć ją, a następnie mocno dokręcić śrubę. Jeśli nie dokręcisz go mocno, ostrze do krojenia może się chwieć i spowodować obrażenia. (Rys. 14 na stronie 1)

Czyszczenie i konserwacja

- W przypadku pierwszego użycia należy przed użyciem dokładnie umyć gąbką zwilżoną detergentem do naczyń.
- Po użyciu umyć detergentem do naczyń i wytrzeć wilgoć przed przechowywaniem.
- Nie myć szorowarką ani proszkiem polerskim. Występuje zagrożenie zarysowaniami.
- Nie sterylizować poprzez wrzenie lub użycie w zmywarce lub suszarce do naczyń, ponieważ ciepło może odkształcić produkt.
- Pozostawienie na produkcie brudu lub wilgoci, pozostawienie go w kontakcie z różnymi metalami lub przechowywanie go w wilgotnym miejscu może spowodować rdzę.
- Kolor i zapach mogą przenosić się w zależności od potrawy, ale nie jest to problem z jakością.
- Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

HENDI B.V.

Aby uzyskać informacje techniczne i deklaracje zgodności skontaktuj się z naszym dystrybutorem. Lista dystrybutorów dostępna na www.hendi.com.

FRANÇAIS


Mandoline japonaise HENDI 將軍 PRO

N° article : 221297

Principales parties du produit (Fig. 1 à la page 1)

1. Poignée
 2. Vis de fixation Thickness
 - 3a. Jauge de réglage de l'épaisseur (mm)
 - 3b. Jauge de réglage de l'épaisseur (pouces)
 4. Vis de remplacement
 5. Lame de coupe
 6. Plaque de coupe
 7. Curseur de réglage de l'épaisseur
 8. Découpe
 9. Caoutchouc antidérapant
 10. Porte-aliments / protège-doigts
- * Face avant
** Dos

Précautions

-  Ne pas utiliser pour autre chose que pour trancher des légumes. Si elle est utilisée à d'autres fins, la lame peut se casser et causer des blessures.
- Si les joints métalliques se desserrent ou si le corps principal se fissure ou se déforme pendant l'utilisation, ne pas utiliser le produit lorsqu'il est endommagé.
- Ne pas placer près d'un feu. Il existe un risque de déformation du produit ou de brûlure.
- La lame est extrêmement tranchante. Soyez prudent lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Lors de l'utilisation, veillez à ne pas prendre la main en tenant la nourriture. Assurez-vous d'utiliser le porte-aliments / protège-doigts lorsque vous coupez des aliments petits ou glissants.
- Ne pas utiliser le produit dans des conditions où il ne peut pas être maintenu de manière stable, par exemple dans des conditions où il est glissant en

raison de l'huile, de l'eau, du détergent, etc.

- Veuillez à ne pas laisser flotter la plaque de coupe pendant l'utilisation.
- Ne pas soumettre le produit à une force excessive ou à un choc, par exemple en le faisant tomber ou en le frappant contre un objet dur. Il existe un risque d'endommagement ou de blessure du produit.
- Si la lame de coupe est déformée ou endommagée, ne la réparez pas ou ne la modifiez pas et cessez de l'utiliser.

Préparation avant utilisation

- Avant utilisation, veuillez vérifier la sécurité pour vous assurer qu'il n'y a pas de vacille ou de fissure dans le joint entre le corps principal, la lame et le métal.

Mode d'emploi

Remarque sur la jauge de réglage de l'épaisseur (Fig. 2 à la page 1)

11. Position de verrouillage
- En fonction de la dureté de l'aliment et de la force appliquée lors du tranchage, il peut y avoir un écart dans l'épaisseur définie. Réglez l'épaisseur souhaitée en fixant la vis.
- Si vous alignez la vis de fixation sur la position de verrouillage, la plaque de coupe sera fixée à une position plus élevée que la lame de coupe, ce qui rend impossible la coupe.

Comment ajuster l'épaisseur

1. Desserrez la vis de fixation de l'épaisseur. (Fig. 3 à la page 1)
2. Faites glisser le curseur de réglage de l'épaisseur jusqu'à l'épaisseur souhaitée. (Fig. 4 à la page 1)
3. Après l'alignement, serrez fermement la vis de fixation de l'épaisseur. (Fig. 5 à la page 1)

Comment régler le porte-aliments / protège-doigts (Fig. 6 à la page 1)

12. Rainure
13. Rainure (côté opposé)
1. Réglez le porte-aliments/le protège-doigts en fonction de la rainure sur le côté.
2. Le porte-aliments / protège-doigts peut être utilisé comme couvercle de lame pour un rangement pratique.

Comment retirer la plaque de coupe

1. Alignez le curseur de réglage de l'épaisseur sur la position de verrouillage. (Fig. 2 à la page 1)
2. Poussez la plaque de coupe de la surface jusqu'à ce qu'elle soit perpendiculaire au corps principal. (Fig. 8 à la page 1)
14. Appuyez vers le bas
15. Soulevez
3. Tirer de l'arrière pour retirer la plaque de coupe. (Fig. 9 à la page 1)

Comment fixer la plaque de coupe

1. Inversez la procédure de retrait et insérez la plaque de coupe en alignant la partie convexe avec l'empreinte du corps principal. (Fig. 10, page 1)
16. Encastrement dans
17. Pièce convexe
2. Inclinez la plaque de coupe et poussez-la. (Fig. 11 à la page 1)



Comment remplacer la lame de coupe

- Retirer les vis aux deux extrémités à l'aide d'un tournevis. (Fig. 12 à la page 1)
- Retirer lentement la lame de coupe du trou d'insertion sur le côté de la trancheuse. (Fig. 13 à la page 1)
- Vérifiez les côtés avant et arrière de la lame de coupe, insérez-la, puis serrez fermement la vis. Si vous ne la serrez pas fermement, la lame de coupe peut trembler et causer des blessures. (Fig. 14 à la page 1)

Nettoyage et entretien

- Lors de la première utilisation, veuillez laver soigneusement avec une éponge imbibée de détergent liquide avant utilisation.
- Après utilisation, laver avec le détergent liquide et essuyer l'humidité avant de la ranger.
- Ne pas laver avec un autolaveur ou une poudre de polissage. Il existe un risque de rayures.
- Ne pas stériliser à l'ébullition, ni utiliser au lave-vaisselle ou au sèche-vaisselle, car la chaleur peut déformer le produit.
- Laisser le produit avec de la saleté ou de l'humidité, le laisser en contact avec des métaux différents ou le stocker dans un endroit humide peut provoquer de la rouille.
- La couleur et l'odeur peuvent se transférer en fonction des aliments, mais ce n'est pas un problème de qualité.
- Veuillez garder hors de portée des enfants.

HENDI B.V.

Pour plus d'informations techniques et des Déclarations de Conformité, voir www.hendi.com.

ITALIANO

Mandolina giapponese HENDI Shogun 將軍 PRO

Nr. articolo: 221297

Parti principali del prodotto


(Fig. 1 a pagina 1)

- Impugnatura
- Vite di fissaggio sottile
- Indicatore di regolazione spessore (mm)
- Indicatore di regolazione dello spessore (pollici)
- Vite di ricambio
- Lama per sezionamento
- Piastra di sezionamento
- Cursori di regolazione spessore
- Cutout
- Gomma antiscivolo
- Portacibo / protezione per le dita

* Lato anteriore

** Lato posteriore

Precauzioni

-  Non utilizzare per niente oltre alla affettatura delle verdure. Se utilizzata per qualsiasi altro scopo, la lama può rompersi e causare lesioni.
- Se i giunti metallici si allentano o il corpo principale si incrina o si deforma durante l'uso, non utilizzare il prodotto mentre è danneggiato.
- Non posizionare vicino al fuoco. Esiste il rischio di deformare il prodotto o di causare ustioni.
- La lama è estremamente affilata. Prestare attenzione durante l'uso e la pulizia.
- Durante l'uso, fare attenzione a non impigliare

la mano. Assicurarsi di utilizzare il supporto per alimenti/protezione per le dita quando si affettano alimenti piccoli o scivolosi.

- Non utilizzare il prodotto in condizioni in cui non può essere tenuto stabile, ad esempio in condizioni in cui è scivoloso a causa di olio, acqua, detersivi, ecc.
- Fare attenzione a non far galleggiare la piastra di affettatura durante l'uso.
- Non sottoporre il prodotto a forza o urti eccessivi, come la caduta o l'urto contro un oggetto duro. Esiste il rischio di danni o lesioni al prodotto.
- Se la lama di taglio si deforma o si danneggia, non ripararla o modificarla e smettere di usarla.

Preparazione prima dell'uso

- Prima dell'uso, controllare la sicurezza per assicurarsi che non vi siano oscillazioni o crepe nell'articolazione tra il corpo principale, la lama e il metallo.

Istruzioni operative

Nota per il calibro di regolazione dello spessore (Fig. 2 a pagina 1)

- Posizione di blocco
- A seconda della durezza degli alimenti e della quantità di forza applicata durante la affettatura, potrebbe esserci una deviazione nello spessore impostato. Regolare lo spessore desiderato fissando la vite.
- Se si allinea la vite di fissaggio alla posizione di blocco, la piastra di sezionamento sarà fissata in una posizione più alta rispetto alla lama di sezionamento, rendendo impossibile la sezionamento.

Come regolare lo spessore

- Allentare la vite di fissaggio dello spessore. (Fig. 3 a pagina 1)
- Far scorrere il cursore di regolazione dello spessore fino allo spessore desiderato. (Fig. 4 a pagina 1)
- Dopo l'allineamento, serrare saldamente la vite di fissaggio dello spessore. (Fig. 5 a pagina 1)

Come impostare il portacibo/protezione per le dita (Fig. 6 a pagina 1)

- Scanalatura
- Scanalatura (lato opposto)
- Posizionare il portacibo/protezione per le dita in base alla scanalatura laterale.
- Il supporto per alimenti/protezione per le dita può essere utilizzato come coprilama per una comoda conservazione.

Come rimuovere la piastra di sezionamento

- Allineare il cursore di regolazione dello spessore alla posizione di blocco. (Fig. 2 a pagina 1)
- Spingere la piastra di sezionamento dalla superficie fino a quando non è perpendicolare al corpo principale. (Fig. 8 a pagina 1)
14. Premere verso il basso
15. Sollevamento
- Tirare dal lato posteriore per rimuovere la piastra di sezionamento. (Fig. 9 a pagina 1)

Come fissare la piastra di sezionamento

- Invertire la procedura di rimozione e inserire la placca di sezionamento allineando la parte convessa con la cavità del corpo principale. (Fig. 10

a pagina 1)

16. Recesso in

17. Parte convessa

- Inclinare la piastra di taglio e spingerla. (Fig. 11 a pagina 1)

Come sostituire la lama per affettare

- Rimuovere le viti a entrambe le estremità con un cacciavite. (Fig. 12 a pagina 1)
- Rimuovere lentamente la lama di taglio dal foro di inserimento sul lato dell'affettatrice. (Fig. 13 a pagina 1)
- Controllare i lati anteriore e posteriore della lama per sezionamento, inserirla, quindi serrare saldamente la vite. Se non lo si serra saldamente, la lama per affettare potrebbe oscillare e causare lesioni. (Fig. 14 a pagina 1)

Pulizia e manutenzione

- Quando si utilizza per la prima volta, lavare accuratamente con una spugna inumidita con detersivo per piatti prima dell'uso.
- Dopo l'uso, lavare con detersivo per piatti e rimuovere l'umidità prima di riportarla.
- Non lavare con scrubber o polvere lucidante. Esiste il rischio di graffi.
- Non sterilizzare facendo bollire o utilizzare in lavastoviglie o in lavastoviglie, poiché il calore potrebbe deformare il prodotto.
- Lasciare il prodotto con sporco o umidità, lasciarlo a contatto con metalli dissimili o conservarlo in un luogo umido può causare ruggine.
- Il colore e l'odore possono trasferirsi a seconda del cibo, ma questo non è un problema di qualità.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

HENDI B.V.

Per ottenere più informazioni tecniche e Dichiarazioni di conformità contattare uno dei nostri distributori. L'elenco completo dei nostri distributori è disponibile sul sito www.hendi.com.

ROMÂNĂ

Mandolină japoneză HENDI Shōgun 將軍 PRO

Nr. articol: 221297

Principalele componente ale produsului


(Fig. 1 de la pagina 1)

- Mâner
- Șurub de fixare subțire
- 3a. Indicatorul de reglare a grosimii (mm)
- 3b. Indicatorul de reglare a grosimii (țoli)
- Șurub de schimb
- Lamă de feliere
- Placă de feliere
- Glisor pentru reglarea grosimii
- Decupaj
- Cauciuc antialunecare
- Support pentru alimente / apărătoare pentru degete

* Partea frontală

** Partea din spate

Precauții

-  A nu se utiliza pentru altceva decât pentru felierea legumelor. Dacă este utilizată în orice alt scop, lama se poate rupe și poate cauza vătămări.
- În cazul în care articulațiile cu metal se slăbesc

sau corpul principal se cracă sau se deformează în timpul utilizării, nu utilizați produsul cât timp este deteriorat.

- A nu se așeza lângă foc. Există riscul de deformare a produsului sau de producere a arsurilor.
- Lama este extrem de ascuțită. Aveți grijă când utilizați și curățați.
- Când utilizați, aveți grijă să nu țineți mâna ținând alimentele prinse. Asigurați-vă că utilizați suportul pentru alimente / apărătoarea pentru degete atunci când feliați alimente mici sau alunecoase.
- Nu utilizați produsul în condiții în care nu poate fi menținut stabil, cum ar fi în condiții în care este alunecos din cauza uleiului, apei, detergentului etc.
- Aveți grijă să nu lăsați placa de feliere să plutească în timpul utilizării.
- Nu supuneți produsul unei forțe excesive sau unui șoc, cum ar fi căderea sau lovirea acestuia de un obiect dur. Există riscul de deteriorare sau rănire a produsului.
- Dacă lama de feliere se deformează sau se deteriorează, nu o reparați și nu o modificați și nu o mai utilizați.

Pregătirea înainte de utilizare

- Înainte de utilizare, vă rugăm să verificați siguranța pentru a vă asigura că nu există umflături sau fisuri la nivelul articulației dintre corpul principal, lamă și metal.

Instrucțiuni de utilizare

Notă privind indicatorul de reglare a grosimii (Fig. 2 de la pagina 1)

- Poziția de blocare
- În funcție de duritatea alimentelor și de forța aplicată în timpul felierii, poate exista o abatere a grosimii setate. Reglați grosimea dorită prin fixarea șurubului.
- Dacă aliniați șurubul de fixare în poziția de blocare, placa de feliere va fi fixată într-o poziție mai înaltă decât lama de feliere, făcând imposibilă felierea.

Cum se ajustează grosimea

- Slăbiți șurubul de fixare pentru grosime. (Fig. 3 de la pagina 1)
- Glisați glisorul de reglare a grosimii la grosimea dorită. (Fig. 4 de la pagina 1)
- După aliniere, strângeți ferm șurubul de fixare a grosimii. (Fig. 5 de la pagina 1)

Cum se setează suportul pentru alimente / apărătoarea pentru degete

(Fig. 6 de la pagina 1)

12. Canelură
13. Canelură (partea opusă)
- Puneți suportul pentru alimente / apărătoarea pentru degete în funcție de canelura de pe lateral.
- Supportul pentru alimente / apărătoarea pentru degete poate fi utilizată ca o husă pentru lamă, pentru o depozitare convenabilă.

Modul de scoatere a plăcii de feliere

- Aliniați glisorul de reglare a grosimii în poziția blocată. (Fig. 2 de la pagina 1)
- Împingeți placa de feliere de pe suprafața până când este perpendiculară pe corpul principal. (Fig. 8 de la pagina 1)

14. Apăsăți în jos

15. Ridicare

- Trageți din spate pentru a scoate placa de feliere. (Fig. 9 de la pagina 1)

Cum se atacează placa de feliere

- Inversați procedura de îndepărtare și introduceți placa de feliere aliniind partea convexă cu adâncitura corpului principal. (Fig. 10 de la pagina 1)
16. Încetare în
17. Piesă convexă
- Inclinați placa de feliere și împingeți-o înăuntru. (Fig. 11 de la pagina 1)

Cum se înlocuiește lama de feliere

- Scoateți șuruburile de la ambele capete folosind o șurubelniță. (Fig. 12 de la pagina 1)
- Îndepărtați încet lama de feliere din orificiul de introducere de pe partea laterală a mașinii de feliat. (Fig. 13 de la pagina 1)
- Verificați părțile frontale și posterioare ale lamei de feliere și introduceți-o, apoi strângeți bine șurubul. Dacă nu îl strângeți ferm, lama de feliere se poate mișca și poate provoca vătămări. (Fig. 14 de la pagina 1)

Curățare și întreținere

- La prima utilizare, spălați bine cu un burete umezit cu detergent de vase înainte de utilizare.
- După utilizare, spălați cu detergent de vase și ștergeți umezeala înainte de depozitare.
- A nu se spăla cu mașină de curățat sau cu pudră de lustruire. Există risc de zgârieturi.
- Nu sterilizați prin fierbere sau utilizați într-o mașină de spălat vase sau un uscător de vase, deoarece căldura poate deforma produsul.
- Lăsarea produsului cu murdărie sau umezeală pe acesta, lăsându-l în contact cu metale nesimilare sau depozitarea într-un loc umed poate cauza rugină.
- Culoarea și mirosul se pot transfera în funcție de aliment, dar aceasta nu este o problemă de calitate.
- Nu lăsați la îndemâna copilor.

HENDI B.V.

Pentru informații tehnice și Declarația de Conformitate consultați www.hendi.com.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ιαπωνικό mandoline HENDI Shōgun 將軍 PRO

Αρ. στοιχείου: 221297

Κύρια μέρη του προϊόντος

(Εικ. 1 στη σελίδα 1)

- Λαβή
- Βίδα στερέωσης πάχους
- Δείκτης ρύθμισης πάχους (mm)
- Ανταλλακτική βίδα
- Λεπίδα κοπής
- Πλάκα κοπής
- Ρυθμιστικό ρύθμισης πάχους
- Διακοπή
- Αντιολισθητικό ελαστικό
- Θηκη προφίμων / προστατευτικό δαχτύλων

* Μπροστινή πλευρά

** Πίσω πλευρά

Προφυλάξεις

- ⚠ Μην το χρησιμοποιείτε για σιδηρό ή άλλο εκτός από την κοπή λαχανικών. Εάν χρησιμοποιηθεί για οποιονδήποτε άλλο σκοπό, η λεπίδα μπορεί να σπάσει και να προκαλέσει τραυματισμό.
- Εάν οι αρθρώσεις με μέταλλο χαλαρώσουν ή το κύριο σώμα ραγίσει ή παραμορφωθεί κατά τη διάρκεια της χρήσης, μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν ενώ έχει υποστεί ζημιά.
- Μην το τοποθετείτε κοντά σε φωτιά. Υπάρχει κίνδυνος παραμόρφωσης του προϊόντος ή πρόκλησης εγκαυμάτων.
- Η λεπίδα είναι εξαιρετικά αιχμηρή. Να είστε προσεκτικοί κατά τη χρήση και τον καθαρισμό.
- Κατά τη χρήση, προσέξτε να μην πιάσετε το χέρι σας από το φαγητό. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τη βάση τροφών / το προστατευτικό δακτύλων όταν κόβετε μικρά ή ολισθηρά τρόφιμα.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε συνθήκες όπου δεν μπορεί να διατηρηθεί σταθερά, όπως σε συνθήκες όπου είναι ολισθηρό λόγω λαδιού, νερού, απορρυπαντικού κ.λπ.
- Προσέχετε να μην αφήσετε την πλάκα κοπής να επιπλέει κατά τη χρήση.
- Μην υποβάλλετε το προϊόν σε υπερβολική δύναμη ή ηλεκτροπληξία, όπως πτώση ή χτύπημα πάνω σε σκληρό αντικείμενο. Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιών ή τραυματισμού στο προϊόν.
- Εάν η λεπίδα κοπής παραμορφωθεί ή υποστεί ζημιά, μην την επισκευάσετε ή την τροποποιήσετε και διακόψτε τη χρήση της.

Προετοιμασία πριν από τη χρήση

- Πριν από τη χρήση, ελέγξτε την ασφάλεια για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ταλαντεύσεις ή ρωγμές στην άρθρωση μεταξύ του κύριου σώματος, της λεπίδας και του μετάλλου.

Οδηγίες λειτουργίας

Σημείωση για το μετρητή ρύθμισης πάχους (Εικ. 2 στη σελίδα 1)

- Θέση ασφάλισης
- Ανάλογα με τη σκληρότητα του φαγητού και την ποσότητα της δύναμης που ασκείται κατά την κοπή, μπορεί να υπάρξει απόκλιση στο καθορισμένο πάχος. Ρυθμίστε το επιθυμητό πάχος στερεώνοντας τη βίδα.
- Εάν ευθυγραμμίσετε τη βίδα στερέωσης στη θέση ασφάλισης, η πλάκα κοπής θα στερεωθεί σε υψηλότερη θέση από τη λεπίδα κοπής, καθιστώντας αδύνατη την κοπή.

Πώς να ρυθμίσετε το πάχος

- Χαλαρώστε τη βίδα στερέωσης πάχους. (Εικ. 3 στη σελίδα 1)
- Σύρετε το ρυθμιστικό ρύθμισης πάχους στο επιθυμητό πάχος. (Εικ. 4 στη σελίδα 1)
- Μετά την ευθυγράμμιση, σφίξτε καλά τη βίδα στερέωσης πάχους. (Εικ. 5 στη σελίδα 1)

Πώς να ρυθμίσετε τη θήκη / το προστατευτικό δακτύλων (Εικ. 6 στη σελίδα 1)

- Αυλάκωση
- Αυλάκωση (αντίθετη πλευρά)
- Τοποθετήστε τη θήκη τροφίμων / το προστατευτικό δακτύλων σύμφωνα με την εγκόπη στο πλάι.
- Η θήκη τροφών/το προστατευτικό δακτύλων μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως κάλυμμα λεπίδας για εύκολη αποθήκευση.

Πώς να αφαιρέσετε την πλάκα κοπής

- Ευθυγραμμίστε το ρυθμιστικό ρύθμισης πάχους με τη θέση ασφάλισης. (Εικ. 2 στη σελίδα 1)
- Ωθήστε την πλάκα τομής από την επιφάνεια μέχρι να είναι κάθετη προς το κύριο σώμα. (Εικ. 8 στη σελίδα 1)
 - Πιέστε προς τα κάτω
 - Ανάμωση
- Τραβήξτε από την πίσω πλευρά για να αφαιρέσετε την πλάκα κοπής. (Εικ. 9 στη σελίδα 1)

Πώς να προσαρτησετε την πλάκα κοπής

- Αντιστρέψτε τη διαδικασία αφαίρεσης και εισαγάγετε την πλάκα κοπής ευθυγραμμίζοντας το κυρτό τμήμα με την εσοχή του κύριου σώματος. (Εικ. 10 στη σελίδα 1)
 - Υποχώρηση σε
 - Κυρτό μέρος
- Γείρετε την πλάκα κοπής και σπρώξτε την προς τα μέσα. (Εικ. 11 στη σελίδα 1)

Πώς να αντικαταστήσετε τη λεπίδα κοπής

- Αφαιρέστε τις βίδες και στα δύο άκρα με ένα κατσαβίδι. (Εικ. 12 στη σελίδα 1)
- Αφαιρέστε αργά τη λεπίδα κοπής από την οπή εισαγωγής στο πλάι της συσκευής κοπής. (Εικ. 13 στη σελίδα 1)
- Ελέγξτε την μορφή και την πίσω πλευρά της λεπίδας κοπής, τοποθετήστε την και, στη συνέχεια, σφίξτε τη βίδα σταθερά. Εάν δεν τη σφίξετε σταθερά, η λεπίδα κοπής μπορεί να ταλαντευτεί και να προκαλέσει τραυματισμό. (Εικ. 14 στη σελίδα 1)

Καθαρισμός και συντήρηση

- Όταν το χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά, πλύντε το σχολαστικά με ένα σφουγγάρι εμποτισμένο με απορρυπαντικό πιάτων πριν από τη χρήση.
- Μετά τη χρήση, πλύντε με απορρυπαντικό πιάτων και σκουπίστε την υγρασία πριν την αποθηκεύσετε.
- Μην πλένετε με απολεπιστικό ή σκόνη γυαλισματος. Υπάρχει κίνδυνος γρατσουνιών.
- Μην αποστειρώνετε σε σημείο βρασμού ή σε πλυτήριο πιάτων ή στεγνωτήριο πιάτων, καθώς η θερμότητα μπορεί να παραμορφώσει το προϊόν.
- Εάν αφήσετε το προϊόν με ακαθαρσίες ή υγρασία πάνω του, το αφήσετε σε επαφή με ανάμια μέταλλα ή το αποθηκεύσετε σε υγρό μέρος, μπορεί να προκληθεί σκουριά.
- Το χρώμα και η οσμή μπορεί να μεταφερθούν ανάλογα με το φαγητό, αλλά αυτό δεν αποτελεί πρόβλημα ποιότητας.
- Κρατήστε το μακριά από παιδιά.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΜΑΔΟΣ:

Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)
info@pks-hendi.com

HENDI B.V.

Για τεχνικές πληροφορίες και δηλώσεις συμμόρφωσης, ανατρέξτε στη διεύθυνση www.hendi.com.

HRVATSKI

Japanska mandolina HENDI Shōgun 將軍 PRO (Slika 1 na stranici 1)

- Ručka
- Vijak za fiksiranje tankog vijka
- Mjerač za podešavanje debljine (mm)
- Mjerač za podešavanje debljine (inči)
- Zamjenski vijak
- Oštrica za rezanje
- Ploča za rezanje
- Kližač za podešavanje debljine
- Prekid
- Neklizna guma
- Držač za hranu / štitnik za prste
- * Prednja strana
- ** Stražnja strana

Mjere opreza

- ⚠ Nemojte koristiti ni za što drugo osim rezanja povrća. Ako se koristi u bilo koju drugu svrhu, oštrica se može slomiti i prouzročiti ozljedu.
- Ako se zglobovi s metalom opuste ili se glavno tijelo pukne ili deformira tijekom uporabe, nemojte koristiti proizvod dok je oštećen.
- Ne stavljajte blizu požara. Postoji opasnost od deformiranja proizvoda ili izazivanja opekline.
- Oštrica je iznimno oštra. Budite oprezni prilikom korištenja i čišćenja.
- Prilikom upotrebe pazite da ne držite ruku uhvaćenom hranom. Obavezno koristite držač za hranu / štitnik za prste prilikom rezanja male ili skliske hrane.
- Nemojte koristiti proizvod u uvjetima u kojima se ne može držati stabilno, primjerice u uvjetima u kojima je sklizak zbog ulja, vode, deterdženta itd.
- Pazite da pločica za rezanje ne plutu tijekom uporabe.
- Nemojte podvrgavati proizvod prekomjernoj sili ili udaru, kao što je ispuštanje ili udaranje u tvrdi predmet. Postoji opasnost od oštećenja ili ozljede proizvoda.
- Ako se oštrica za rezanje deformira ili ošteti, nemojte je popravljati ili modificirati i prestanite je upotrebljavati.

Priprema prijme uporabe

- Prije uporabe provjerite sigurnost kako biste bili sigurni da nema hrkanja ili pukotina u zglobovima između glavnog dijela, oštrice i metala.

Upute za uporabu

Napomena o mjeraču podešavanja debljine (Slika 2 na stranici 1)

- Položaj zaključavanja
- Ovisno o tvrdoći hrane i količini sile koja se primjenjuje prilikom rezanja, može doći do odstupanja u postavljenoj debljini. Podesite željenu debljinu pričvršćivanjem vijka.
- Ako poravnate pričvrstni vijak u zaključani položaj, ploča za rezanje fiksirat će se u višem položaju od oštrice za rezanje, što će onemogućiti rezanje.

Kako podesiti debljinu

- Otpustite vijak za fiksiranje debljine. (Slika 3 na stranici 1)
- Pomaknite kližač za podešavanje debljine na željenu debljinu. (Sl. 4 na stranici 1)
- Nakon poravnavanja čvrsto zategnite vijak za fiksiranje debljine. (Slika 5 na stranici 1)

Kako postaviti držač za hranu / štitnik za prste (Sl. 6 na stranici 1)

- Vrućica
- Groove [suprotna strana]
- Postavite držač za hranu / štitnik za prste prema otoru sa strane.
- Držač za hranu / štitnik za prste može se koristiti kao poklopac noža za praktično čuvanje.

Kako ukloniti ploču za rezanje

- Poravnajte kližač za podešavanje debljine s položajem zaključavanja. (Slika 2 na stranici 1)
- Držač za hranu / štitnik za prste može se bude okomita na glavno tijelo. (Sl. 8 na stranici 1)
- Pritisnite prema dolje
- Podizanje
- Povucite sa stražnje strane kako biste uklonili ploču za rezanje. (Sl. 9 na stranici 1)

Kako pričvrstiti ploču za rezanje

- Okrenite postupak uklanjanja i umetnite pločicu za rezanje poravnavajući konveksni dio s udubljenjem glavnog dijela. (Sl. 10 na stranici 1)
- Recesija u
- Konveksni dio
- Nagnite ploču za rezanje i gurnite je unutra. (Sl. 11 na stranici 1)

Kako zamijeniti oštricu rezanja

- Uklonite vijke s oba kraja odvijačem. (Sl. 12 na stranici 1)
- Polako izvadite oštricu za rezanje iz otvora za umetanje na bočnoj strani rezača. (Sl. 13 na stranici 1)
- Provjerite prednju i stražnju stranu oštrice za rezanje i umetnite je, a zatim čvrsto zategnite vijak. Ako ga ne zategnete čvrsto, oštrica za rezanje može se tlučljati i uzrokovati ozljedu. (Sl. 14 na stranici 1)

Čišćenje i održavanje

- Prilikom prve uporabe temeljito operite spužvom navlaženom deterdžentom za posude prije uporabe.
- Nakon upotrebe operite deterdžentom za posude i obrišite vlagu prije skladištenja.
- Nemojte prati sredstvom za ribanje ili praškom za poliranje. Postoji opasnost od ogrebotina.
- Nemojte sterilizirati kuhanjem ili koristiti u perilici posuda ili sušilici za posude jer toplina može deformirati proizvod.
- Ostavljanje proizvoda s prljavštinom ili vlagom na njemu, ostavljajući ga u kontaktu s nesrodnim metalima ili skladištenje na vlažnom mjestu može uzrokovati hrđu.
- Boja i miris mogu se prenijeti ovisno o hrani, ali to nije problem kvalitete.
- Držite izvan dohvata djece.

HENDI B.V.

Za tehničke informacije i izjave o sukladnosti pogledajte www.hendi.com.

ČEŠTINA

Japanská mandolína HENDI Shōgun 將軍 PRO Č. položky: 221297

Hlavní části výrobku (Obr. 1 na straně 1)

- Rukojeť
- Tenkost upevňovací šroubu
- Měřidlo nastavení tloušťky (mm)
- Měřidlo nastavení tloušťky (palce)
- Náhradní šroub
- Kráječ čepel
- Kráječ deska
- Posuvník nastavení tloušťky
- Výřez
- Protiskluzová pryž
- Držák na potraviny / ochrana prstů
- * Přední strana
- ** Zadní strana

Bezpečnostní opatření

- ⚠ Nepoužívejte k ničemu jinému než k krájení zeleniny. Pokud se nůž používá k jakémukoli jinému účelu, může se zlomit a způsobit zranění.
- Pokud se spoje s kovem uvolní nebo hlavní tělo během používání praskne nebo se deformuje, výrobek nepoužívejte, pokud je poškozený.
- Neumisťujte do blízkosti ohně. Hrozí nebezpečí deformace výrobku nebo popálení.
- Nůž je extrémně ostrý. Při používání a čištění buďte opatrní.
- Při používání dávejte pozor, aby vaše ruka nedržela zachycené jídlo. Při krájení malých nebo kluzkých potravin používejte držák na potraviny / chránič prstů.
- Výrobek nepoužívejte v podmínkách, kdy jej nelze stabilně udržet, například v podmínkách, kdy je kluzký v důsledku oleje, vody, čisticích prostředků atd.
- Dávejte pozor, aby se kráječ deska během používání neplavala.
- Nevstavujte výrobek nadměrné síle nebo nárazům, jako je upuštění nebo náraz do tvrdého předmětu. Hrozí nebezpečí poškození nebo zranění výrobku.
- Pokud se kráječ čepel deformuje nebo poškodí, neopravujte ji ani ji neupravujte a přestaňte ji používat.

Příprava před použitím

- Před použitím zkontrolujte bezpečnost a ujistěte se, že v spoji mezi hlavním tělem, čepelí a kovem nejsou žádné pupínky nebo praskliny.

Návod k obsluze

Poznámka k měřidlu nastavení tloušťky (Obr. 2 na straně 1)

- Poloha zámku
- V závislosti na tvrdosti jídla a síle působící při krájení může dojít k odchylce v nastavené tloušťce. Požadovanou tloušťku upravte upevňovacím šroubem.
- Pokud zarovnáte upevňovací šroub do zajištěné polohy, bude kráječ deska upevněna ve vyšší poloze než kráječ nůž, což znemožní řez.

Jak upravit tloušťku

1. Povolte upevňovací šroub tloušťky. (Obr. 3 na straně 1)
2. Posuňte posuvník nastavení tloušťky na požadovanou tloušťku. (Obr. 4 na straně 1)
3. Po vyrovnání pevně utáhněte upevňovací šroub tloušťky. (Obr. 5 na straně 1)

Jak nastavit držák na potraviny / chránič prstů (Obr. 6 na straně 1)

12. Drážka
13. Drážka (opačná strana)
1. Nastavte držák potravin / chránič prstů podle drážky na boku.
2. Držák na potraviny / chránič prstů lze použít jako kryt čepele pro pohodlné skladování.

Jak odstranit krájecí desku

1. Zarovnejte posuvník nastavení tloušťky do uzamčené polohy. (Obr. 2 na straně 1)
2. Zatlačte na fezací desku z povrchu, dokud nebude kolmo k hlavnímu tělu. (Obr. 8 na straně 1)
14. Stiskněte dolů
15. Zvedání
3. Vytáhněte ze zadní strany krájecí desku. (Obr. 9 na straně 1)

Jak připojit krájecí desku

1. Obrátte postup odstraňování a vložte krájecí desku zarovnáním konvexní části s výklenkem hlavního těla. (Obr. 10 na straně 1)
16. Receptce v
17. Konvexní část
2. Nakloňte krájecí desku a zatlačte ji dovnitř. (Obr. 11 na straně 1)

Jak vyměnit nůž na krájení

1. Pomocí šroubováku odstraňte šrouby na obou koncích. (Obr. 12 na straně 1)
2. Pomalu vyjměte krájecí čepel ze zavaděčického otvoru na straně kráječe. (Obr. 13 na straně 1)
3. Zkontrolujte přední a zadní stranu krájecího nože a vložte jej, poté pevně utáhněte šroub. Pokud jej pevně neutáhněte, může se krájecí čepel zkroutit a způsobit zranění. (Obr. 14 na straně 1)

Čištění a údržba

- Při prvním použití před použitím důkladně umyjte houbičkou navlhčenou v prostředku na nádobí.
- Po použití umyjte prostředkem na mytí nádobí a před uložením oťřete vlhkost.
- Nemýjte čisticím prostředkem ani lešticím práškem. Hrozí nebezpečí poškrábání.
- Nesterilizujte vařením ani nepoužívejte v myčce nádobí nebo sušičce nádobí, protože by mohlo dojít k deformaci produktu teplem.
- Ponechání výrobku na něm špínu nebo vlhkost, jeho ponechání v kontaktu s odlišnými kovy nebo jeho skladování na vlhkém místě může způsobit korozi.
- Barva a záпах se mohou přenášet v závislosti na jídle, ale nejedná se o problém s kvalitou.
- Uchovávejte mimo dosah dětí.

HENDI B.V.

Technické informace a prohlášení o shodě naleznete na adrese www.hendi.com.

MAGYAR

Japán mandolín HENDI Shōgun 將軍 PRO


Télet sz.: 221297

A termék fő részei

(1. ábra az 1. oldalon)

1. Nyél
2. Vastagság rögzítőcsavar
- 3a. Vastagságbeállító műszer (mm)
- 3b. Vastagságbeállító (hüvelyk)
4. Cserecsavar
5. Szeletelő penge
6. Szeletelő lemez
7. Vastagságbeállító csúszka
8. Kikapcsolás
9. Csúszásmentes gumi
10. Élelmiszertartó / ujjvédő
- * Elülső oldal
- ** Hátsó oldal

Óvintézkedések

-  Ne használja a zöldségek szeletelésén kívül más célra. Ha más célra használja, a penge eltörhet és sérülést okozhat.
- Ha a fém illesztések meglazulnak, vagy a fő grafitörzs megreped vagy deformálódik használat közben, ne használja a terméket, amíg az sérült.
- Ne helyezze tűz közelébe. Fennáll a termék deformálódásának vagy égési sérülések kialakulásának kockázata.
- A penge rendkívül éles. Kérjük, legyen óvatos a használat és a tisztítás során.
- Használat közben ügyeljen arra, hogy ne fogja meg a kezét az ételnél. Kis vagy csúszós ételek szeletelésekor mindenképpen használja a ételtartót/ujjvédőt.
- Ne használja a terméket olyan körülmények között, amikor nem tartható stabilan, például olaj, víz, mosószer stb. miatt csúszósan.
- Kérjük, ügyeljen arra, hogy használat közben ne engedje lebegni a szeletelőlemez.
- Ne tegye ki a terméket túlzott érőhatásnak vagy ütésnek, például ne ejtse le, és ne üsse kemény tárgyakra. Fennáll a termék sérülésének vagy sérülésének kockázata.
- Ha a szeletelőpenge deformálódik vagy megsérül, ne javítsa vagy módosítsa, és ne használja tovább.

Használat előtti előkészítés

- Használat előtt ellenőrizze a biztonságot, és győződjön meg arról, hogy a fő grafitörzs, a penge és a fém közötti csatlakozáson nincsenek-e csomók vagy repedések.

Üzemeltetési utasítások

Megjegyzés a vastagságbeállítóhoz (2. ábra az 1. oldalon)

11. Záróási pozíció
- Az étel keménységétől és a szeletelés során alkalmazott erő mennyiségétől függően eltérés lehet a beállított vastagságban. Állítsa be a kívánt vastagságot a rögzítőcsavarral.
- Ha a rögzítőcsavart a rögzítési helyzetbe igazítja, a szeletelőlemez a szeletelőpengénél magasabb helyzetben lesz rögzítve, így lehetetlen a szeletelés.

A vastagság beállítása

1. Lazítsa meg a vastagságrögzítő csavart. (3. ábra az 1. oldalon)
2. Csúsztassa a vastagságbeállító csúszkát a kívánt vastagságra. (4. ábra az 1. oldalon)
3. A beigazítás után erősen húzza meg a vastagságrögzítő csavart. (5. ábra az 1. oldalon)

A ételtartó / ujjvédő beállítása

(6. ábra az 1. oldalon)

12. Horony
13. Horony (ellentétes oldal)
1. Az ételtartót / ujjvédőt az oldalán lévő horonyok megfelelően állítsa be.
2. Az ételtartó / ujjvédő pengeburkolatként használható a kényelmes tároláshoz.

A szeletelőlemez eltávolítása

1. Igazítsa a vastagságbeállító csúszkát a rögzítési helyzetbe. (2. ábra az 1. oldalon)
2. Tolja a szeletelőlemez a felületről, amíg merőleges nem lesz a fő testre. (8. ábra az 1. oldalon)
14. Nyomja le
15. Felemelés
3. A szeletelőlemez eltávolításához húzza ki hátulról. (9. ábra az 1. oldalon)

A szeletelőlemez felhelyezése

1. Fordítsa meg az eltávolítási eljárást, és helyezze be a szeletelőlemez úgy, hogy a domború részt a fő grafitörzs mélyedéséhez igazítja. (10. ábra az 1. oldalon)
16. Bemélyedés
17. Konvex rész
2. Döntse meg és tolja be a szeletelőlemez. (11. ábra az 1. oldalon)

A szeletelőlapát cseréje

1. Csavarhúzóval távolítsa el a csavarokat mindkét végén. (12. ábra az 1. oldalon)
2. Lassan távolítsa el a szeletelő pengét a szeletelő oldalán lévő bevezetőfuratból. (13. ábra az 1. oldalon)
3. Ellenőrizze a szeletelőlapát elülső és hátsó oldalát, majd helyezze be, majd húzza meg erősen a csavart. Ha nem szorítja meg erősen, a szeletelőpenge elmozdulhat és sérülést okozhat. (14. ábra az 1. oldalon)

Tisztítás és karbantartás

- Az első használat előtt alaposan mossa le mosogatószerrel megnedvesített szivaccsal.
- Használat után mossa le mosogatószerrel, és a tárolás előtt törölje le a nedvességet.
- Ne mossa súrolószerrel vagy polírozóporral. Karcolódás veszélye áll fenn.
- Ne sterilizálja forralással, illetve ne használja mosogatógépben vagy mosogatógépben, mivel a hő eldeformálhatja a terméket.
- Ha a terméket szennyeződéssel vagy nedvességgel hagyja rajta, eltérő fémekkel érintkezik, vagy nedves helyen tárolja, az rozsdásodást okozhat.
- A szín és a szag az ételtől függően áterjedhet, de ez nem minőségi probléma.
- Kérjük, gyermekektől elzárva tartandó!

HENDI B.V.

Műszaki információkért és megfelelőségi nyilatkozatokért lásd: www.hendi.com.

УКРАЇНСЬКИЙ

Японський мандолін HENDI Shōgun 將軍 PRO


Номер елемента: 221297

Основні частини продукту

(Рис. 1 на стор. 1)

1. Ручка
2. Гвинт для фіксації тонкості
- 3a. Датчик регулювання товщини (мм)
- 3b. Датчик регулювання товщини (дюйми)
4. Запасний гвинт
5. Нарізане лезо
6. Пластина для нарізання
7. Повзунок регулювання товщини
8. Виріз
9. Гумове покриття без ковзання
10. Тримач для їжі / захист для пальців
- * Передня сторона
- ** Задня сторона

Запобіжні заходи

-  Не використовуйте нічого, крім подрібнення овочів. У разі використання з будь-якою іншою метою лезо може зламатися та спричинити травми.
- Якщо під час використання суглоби з металом розхитуються або розтріскуються чи деформуються в основному тілі, не використовуйте виріб, поки він пошкоджений.
- Не ставте біля вогню. Існує ризик деформування виробу або отримання опіків.
- Лезо надзвичайно гостре. Будьте обережні під час використання та очищення.
- Під час використання будьте обережні, щоб рука не трималася за продукти. Обов'язково використовуйте тримач для їжі/захисний пристрій для пальців під час нарізання невеликої або слизької їжі.
- Не використовуйте виріб в умовах, коли його не можна надійно утримувати, наприклад, в умовах, коли він слизький через масло, воду, мийучий засіб тощо.
- Будьте обережні, щоб пластина для зрізів не плавала під час використання.
- Не піддавайте виріб надмірним зусиллям або шоку, наприклад, падінням або вдаром по твердому об'єкту. Існує ризик пошкодження виробу або травмування.
- Якщо ріжуче лезо деформується або пошкодиться, не ремонтуйте та не модифікуйте його та припиніть його використання.

Підготовка перед використанням

- Перед використанням перевірте безпеку, щоб переконатися, що між основним тілом, лезом і металом немає волосинок або тріщин.

Інструкції з експлуатації

Примітка до калібру регулювання товщини (Рис. 2 на стор. 1)

11. Положення блокування
- Залежно від твердості продукту та величини зусилля, що прикладається при нарізі, може мати місце відхилення в заданій товщині. Відрегулюйте бажану товщину за допомогою гвинта для фіксації.
- Якщо ви вирівняти крипильний гвинт у положення замка, пластина зрізання буде зафіксована у верхньому положенні, ніж лезо зрізання, що унеможливає зрізання.

Як регулювати товщину

1. Послабте гвинт для кріплення товщини. (Рис. 3 на стор. 1)
2. Посуньте повзунок регулювання товщини на бажану товщину. (Рис. 4 на стор. 1)
3. Після вирівнювання міцно затягніть гвинт для кріплення товщини. (Рис. 5 на стор. 1)

Як встановити тримач для їжі / запобіжник для пальців (Мал. 6 на стор. 1)

13. Група
13. Група (протилежна сторона)
1. Встановіть тримач для їжі / запобіжник для пальців відповідно до пазу збоку.
2. Тримач для їжі/захисний пристрій для пальців можна використовувати як ножовий чохол для зручного зберігання.

Як зняти пластину для зрізу

1. Вирівняйте повзунок регулювання товщини з положенням блокування. (Рис. 2 на стор. 1)
2. Виштовхуйте пластину зрізання з поверхні, поки вона не буде перпендикулярна основній частині. (Рис. 8 на стор. 1)
14. Натисніть
15. Підійом
3. Потягніть із задньої сторони, щоб виїняти пластину зі зрізу. (Рис. 9 на стор. 1)

Як прикріпити пластину для зрізу

1. Поверніть процедуру видалення та вставте пластину зрізання, вирівнявши випуклу частину з заглибленням основного корпусу. (Рис. 10 на стор. 1)
16. Повернення в
17. Опукла частина
2. Нахиліть пластину для зрізання та натисніть на неї. (Рис. 11 на стор. 1)

Як замінити ріжуче лезо

1. Викрутіть гвинти з обох кінців за допомогою викрутки. (Рис. 12 на стор. 1)
2. Повільно виїміть лезо для зрізання з отвору для введення на боковій поверхні нарізувача. (Рис. 13 на стор. 1)
3. Перевірте передню та задню сторони леза зісковзування та вставте його, а потім міцно затягніть гвинт. Якщо не затягнути його міцно, лезо може бути коливаннями і спричинити травми. (Рис. 14 на стор. 1)

Очищення та технічне обслуговування

- При першому використанні ретельно вимийте губкою, змоченою засобом для миття посуду, перед використанням.
- Після використання вимийте засобом для миття посуду та витріть вологу перед зберіганням.
- Не мийте скрабом або порошком для полірування. Існує ризик виникнення подряпин.
- Не стерилізуйте вляхом кип'ятіння або в посудомийній машині чи посудомийній машині, оскільки тепло може деформувати продукт.
- Залишаючи виріб брудом або вологою, залишаючи його в контакт з неподібними металами або зберігаючи його у вологому місці, це може призвести до іржі.
- Колір та запах можуть передаватися залежно від продукту, але це не проблема з якістю.

- Зберігайте в недоступному для дітей місці.

HENDI B.V.

Для отримання технічної інформації та Декларації відповідності див. www.hendi.com.

EESTI KEEL

Jaapani mandoliin HENDI Shōgun 將軍 PRO

Punkt nr: 221297

Toote peamised osad


(Joonis 1 lk 1)

1. Käepide
2. Thinnessi kinnituskruvi
- 3a. Paksuse reguleerimise näidik (mm)
- 3b. Paksuse reguleerimise näidik (tolline)
4. Asendus kruvi
5. Lõigamisterra
6. Lõksuplaat
7. Paksuse reguleerimise liugur
8. Väljalõige
9. Mittelibisev kumm
10. Toiduhoidja / sõrmekaitse

* Esikülg

** Tagakülg

Ettevaatusabinõud

-  Ärge kasutage midagi muud peale kõõgiviljade viilutamise. Kui seda kasutate mis tahes muul otstarbel, võib tera puruneda ja põhjustada vigastusi.
- Kui metalliga liigeste on lahti või põhiosa praguneb või deformeerub kasutamise ajal, ärge kasutage toodet, kui see on kahjustatud.
- Ärge asetage tule lähedale. On oht, et toode deformeerub või põhjustab põletusi.
- Lõiketera on äärmiselt terav. Olge kasutamisel ja puhastamisel ettevaatlik.
- Kasutamisel olge ettevaatlik, et käsi ei jääks kinni. Kasutage väikese või libeda toidu viilutamisel kindlasti toiduhoidjat / sõrmekaitset.
- Ärge kasutage toodet tingimustes, kus seda ei saa stabiilselt hoida, näiteks tingimustes, kus see on õli, vee, pesuaine jne tõttu libe.
- Olge ettevaatlik, et mitte lasta viilutusplaadil kasutamise ajal ujuda.
- Ärge laske tootel kokku puutuda liigse jõu või šoki-ga, näiteks selle kukutamise või kõva objekti vastu löömisega. Toote kahjustamise või vigastuste oht.
- Kui lõikelaba deformeerub või kahjustub, ärge seda parandage ega modifitseerige ning lõpetage selle kasutamine.

Ettevalmistus enne kasutamist

- Enne kasutamist kontrollige ohutust veendumaks, et põhikorpuse, laba ja metalli vahel ei ole tuhmu-misi ega pragusid.

Kasutusjuhend

Märkus paksuse reguleerimismooturi kohta (Joonis 2 lk 1)

11. Lukustusasend
- Sõltuvalt toidu kõvadusest ja viilutamisel rakedatava jõu kogusest võib määratud paksus olla kõrvalekalle. Reguleerige soovitud paksust kruvi kinnitamisega.
- Kui joondate kinnituskruvi lukustusasendisse, fikseeritakse viilutusplaat kõrgemasse asendisse kui viilutamislaba, mistõttu ei saa viilutada.

Kuidas reguleerida paksust

1. Keerake lahti paksuse kinnitamise kruvi. (Joonis 3 lk 1)
2. Libistage paksuse reguleerimise liugur soovitud paksusele. (Joonis 4 lk 1)
3. Pärast joondamist pingutage tugevalt paksuse kinnituskruvi. (Joonis 5 lk 1)

Kuidas seadistada toiduhoidjat / sõrmekaitset (Joonis 6 lk 1)

12. Groove
13. Groove (vastupidine pool)
1. Seadke toiduhoidja / sõrmekaitse vastavalt küljel olevale soonale.
2. Toiduhoidjat / sõrmekaitset saab kasutada terakattena mugavaks hoiustamiseks.

Kuidas eemaldada viilutusplaati

1. Joondage paksuse reguleerimise liugur lukustusasendisse. (Joonis 2 lk 1)
2. Lükake viilutusplaati pinnast, kuni see on põhikorpusega risti. (Joonis 8 lk 1)
14. Vajutage alla
15. Tõstmine
3. Tõmmake tagaküljelt, et eemaldada viilutusplaat. (Joonis 9 lk 1)

Kuidas kinnitada viilutusplaati

1. Pöörake eemaldamise protseduuri ümber ja sisestage viilutusplaat, joondades kumera osa põhikorpuse süvendiga. (Joonis 10 lk 1)
16. Tagasilükkamine
17. Convexi osa
2. kallutage viilutusplaati ja lükake see sisse. (Joonis 11 lk 1)

Kuidas vahetada viilulaba

1. Eemaldage kruvid kruvikeeraja abil mõlemast otsast. (Joonis 12 lk 1)
2. Eemaldage viilutamislaba aeglaselt viilutaja küljel olevast sisestusavast. (Joonis 13 lk 1)
3. Kontrollige lõikelaba esi- ja tagakülge ning sisestage see ning pingutage kruvi kindlalt. Kui te seda kindlalt ei pinguta, võib lõikelaba komada ja põhjustada vigastusi. (Joonis 14 lk 1)

Puhastamine ja hooldus

- Esmakordsel kasutamisel peske enne kasutamist põhjalikult pesuvahendiga niisutatud käsnaga.
- Pärast kasutamist peske nõudepesuvahendiga ja pühkige enne ladustamist niiskust puhtaks.
- Ärge peske puhastus- või poleerimispulbriga. On olemas kriimustuste oht.
- Ärge steriliseerige keetmisega ega kasutage nõudepesumasinas või nõudepesumasinas, kuna kuumus võib toodet deformeerida.
- Tootelt mustuse või niiskuse mahajätmine, selle kokkupuude erinevate metallidega või niiske kohas hoiustamine võib põhjustada roostet.
- Värvi ja lõhn võivad sõltuvalt toidust levida, kuid see ei ole kvaliteediprobleem.
- Palun hoidke lastele kättesaamatus kohas.

HENDI B.V.

Tehnilist teavet ja vastusdeklaratsioone vt www.hendi.com.

LATVISKI

Jaipāņu mandoliņe HENDI Shōgun 將軍 PRO


Preces Nr.: 221297

Produkta galvenās daļas

(1. attēls 1. lappusē)

1. Rokturis
2. Liekā stiprinājuma skrūve
- 3a. Biezuma regulēšanas mēritājs (mm)
- 3b. Biezuma regulēšanas mēritājs (collas)
4. Nomainās skrūve
5. Sagriešanas asmens
6. Sagriešanas plāksne
7. Biezuma pielāgošanas slīdnis
8. Izgriezums
9. Nestīdoša gumija
10. Pārtikas turētājs / pirkstu aizsargs
- * Priekšējā puse
- ** Aizmugurējā puse

Piesardzības pasākumi

-  Nelietojiet neko citu kā tikai dārzeņu sagriešanai. Ja asmeni izmanto citiem mērķiem, tas var salūzt un izraisīt traumas.
- Ja savienojumi ar metālu lietošanas laikā kļūst vaļīgi vai galvenā ķermeņa plaisas vai deformācijas, nelietojiet izstrādājumu, kamēr tas ir bojāts.
- Nenovietojiet uguns tuvumā. Pastāv izstrādājuma deformācijas vai apdegumu risks.
- Asmens ir ļoti ass. Lūdzu, esiet uzmanīgi, lietojot un tīrot.
- Lietojot, uzmanieties, lai roka nenokertu ēdianu. Sagriežot nelielu vai slīdenu ēdianu, noteikti izmantojiet pārtikas turētāju/pirkstu aizsargu.
- Nelietojiet izstrādājumu apstākļos, kad to nevar stabilī turēt, piemēram, apstākļos, kad tas ir slīdens eļļas, ūdens, mazgāšanas līdzekļa u.c. dēļ.
- Lūdzu, uzmanieties, lai nesagriešanas plāksne lietošanas laikā nepeldētu.
- Nepakļaujiet izstrādājumu pārmērīgam spēkam vai triecienam, piemēram, tā nometšanai vai triecieniem pret cietu priekšmetu. Pastāv izstrādājuma bojājumu vai traumu risks.
- Ja griešanas asmens deformējas vai tiek bojāts, neremontējiet un neparveidojiet to un pārtrauciet tā lietošanu.

Sagatavošana pirms lietošanas

- Pirms lietošanas, lūdzu, pārbaudiet drošību, lai pārliecinātos, ka savienojumā starp galveno korpusu, asmeni un metālu nav krokas vai plaisas.

Lietošanas norādījumi

Piezīme par biezuma pielāgošanas mērierīci (2. attēls 1. lappusē)

11. Bloķēšanas pozīcija
- Atkarībā no pārtikas cietības un sagriešanas spēka daudzuma, var būt iestatītā biezuma novirze. Noregulējiet vēlamo biezumu, nostiprinot skrūvi.
- Ja fiksācijas skrūvi novietosiet bloķēšanas pozīcijā, griešanas plāksne tiks fiksēta augstākā pozīcijā nekā griešanas asmens, padarot to neiespējamu šķēlēšanai.

Kā pielāgot biezumu

1. Atskrūvējiet biezuma fiksācijas skrūvi. (3. attēls 1. lappusē)
2. Bīdīet biezuma pielāgošanas slīdni līdz vēlamojam biezumam. (4. att. 1. lpp.)

3. Pēc izlīdzināšanas stingri pievelciet biezuma fiksācijas skrūvi. (5. attēls 1. lappusē)

Kā iestatīt pārtikas turētāju / pirkstu aizsargu (6. attēls 1. lappusē)

12. Groove
13. Groove (pretējā puse)
1. Iestatiet pārtikas turētāju/pirkstu aizsargu atbilstoši rievai sānos.
2. Pārtikas turētāju / pirkstu aizsargu var izmantot kā asmens vāku ērtai uzglabāšanai.

Kā noņemt sagriešanas plāksni

1. Salāgojiet biezuma pielāgošanas slīdni bloķēšanas pozīcijā. (2. attēls 1. lappusē)
2. Bīdīet griešanas plāksni no virsmas, līdz tā ir perpendikulāra galvenajam korpusam. (8. attēls 1. lappusē)
14. Nospiediet uz leju
15. Pacelt
3. Velciet no aizmugures, lai noņemtu sagriešanas plāksni. (9. attēls 1. lappusē)

Kā piestiprināt sagriešanas plāksni

1. Apgrieziet ierpēšanas procedūru otrādi un ievietojiet sagriešanas plāksni, salāgojot izliekto daļu ar galvenā korpusa dobumu. (10. att. 1. lpp.)
16. Ievietot
17. Konusveida daļa
2. Sasveriet sagriešanas plāksni un iebīdīet to. (11. attēls 1. lappusē)

Kā nomainīt griešanas asmeni

1. Izskrūvējiet skrūves abos galos, izmantojot skrūvgriezi. (12. att. 1. lpp.)
2. Lēni izņemiet griešanas asmeni no ievietošanas atveres griezējā sānos. (13. attēls 1. lappusē)
3. Pārbaudiet griešanas asmens priekšējo un aizmugurējo pusi un ievietojiet to, pēc tam stingri pievelciet skrūvi. Ja jūst to cieši nepievelkat, griešanas asmens var sakroties un izraisīt traumas. (14. att. 1. lpp.)

Tīrīšana un apkope

- Pirmo reizi lietojot, pirms lietošanas rūpīgi nomazgājiet ar sūkli, kas samitrināts ar trauku mazgāšanas līdzekli.
- Pēc lietošanas nomazgājiet ar trauku mazgāšanas līdzekli un noslaukiet mitrumu pirms uzglabāšanas.
- Nemazgājiet ar skruberi vai pulēšanas pulveri. Pastāv skrāpējumu risks.
- Nestirilizējiet ar vārīšanu vai neizmantojiet trauku mazgājamā mašīnā vai trauku žāvētājā, jo karstums var deformēt izstrādājumu.
- Izstrādājuma atstāšana ar netīrumiem vai mitrumu uz tā, atstājot to saskarē ar atšķirīgiem metāliem vai uzglabājot to mitrā vietā, var izraisīt rūsu.
- Atkarībā no pārtikas krāsas un smakas var pariet, taču tā nav kvalitātes problēma.
- Lūdzu, glabājiet bērniem nepieejamā vietā.

HENDI B.V.

Tehnisko informāciju un atbilstības deklarācijas skatiet vietnē www.hendi.com.

LIETUVIŲ


Japoniškas mandolinos HENDI Shōgun 將軍 PRO

Prekės Nr.: 221297

Pagrindinės produkto dalys (1 pav., 1 psl.)

1. Rankena
2. Sparnuotės fiksavimo varžtas
- 3a. Storio reguliavimo matuoklis (mm)
- 3b. Storio reguliavimo matuoklis (inch.)
4. Pakaitinis varžtas
5. Pjaustymo ašmenys
6. Pjaustymo plokštelė
7. Storio reguliavimo slankiklis
8. Iškirpimas
9. Neslidi guma
10. Maisto laikiklis / pirštų apsauga
- * Priekinė pusė
- ** Galinė pusė

Atsargumo priemonės

-  Nenaudokite nieko, išskyrus daržovių pjaustymą. Naudojant bet kokių kitų tikslu, peilis gali sulūžti ir sužaloti.
- Jei naudojant sąnariai su metalu atsilaisvina arba pagrindinis korpusas įtrūkęs ar deformuotas, nenaudokite gaminio, kol jis pažeistas.
- Nestatykite šalia ugnies. Galima deformuoti gaminį arba nudeginti.
- Peilis yra labai aštrus. Būkite atsargūs naudodami ir valydami.
- Naudojant, būkite atsargūs, kad jūsų ranka ne-laikytų maisto. Pjaustydami mažus arba slidžius maisto produktus būtinai naudokite maisto laikiklį / pirštų apsaugą.
- Nenaudokite gaminio tokiomis sąlygomis, kai jo negalima laikyti stabiliai, pvz., tokiomis sąlygomis, kai jis slidus dėl alyvos, vandens, ploviklio ir kt.
- Būkite atsargūs, kad naudojimo metu pjovimo plokštė neplūduriuotų.
- Nelaikykite gaminio pernelgą stiprios jėgos ar šoko, pvz., nenumesdami jo ar nepatrenkite į kietą objektą. Yra gaminio sugadinimo ar sužalojimo pavojus.
- Jei pjovimo peilis deformuojasi arba yra pažeistas, jo netaisykite, nemodifikuokite ir nustokite naudoti.

Paruošimas prieš naudojimą

- Prieš naudodami patikrinkite saugą, kad įsitikintumėte, jog tarp pagrindinio korpuso, ašmenų ir metalo nėra jokių skilimų ar įtrūkimų.

Naudojimo instrukcijos

Atkreipkite dėmesį į storio reguliavimo matuoklį (2 pav., 1 psl.)

11. Užrakto padėtis
- Priklausomai nuo maisto kietumo ir jėgos kiekio, naudojamo pjauant, gali būti nukrypimas nuo nustatyto storio. Sureguliuokite norimą storį fiksavimo varžtu.
- Jei fiksavimo varžtą sulgyuosite su fiksavimo padėtimi, pjovimo plokštelė bus pritvirtinta aukštesnėje padėtyje nei pjovimo peilis, todėl jos neįmanoma supjaustyti.

Kaip reguliuoti storį

1. Atlaisvinkite storio fiksavimo varžtą. (3 pav., 1 psl.)
2. Stumkite storio reguliavimo slankiklį iki norimo storio. (4 pav., 1 psl.)
3. Sulygiavę tvirtai priveržkite storio fiksavimo varžtą. (5 pav., 1 psl.)

Kaip nustatyti maisto laikiklį / pirštų apsaugą (6 pav., 1 psl.)

12. Gruodis
13. Gruodis (priešinga pusė)
1. Nustatykite maisto laikiklį / pirštų apsaugą pagal griovelį šone.
2. Patogiam laikymui maisto laikiklį / pirštų apsaugą galima naudoti kaip ašmenų dangtelį.

Kaip nuimti pjovimo plokštelę

1. Sulygiuokite storio reguliavimo slankiklį su fiksavimo padėtimi. (2 pav., 1 psl.)
2. Stumkite pjovimo plokštelę nuo paviršiaus, kol ji bus statmena pagrindiniam korpusui. (8 pav., 1 psl.)
14. Paspauskite žemyn
15. Pakėlimas
3. Traukite iš galinės pusės, kad pašalintumėte pjovimo plokštelę. (9 pav., 1 psl.)

Kaip pritvirtinti pjovimo plokštelę

1. Atvirkščiai nuėmimo procedūrai ir įdėkite pjovimo plokštelę, sulygiuodami išgaubtą dalį su pagrindinio korpuso įduba. (10 pav., 1 psl.)
16. Recesija
17. Išgaubta dalis
2. Pakreipkite pjovimo plokštelę ir įstumkite ją. (11 pav., 1 psl.)

Kaip pakeisti pjovimo peilį

1. Atsuktuvu išsukite varžtus abiejuose galuose. (12 pav., 1 psl.)
2. Lėtai ištraukite pjovimo peilį iš įvedimo angos, esančios pjūvioriaus šone. (13 pav., 1 psl.)
3. Patikrinkite pjovimo peilio priekį ir galą ir įstatykite jį, tada tvirtai priveržkite varžtą. Jei jo tvirtai nepriveržkite, pjovimo peilis gali kisti ir sužaloti. (14 pav., 1 psl.)

Valymas ir priežiūra

- Kai naudojate pirmą kartą, prieš naudodami kruopščiai išplaukite kempinę, sudrėkinta indų plovikliu.
- Po naudojimo, prieš padėdami laikyti, nuplaukite indų plovikliu ir nuvalykite drėgme.
- Neplaukite šveitiklių ar poliravimo mitteliais. Yra įbrėžimų rizika.
- Nesterilizuokite virindami ar naudodami indaplovėje ar indų džiovyklėje, nes karštis gali deformuoti gaminį.
- Palikus produktą ant jo purvo ar drėgmės, paliekant jį kontaktą su skirtingais metalais arba laikant jį drėgnoje vietoje, gali atsirasti rūdžių.
- Špalva ir kvapas gali pasikeisti priklausomai nuo maisto, tačiau tai nėra kokybės problema.
- Laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

HENDI B.V.

Techninė informacija ir atitikties deklaracijos pateiktos adresu www.hendi.com.

PORTUGUÊS

Mandolina japonesa HENDI Shōgun 將軍 PRO

Item no: 221297


Principais partes do produto (Fig. 1 na página 1)

1. Pega
2. Parafuso de fixação Thickness
- 3a. Manómetro de ajuste da espessura (mm)
- 3b. Manómetro de ajuste da espessura (polegadas)
4. Parafuso de substituição
5. Lâmina de corte
6. Placa de corte
7. Cursor de ajuste da espessura
8. Recorte
9. Borracha antiderrapante
10. Suporte para alimentos/proteção para dedos

* Frente

** Parte de trás

Precações

-  Não utilize para qualquer outro fim que não seja cortar legumes. Se utilizada para qualquer outro fim, a lâmina pode partir-se e causar lesões.
- Se as articulações com metal se soltarem ou se o corpo principal rachar ou se deformar durante a utilização, não utilize o produto enquanto estiver danificado.
- Não coloque perto de fogo. Existe o risco de deformar o produto ou causar queimaduras.
- A lâmina é extremamente afiada. Tenha cuidado ao utilizar e limpar.
- Ao utilizar, tenha cuidado para não deixar a mão agarrar nos alimentos. Certifique-se de que utiliza o suporte para alimentos / protetor para os dedos ao cortar alimentos pequenos ou escorregadios.
- Não utilize o produto em condições em que não possa ser mantido estável, tais como em condições em que esteja escorregadio devido a óleo, água, detergente, etc.
- Tenha cuidado para não deixar a placa de corte flutuar durante a utilização.
- Não sujeite o produto a força excessiva ou choque, como deixar cair ou bater contra um objeto duro. Existe o risco de danos no produto ou lesões.
- Se a lâmina de corte ficar deformada ou danificada, não a repare nem modifique e pare de a utilizar.

Preparação antes da utilização

- Antes de utilizar, verifique a segurança para garantir que não existem oscilações ou rachas na articulação entre o corpo principal, a lâmina e o metal.

Instruções de funcionamento

Nota para o manómetro de ajuste da espessura (Fig. 2 na página 1)

11. Posição de bloqueio
- Dependendo da dureza dos alimentos e da quantidade de força aplicada ao cortar, pode haver um desvio na espessura definida. Ajuste a espessura pretendida fixando o parafuso.
- Se alinhar o parafuso de fixação com a posição de bloqueio, a placa de corte será fixada numa posição mais elevada do que a lâmina de corte, impossibilitando o corte.

Como ajustar a espessura

1. Desaperte o parafuso de fixação da espessura. (Fig. 3 na página 1)
2. Faça deslizar o cursor de ajuste da espessura para a espessura pretendida. (Fig. 4 na página 1)
3. Depois de alinhar, aperte firmemente o parafuso de fixação de espessura. (Fig. 5 na página 1)

Como regular o suporte para alimentos/proteção para os dedos (Fig. 6 na página 1)

12. Ranhura
13. Ranhura [lado oposto]
1. Regule o suporte para alimentos/proteção para os dedos de acordo com a ranhura lateral.
2. O suporte para alimentos/protector para dedos pode ser utilizado como tampa da lâmina para um armazenamento conveniente.

Como remover a placa de corte

1. Alinhe o cursor de ajuste da espessura com a posição de bloqueio. (Fig. 2 na página 1)
2. Empurre a placa de corte da superfície até ficar perpendicular ao corpo principal. (Fig. 8 na página 1)
14. Prima para baixo
15. Levantar
3. Puxe pela parte de trás para remover a placa de corte. (Fig. 9 na página 1)

Como fixar a placa de corte

1. Inverta o procedimento de remoção e insira a placa de corte alinhando a parte convexa com o recesso do corpo principal. (Fig. 10 na página 1)
16. Recesso em
17. Peça convexa
2. Incline a placa de corte e empurre-a para dentro. (Fig. 11 na página 1)

Como substituir a lâmina de corte

1. Remova os parafusos em ambas as extremidades utilizando uma chave de fendas. (Fig. 12 na página 1)
2. Retire lentamente a lâmina de corte do orifício de inserção na parte lateral do cortador. (Fig. 13 na página 1)
3. Verifique os lados dianteiro e traseiro da lâmina de corte, insira-a e, em seguida, aperte firmemente o parafuso. Se não o apertar com firmeza, a lâmina de corte pode oscilar e provocar lesões. (Fig. 14 na página 1)

Limpeza e manutenção

- Quando utilizar pela primeira vez, lave cuidadosamente com uma esponja humedecida com detergente da loiça antes de utilizar.
- Após a utilização, lave com detergente da loiça e limpe a humidade antes de armazenar.
- Não lave com lavadora ou pó de polimento. Existe o risco de riscos.
- Não esterilize a ferver nem utilize na máquina de lavar loiça ou na máquina de secar loiça, uma vez que o calor pode deformar o produto.
- Deixar o produto com sujidade ou humidade, deixá-lo em contacto com metais diferentes e armazená-lo num local húmido pode causar ferrugem.
- A cor e o odor podem transferir-se dependendo dos alimentos, mas isto não é um problema de qualidade.

- Mantenha fora do alcance das crianças.

HENDI B.V.

Para informações técnicas e Declarações de Conformidade, consulte www.hendi.com.

ESPAÑOL


Mandolina japonesa HENDI Shōgun 將軍 PRO

N.º de artículo: 221297

Partes principales del producto (Fig. 1 en la página 1)

1. Mango
 2. Tornillo de fijación de grosor
 - 3a. Indicador de ajuste del grosor (mm)
 - 3b. Indicador de ajuste del grosor (pulgadas)
 4. Tornillo de repuesto
 5. Cuchilla para cortar
 6. Placa de corte
 7. Control deslizante de ajuste del grosor
 8. Corte
 9. Caucho antid deslizante
 10. Soporte para alimentos/protector para los dedos
- * Lado delantero
** Parte posterior

Precauciones

-  No lo utilice para nada más que cortar verduras. Si se utiliza para cualquier otro fin, la cuchilla puede romperse y causar lesiones.
- Si las juntas con metal se aflojan o el cuerpo principal se agrieta o deforma durante el uso, no utilice el producto mientras esté dañado.
- No lo coloque cerca del fuego. Existe el riesgo de deformar el producto o causar quemaduras.
- La cuchilla está extremadamente afilada. Tenga cuidado al usarlo y limpiarlo.
- Cuando lo utilice, tenga cuidado de no atrapar la mano que sostiene la comida. Asegúrese de usar el portaalimentos/protector para los dedos al cortar alimentos pequeños o resbaladizos.
- No utilice el producto en condiciones en las que no pueda mantenerse estable, como en condiciones en las que sea resbaladizo debido a aceite, agua, detergente, etc.
- Tenga cuidado de no dejar que la placa de corte flote mientras esté en uso.
- No someta el producto a una fuerza o choque excesivos, como por ejemplo, cayéndolo o golpeándolo contra un objeto duro. Existe riesgo de daños o lesiones en el producto.
- Si la cuchilla de corte se deforma o se daña, no la repare ni modifique y deje de usarla.

Preparación antes del uso

- Antes del uso, compruebe la seguridad para asegurarse de que no haya bamboleos ni grietas en la junta entre el cuerpo principal, la hoja y el metal.

Instrucciones de funcionamiento

Nota para el indicador de ajuste del grosor (Fig. 2 de la página 1)

11. Posición de bloqueio
- Dependiendo de la dureza del alimento y de la cantidad de fuerza aplicada al cortar, puede haber una desviación en el grosor establecido. Ajuste el grosor deseado fijando el tornillo.
- Si alinea el tornillo de fijación con la posición de bloqueo, la placa de corte se fijará en una posición

más alta que la hoja de corte, lo que imposibilitará el corte.

Cómo ajustar el grosor

1. Afloje el tornillo de fijación del grosor. (Fig. 3 en la página 1)
2. Deslice el control deslizante de ajuste de grosor hasta el grosor deseado. (Fig. 4 en la página 1)
3. Después de la alineación, apriete firmemente el tornillo de fijación del grosor. (Fig. 5 en la página 1)

Cómo ajustar el portaalimentos/protector para los dedos (Fig. 6 de la página 1)

12. Ranurado
13. Ranura (lado opuesto)
1. Coloque el portaalimentos/protector de dedo de acuerdo con la ranura del lateral.
2. El portaalimentos/protector para los dedos se puede utilizar como tapacuchillas para un almacenamiento cómodo.

Cómo retirar la placa de corte

1. Alinee el control deslizante de ajuste del grosor con la posición de bloqueo. (Fig. 2 de la página 1)
2. Empuje la placa de corte desde la superficie hasta que quede perpendicular al cuerpo principal. (Fig. 8 de la página 1)
14. Presione hacia abajo
15. Levantar
3. Tire de la parte posterior para retirar la placa de corte. (Fig. 9 en la página 1)

Cómo acoplar la placa de corte

1. Invierta el procedimiento de extracción e inserte la placa de corte alineando la parte convexa con el hueco del cuerpo principal. (Fig. 10 en la página 1)
16. Empotrar en
17. Pieza convexa
2. Incline la placa de corte y empújela hacia dentro. (Fig. 11 de la página 1)

Cómo sustituir la cuchilla de corte

1. Retire los tornillos de ambos extremos con un destornillador. (Fig. 12 en la página 1)
2. Retire lentamente la cuchilla para cortar del orificio de inserción en el lateral de la cortadora. (Fig. 13 en la página 1)
3. Compruebe los lados frontal y posterior de la cuchilla de corte, insértela y apriete el tornillo firmemente. Si no lo aprieta con firmeza, la cuchilla de corte puede tambalearse y causar lesiones. (Fig. 14 en la página 1)

Limpeza y mantenimiento

- Cuando lo utilice por primera vez, lávelo bien con una esponja humedecida con detergente para platos antes de usarlo.
- Después del uso, lave con detergente para platos y limpie la humedad antes de guardarla.
- No lavar con depurador ni polvo pulidor. Existe riesgo de arañazos.
- No lo esterilice hirviendo, ni lo utilice en un lavavajillas o en una secadora de platos, ya que el calor puede deformar el producto.
- Dejar el producto con suciedad o humedad, dejarlo en contacto con metales diferentes o almacenarlo



en un lugar húmedo puede causar óxido.

- El color y el olor pueden transferirse dependien- do del alimento, pero esto no es un problema de calidad.
- Manténgalo fuera del alcance de los niños.

HENDI B.V.

Para obtener información técnica y declaraciones de conformidad, consulte www.hendi.com.

SLOVENSKÝ

Japonská mandolína HENDI Shōgun 將軍 PRO

Č. položky: 221297

Hlavné časti výrobku


(Obr. 1 na strane 1)

1. Rukoväť
2. Skrútka na prípevnenie tenkosti
- 3a. Meradlo nastavenia hrúbky (mm)
- 3b. Meradlo nastavenia hrúbky (palce)
4. Náhradná skrútka
5. Čepel na krájanie
6. Dlahá na krájanie
7. Posuvný ovládač nastavenia hrúbky
8. Výrez
9. Protišmyková guma
10. Držiak jedla/ochrana prstov

* Predná strana

** Zadná strana

Bezpečnostné opatrenia

-  Nepoužívajte na nič iné ako krájanie zeleniny. Ak sa čepel používa na akýkoľvek iný účel, môže sa zlomiť a spôsobiť zranenie.
- Ak sa spoje s kovom uvoľnia alebo ak sa hlavné telo počas používania praskne alebo zdeformuje, výrobok nepoužívajte, kým je poškodený.
- Neumiestňujte do blízkosti ohňa. Hrozí riziko deformácie výrobku alebo vzniku popálenín.
- Čepel je mimoriadne ostrá. Pri používaní a čistení postupujte opatrne.
- Pri používaní dávajte pozor, aby ste sa nedotkli jedla. Pri krájaní malých alebo šmykľavých potravín používajte držiak jedla/ochranu prstov.
- Výrobok nepoužívajte v podmienkach, v ktorých ho nemožno stabilne držať, napríklad v podmienkach, v ktorých je klzký kvôli oleju, vode, detergentu atď.
- Dávajte pozor, aby ste počas používania nenechali krájaciu platňu plávať.
- Nevystavujte výrobok nadmernej sile ani nárazom, ako je pád alebo náraz do tvrdého predmetu. Hrozí nebezpečenstvo poškodenia alebo poranenia výrobku.
- Ak sa krájacia čepel zdeformuje alebo poškodí, neopravujte ju ani ju neopravujte a prestaňte ju používať.

Príprava pred použitím

- Pred použitím skontrolujte bezpečnosť a uistite sa, že medzi hlavným telom, čepelou a kovom nie sú žiadne chvenia ani praskliny.

Prevádzkové pokyny

Poznámka k mierke nastavenia hrúbky (obr. 2 na strane 1)

11. Zamknutá poloha
- V závislosti od tvrdosti potravín a množstva sily použitej pri krájaní môže dôjsť k odchýlke v hrúbke súpravy. Nastavte požadovanú hrúbku upevňova-

cou skrútkou.

- Ak zarovnáte upevňovací skrútku do uzamknutej polohy, krájacia doska bude upevnená vo vyššej polohe ako krájacia čepel, čo znemožní krájanie.

Úprava hrúbky

1. Uvoľnite upevňovací skrútku hrúbky. (obr. 3 na strane 1)
2. Posuňte posúvač nastavenia hrúbky na požadovanú hrúbku. (obr. 4 na strane 1)
3. Po zarovnaní pevne utiahnite upevňovací skrútku hrúbky. (obr. 5 na strane 1)

Nastavenie držiaka jedla/ochrany prstov (obr. 6 na strane 1)

12. Drážka
13. Drážka (protistrana)
1. Držiak jedla/ochranu prstov nastavte podľa drážky na boku.
2. Držiak jedla/ochranu prstov možno použiť ako kryt čepele pre pohodlné skladovanie.

Ako odstrániť krájaciu platňu

1. Zarovnáte posúvač nastavenia hrúbky do polohy zámku. (obr. 2 na strane 1)
2. Zatláčajte krájaciu platničku z povrchu tak, aby bola kolmá na hlavné telo. (obr. 8 na strane 1)
14. Stlačte tlačidlo nadol
15. Zdvíhanie
3. Potiahnite zadnú stranu, aby ste odstránili krájaciu platňu. (obr. 9 na strane 1)

Pripojenie krájacej platne

1. Obráťte postup odstránenia a vložte krájaciu platničku zarovnaním konvexnej časti s priehlb- nou hlavného tela. (Obr. 10 na strane 1)
16. Zastávka v
17. Konvexná časť
2. Nakloňte krájaciu platňu a zatlačte ju. (obr. 11 na strane 1)

Ako vymeniť krájaciu čepel

1. Skrútkovačom odstráňte skrútku na oboch koncoch. (Obr. 12 na strane 1)
2. Pomaly vyberte krájaciu čepel zo zavádzacieho otvoru na boku krájачa. (obr. 13 na strane 1)
3. Skontrolujte prednú a zadnú stranu krájacej če- pele, vložte ju a potom pevne utiahnite skrútku. Ak ho pevne neutiahnete, krájacia čepel sa môže chviť a spôsobiť zranenie. (obr. 14 na strane 1)

Čistenie a údržba

- Pri prvom použití ho pred použitím dôkladne umyte špongiou navlhčenou v saponáte na riad.
- Po použití umyte saponátom na riad a pred uskladnením utrite vlhkosť.
- Neperte s čistiacim ani leštiacim práškom. Hrozí nebezpečenstvo poškriabania.
- Nesterilizujte varom ani nepoužívajte v umývačke riadu alebo sušičke riadu, pretože teplo môže výrobok zdeformovať.
- Ak výrobok necháte s nečistotami alebo vlhkosťou na ňom, zostane v kontakte s odlišnými kovmi alebo ho uskladníte na vlhkom mieste, môže to spôsobiť hrdzu.
- Farba a zápach sa môžu prenášať v závislosti od potravín, ale nie je to problém s kvalitou.
- Uchovávajte mimo dosahu detí.

HENDI B.V.

Technické informácie a vyhlásenia o zhode nájdete na adrese www.hendi.com.

DANSK

Japansk mandoline HENDI Shōgun 將軍 PRO

Vare nr.: 221297

Produktets hoveddele

(Fig. 1 på side 1)

1. Håndtag
2. Fastgørelsesskrue til tyndhed
- 3a. Tykkelsesjusteringsmåler (mm)
- 3b. Justeringsmåler til tykkelse (tommer)
4. Udskiftningssskrue
5. Skæreblad
6. Skæreplade
7. Skyder til justering af tykkelse
8. Udskæring
9. Skridsikker gummi
10. Fødevareholder/fingerbeskyttelse

* Forside

** Bagside

Forholdsregler

-  Må ikke bruges til andet end at skære grøntsager. Hvis bladet anvendes til andre formål, kan det gå i stykker og forårsage personskade.
- Hvis leddene med metal løsner sig, eller hoveddelen revner eller deformeres under brug, må produktet ikke anvendes, mens det er beskadiget.
- Må ikke placeres i nærheden af ild. Der er risiko for, at produktet deformeres eller forårsager forbrændinger.
- Bladet er ekstremt skarpt. Vær forsigtig ved brug og rengøring.
- Ved brug skal du være forsigtig med ikke at få din hånd til at holde mæden fanget. Sørg for at bruge madholderen/fingerbeskyttelsen, når du skærer små eller glatte fødevarer i skiver.
- Brug ikke produktet under forhold, hvor det ikke kan holdes stabilt, f.eks. under forhold, hvor det er glat på grund af olie, vand, rengøringsmiddel osv.
- Vær forsigtig med ikke at lade skærepladen flyde, mens den er i brug.
- Produktet må ikke udsættes for overdreven kraft eller stød, såsom at tabe det eller revne det mod en hård genstand. Der er risiko for beskadigelse af produktet eller personskaade.
- Hvis snitbladet bliver deformeret eller beskadiget, må det ikke repareres eller modificeres, og det må ikke bruges.

Klargøring før brug

- Før brug skal du kontrollere sikkerheden for at sikre, at der ikke er slingrer eller revner i leddet mellem hoveddelen, bladet og metallet.

Betjeningsvejledning

Bemærkning til tykkelsesjusteringsmåler (Fig. 2 på side 1)

11. Lås position
- Afhængigt af fødevarens hårdhed og den kraft, der anvendes ved skæring, kan der være en afvigelse i den indstillede tykkelse. Juster den ønskede tykkelse ved at fastgøre skruen.
- Hvis du justerer fikseringsskruen til låsepositionen, vil snitpladen blive fastgjort i en højere po-

sition end snitbladet, hvilket gør det umuligt at skære.

Sådan justeres tykkelsen

1. Løsn tykkelsesspændeskruen. (Fig. 3 på side 1)
2. Skub tykkelsesjusteringsskyderen til den ønskede tykkelse. (Fig. 4 på side 1)
3. Efter justering strammes tykkelsesspændeskruen godt. (Fig. 5 på side 1)

Sådan indstiller du madholderen/fingerbeskyttelsen

(Fig. 6 på side 1)

12. Groove
13. Rille (modsat side)
1. Indstil madholderen/fingerbeskyttelsen i overensstemmelse med rillen på siden.
2. Madholderen/fingerbeskyttelsen kan bruges som et bladdæksel til praktisk opbevaring.

Sådan fjernes skærepladen

1. Juster tykkelsesjusteringsskyderen til låsepositionen. (Fig. 2 på side 1)
2. Skub skærepladen fra overfladen, indtil den er vinkelret på hoveddelen. (Fig. 8 på side 1)
14. Tryk ned
15. Løft op
3. Træk fra bagsiden for at fjerne skærepladen. (Fig. 9 på side 1)

Sådan fastgøres skærepladen

1. Vend fjernelsesproceduren om, og indsæt snitpladen ved at justere den konvekse del med hovedprotensens fordybning. (Fig. 10 på side 1)
16. Recession i
17. Konvekse del
2. Vip skærepladen og skub den ind. (Fig. 11 på side 1)

Sådan udskiftes skærebladet

1. Fjern skrueerne i begge ender med en skrue-trækker. (Fig. 12 på side 1)
2. Fjern langsomt snitbladet fra indføringshullet på siden af snitteren. (Fig. 13 på side 1)
3. Kontrollér for- og bagside på skærebladet, og indsæt det, og stram derefter skruen godt. Hvis du ikke strammer det fast, kan skærebladet vakele og forårsage skade. (Fig. 14 på side 1)

Rengøring og vedligeholdelse

- Ved første brug skal du vaske grundigt med en svamp fugtet med opvaskemiddel før brug.
- Efter brug vaskes med opvaskemiddel, og fugten tørres af inden opbevaring.
- Vask ikke med skrubber eller poleringspulver. Der er risiko for ridser.
- Må ikke steriliseres ved kogning eller anvendes i opvaskemaskine eller opvaskemaskine, da varme kan deformere produktet.
- Hvis produktet efterlades med snavs eller fugt, og det efterlades i kontakt med forskellige metaller, eller hvis det opbevares et fugtigt sted, kan det forårsage rust.
- Farve og lugt kan overføres afhængigt af maden, men dette er ikke et kvalitetsproblem.
- Opbevares utilgængeligt for børn.

HENDI B.V.

For tekniske oplysninger og overensstemmelseserklæringer henvises til www.hendi.com.

SUOMALAINEN

Japanilainen mandoliini HENDI Shōgun 將軍 PRO


Tuotteen nro: 221297

Tuotteen pääosat

(Kuva 1 sivulla 1)

1. Kahva
 2. Ohut kiinnitysruuvi
 - 3a. Paksuuden säätömittari (mm)
 - 3b. Paksuuden säätömittari (tuumaa)
 4. Vaihtoruuvi
 5. Viipaloiva terä
 6. Viipalointilevy
 7. Paksuuden säätöliukukytin
 8. Katkaisu
 9. Luistamaton kumi
 10. Elintarvikkeiden pidike / sormisuijous
- * Etupuoli
** Takapuoli

Varoimet

-  Älä käytä mihinkään muuhun kuin vihan- nesten viipalointiin. Jos terää käytetään muuhun tarkoitukseen, se voi rikkoutua ja aiheut- taa loukkaantumisen.
- Jos metallinivelet löystyvät tai päärunko murtuu tai vääntyy käytön aikana, älä käytä tuotetta, kun se on vaurioitunut.
- Älä aseta tulta lähelle. Tuote voi vääntyä tai aiheut- taa palovammoja.
- Terä on erittäin terävä. Ole varovainen käyttäessäsi ja puhdistaussasi laitteita.
- Varo käytön aikana, ettei kätesi tartu ruokaan. Käytä ruoanpidikettä/sormisuijosta, kun viipa- loit pieniä tai liukkaita ruokia.
- Tuotetta ei saa käyttää olosuhteissa, joissa sitä ei voi säilyttää vakaasti, kuten olosuhteissa, joissa se on liukas öljystä, vedestä, pesuaineesta jne. joh- tuen.
- Varo, ettet anna viipalointilevyn kellua käytön ai- kana.
- Tuotetta ei saa altistaa liialliselle voimalle tai is- kulle, kuten pudottamisella tai kovalle esineelle osumisella. Olemassa on tuotevaurion tai louk- kaantumisen vaara.
- Jos viipaloiva terä vääntyy tai vaurioituu, älä korjaa tai muokkaa sen käyttöä.

Valmistelu ennen käyttöä

- Varmista ennen käyttöä, että päärunгон, terän ja metallin välisessä nivelessä ei ole huojumista tai halkeamia.

Käyttöohjeet

Huomautus paksuuden säätömittariin (Kuva 2 sivulla 1)

11. Lukon asentoon
- Asetetussa paksuudessa voi olla poikkeama ruoan kovuudesta ja viipalointiin käytetyn voiman mää- rästä riippuen. Säädä haluttu paksuus kiinnitys- ruuvilla.
- Jos kohdistat kiinnitysruuvin lukitusasentoon, vii- palointilevy kiinnitetään ylempään asentoon kuin viipalointiterä, jolloin viipalointia ei voi viipaloita.

Paksuuden säätäminen

1. Löysää paksuuden kiinnitysruuvia. (Kuva 3 sivulla 1)
2. Liu'uta paksuuden säätöliukusäädintä haluttuun paksuuteen. (Kuva 4 sivulla 1)
3. Kiristä paksuuden kiinnitysruuvi tiukasti kohdistuksen jälkeen. (Kuva 5 sivulla 1)

Elintarvikkeiden pidikkeen/sormensuojan asettaminen

(Kuva 6 sivulla 1)

12. Ura
13. Ura (vastakkainen puoli)
1. Aseta elintarvikkeiden pidike / sormisuojausvullla olevan uran mukaisesti.
2. Ruoanpidikettä/sormensuojasta voidaan käyttää terän suojuksena kätevää säilytystä varten.

Viipalointilevyn poistaminen

1. Kohdista paksuuden säätöliukukytin lukitusasentoon. (Kuva 2 sivulla 1)
2. Työnä viipalointilevyä pinnasta, kunnes se on kohtisuorassa päärunkoon nähden. (Kuva 8 sivulla 1)
14. Paina alas
15. Nosta
3. Irrota leikkuulevy vetämällä sitä takapuolelta. (Kuva 9 sivulla 1)

Leikelevyn kiinnittäminen

1. Käännä poistotoinimenpide päinvastaiseksi ja aseta viipalointilevy kohdistamalla kupera osa päärunگون syvennykseen. (Kuva 10 sivulla 1)
16. Uputetaan
17. Kupera osa
2. Kallista leikkuulevyä ja työnnä se sisään. (Kuva 11 sivulla 1)

Viipalointiterän vaihtaminen

1. Irrota ruuvit molemmista päistä ruuvimeisselillä. (Kuva 12 sivulla 1)
2. Poista viipalointiterä hitaasti leikkurin sivussa olevasta asetusreiästä. (Kuva 13 sivulla 1)
3. Tarkista viipalointiterän etu- ja takapuoli ja aseta terä paikalleen. Kiristä sitten ruuvi tiukasti. Jos et kiristä terää kunnolla, viipalointiterä voi heilua ja aiheuttaa vammaa. (Kuva 14 sivulla 1)

Puhdistus ja huolto

- Kun käytät laitetta ensimmäistä kertaa, pese se perusteellisesti astianpesuaineella kostutetulla sienellä ennen käyttöä.
- Pese käytön jälkeen astianpesuaineella ja pyyhi kosteus pois ennen säilytystä.
- Älä pese pesu- tai kiillotusjauheella. Olemassa on naarmujen vaara.
- Ei saa steriloida keittämällä tai käyttää astianpesukoneessa tai astianpesukoneessa, sillä lämpö voi muuttaa tuotteen muotoa.
- Jos tuotteeseen jää likaa tai kosteutta, se jää kosketuksiin erilaisten metallien kanssa tai sitä säilytetään kosteassa paikassa, se voi aiheuttaa ruostetta.
- Värit ja hajut voivat siirtyä ruoasta riippuen, mutta tämä ei ole laatuongelma.
- Pidettävä poissa lasten ulottuvilta.

HENDI B.V.

Tekniset tiedot ja vaatimustenmukaisuusvakuutukset ovat osoitteessa www.hendi.com.

NORSK

Japansk mandolin HENDI Shōgun 將軍 PRO


Artikkelnr.: 221297

Hoveddeler av produktet

(Fig. 1 på side 1)

1. Håndtak
 2. Thinnkness festeskruue
 - 3a. Tykkelsesjusteringsmåler (mm)
 - 3b. Tykkelsesjusteringsmåler (tommer)
 4. Reserverskruue
 5. Skjæreblad
 6. Skjæreplate
 7. Glidebryter for justering av tykkelse
 8. Utskjæring
 9. Sklisikker gummi
 10. Matholder / fingerbeskyttelse
- * Forside
** Bakside

Forholdsregler

-  Ikke bruk til noe annet enn å kutte grønnsaker. Hvis det brukes til noe annet formål, kan bladet brette og forårsake skade.
- Hvis leddene med metall løsner eller hoveddelen sprekker eller deformeres under bruk, skal produktet ikke brukes mens det er skadet.
- Ikke plasser i nærheten av ild. Det er fare for deformering av produktet eller forbrønning.
- Bladet er ekstremt skarpt. Vær forsiktig når du bruker og rengjør.
- Når du bruker, vær forsiktig så du ikke får hånden til å holde maten fanget. Sørg for å bruke matholderen/fingerbeskyttelsen når du skjærer opp små eller glatte matvarer.
- Ikke bruk produktet under forhold der det ikke kan holdes stabilt, for eksempel under forhold der det er glatt på grunn av olje, vann, vaskemiddel osv.
- Vær forsiktig så du ikke lar skjæreplaten flyte mens den er i bruk.
- Ikke utsett produktet for overdreven kraft eller støt, slik som å slippe det eller treffe det mot en hard gjenstand. Det er fare for skade eller personskade på produktet.
- Hvis kuttebladet blir deformert eller skadet, må det ikke repareres eller modifiseres og slutte å bruke det.

Klargjøring før bruk

- Før bruk må du kontrollere sikkerheten for å sikre at det ikke er noen slingringer eller sprekker i ledet mellom hoveddelen, bladet og metallet.

Bruksanvisning

Merknad til tykkelsesjusteringsmåler

(Fig. 2 på side 1)

11. Lås posisjon
- Avhengig av matens hardhet og mengden kraft som påføres ved kutting, kan det være et avvik i den angitte tykkelsen. Juster ønsket tykkelse ved å feste skruen.
- Hvis du innretter festeskruen til låseposisjonen, vil skjæreplaten festes i en høyere posisjon enn kuttebladet, noe som gjør det umulig å skjære.

Hvordan justere tykkelsen

1. Løse tykkelsens festeskruue. (Fig. 3 på side 1)
2. Skyv glidebryteren for tykkelsesjustering til ønsket tykkelse. (Fig. 4 på side 1)
3. Etter innretting strammer du tykkelsens festeskruue godt til. (Fig. 5 på side 1)

Slik stiller du inn matholderen/fingervernet

(Fig. 6 på side 1)

12. Groove
13. Grov (motsatt side)
1. Sett matholderen/fingerbeskyttelsen i henhold til sporet på siden.
2. Matholderen/fingerbeskyttelsen kan brukes som bladdeskel for praktisk oppbevaring.

Slik fjerner du skjæreplaten

1. Juster glidebryteren for tykkelsesjustering til låseposisjonen. (Fig. 2 på side 1)
2. Skyv skjæreplaten fra overflaten til den er vinkelrett på hoveddelen. (Fig. 8 på side 1)
14. Trykk ned
15. Løft opp
3. Trekk fra baksiden for å fjerne skjæreplaten. (Fig. 9 på side 1)

Slik fester du skjæreplaten

1. Reverser fjerningsprosedyren og sett inn skjæreplaten ved å innrette den konvekse delen med fordypningen i hoveddelen. (Fig. 10 på side 1)
16. Tilbaketrekking i
17. Konveks del
2. Vipp skjæreplaten og skyv den inn. (Fig. 11 på side 1)

Slik skifter du ut kuttebladet

1. Fjern skruene i begge ender med en skrutebrenner. (Fig. 12 på side 1)
2. Fjern kuttebladet sakte fra innsettingshullet på siden av skjæreren. (Fig. 13 på side 1)
3. Kontroller forsiden og baksiden av kuttebladet, og sett det inn, stram deretter skruen godt. Hvis du ikke strammer den godt til, kan kuttebladet smuldre og forårsake skade. (Fig. 14 på side 1)

Rengjøring og vedlikehold

- Ved første gangs bruk må du vaske grundig med en svamp fuktet med oppvaskmiddel før bruk.
- Etter bruk, vask med oppvaskmiddel og tork av fuktighet før oppbevaring.
- Ikke vask med skrubber eller poleringspulver. Det er fare for riper.
- Må ikke steriliseres ved koking eller brukes i oppvaskmaskin eller tørketrommel, da varme kan deformere produktet.
- Hvis produktet etterlates med smuss eller fuktighet på det, og det etterlates i kontakt med ulike metaller eller oppbevares på et fuktig sted, kan det forårsake rust.
- Farge og lukt kan overføres avhengig av maten, men dette er ikke et kvalitetsproblem.
- Oppbevares utlignelig for barn.

HENDI B.V.

For teknisk informasjon og samsvarserklæringer, se www.hendi.com.

SLOVENŠČINA

Japonska mandolina HENDI Shōgun 將軍 PRO


Št. artikla: 221297

Glavni deli izdelka

(Slika 1 na strani 1)

1. Ročaj
 2. Vijak za pričvrstitev tanjšanja
 - 3a. Merilnik za nastavitev debeline (mm)
 - 3b. Merilnik nastavitve debeline (palec)
 4. Nadomestni vijak
 5. Rezanje rezila
 6. Ploščica za rezanje
 7. Drsnik za nastavitev debeline
 8. Izrez
 9. Nedrsna guma
 10. Držalo za hrano/varovala za prste
- * Sprednja stran
** Zadnja stran

Previdnostni ukrepi

-  Ne uporabljajte za nič drugega kot rezanje zelenjave. Če se rezilo uporablja za kakršnen koli drug namen, se lahko zlomi in povzroči poškodbe.
- Če se spoji s kovino med uporabo zrahljajo ali se telo zlomi ali deformira, izdelka ne uporabljajte, ko je poškodovan.
- Ne postavljajte v bližino ognja. Obstaja nevarnost deformiranja izdelka ali povzročitve opeklin.
- Rezilo je izjemno ostro. Pri uporabi in čiščenju bodite previdni.
- Pri uporabi bodite previdni, da ne primete roke, da bi ujeli hrano. Pri rezanju majhnih ali spolzkih živil uporabite držalo za hrano/zaščito za prste.
- Izdelka ne uporabljajte v pogojih, kjer ga ni mogoče stabilno držati, na primer v pogojih, ko je spolzek zaradi olja, vode, detergenta itd.
- Pazite, da med uporabo ne plava ploščica za rezanje.
- Izdelka ne podrvžite prekomerni sili ali udarcem, kot je padec ali udarjanje ob trdi predmet. Obstaja nevarnost poškodb ali poškodb izdelka.
- Če se rezilo za rezanje deformira ali poškoduje, ga ne popravljajte ali spreminjajte in ga prenehajte uporabljati.

Priprava pred uporabo

- Pred uporabo preverite varnost in se pripravite, da med glavnim telesom, rezilom in kovino ni nobenih razpok ali razpok.

Navodila za uporabo

Opomba na merilniku za nastavitev debeline

(Slika 2 na strani 1)

11. Položaj zaklepanja
- Glede na trdoto hrane in količino sile, ki se uporablja pri rezanju, lahko pride do odstopanja v nastavljeni debelini. Prilagodite zeleno debelino tako, da pritrđite vijak.
- Če pritrđilni vijak poravnate z zaklepnim položajem, bo ploščica za rezanje pritrđena v višjem položaju kot rezilo za rezanje, zaradi česar je nemogoče rezati.

Kako prilagoditi debelino

1. Odvijte vijak za pritrđitev debeline. (Slika 3 na strani 1)
2. Drsnik za nastavitev debeline potisnite na želeno debelino. (Slika 4 na strani 1)
3. Po poravnavi trđno privijte vijak za pritrđitev debeline. (Slika 5 na strani 1)

Kako nastaviti držalo za hrano / varovalo za prste

(Slika 6 na strani 1)

12. Zareza
13. Groove (nasprotna stran)
1. Držalo za hrano/zaščito za prste nastavite v skladu z uutorom na strani.
2. Držalo za hrano/zaščito za prste lahko uporabite kot pokrov rezila za priročno shranjevanje.

Kako odstraniti ploščo za rezanje

1. Drsnik za nastavitev debeline poravnajte s položajem zaklepanja. (Slika 2 na strani 1)
2. Ploščo za rezanje potisnite s površine, dokler ni pravokotna na glavno telo. (Slika 8 na strani 1)
14. Pritisnite navzdol
15. Dvig
3. Povlecite z zadnje strani, da odstranite ploščo za rezanje. (Slika 9 na strani 1)

Kako pritrđiti ploščo za rezanje

1. Postopek odstranitve obrnite in vstavite ploščo za rezanje tako, da konveksni del poravnate z vdolbino glavnega telesa. (Slika 10 na strani 1)
16. Recesija v
17. Konveksni del
2. Nagnite ploščo za rezanje in jo potisnite noter. (Slika 11 na strani 1)

Kako zamenjati rezilo za rezanje

1. Vijake na obeh koncih odstranite z izvijačem. (Slika 12 na strani 1)
2. Počasi odstranite rezilo za rezanje iz luknje za vstavljanje na strani rezalnika. (Slika 13 na strani 1)
3. Preverite sprednje in zadnje strani rezila za rezanje ter ga vstavite, nato pa vijak trđno privijte. Če ga ne zategnete trđno, se lahko rezilo za rezanje razbije in povzroči poškodbe. (Slika 14 na strani 1)

Čiščenje in vzdrževanje

- Pred prvo uporabo temeljito operite z gobico, navlaženo z detergentom za posodo.
- Po uporabi operite z detergentom za posodo in pred shranjevanjem obrišite vlago.
- Ne perite s pralnikom ali polirnim praškom. Obstaja nevarnost prask.
- Izdelka ne sterilizirajte z vrenjem ali ga uporabljajte v pomivalnem stroju ali sušilnem stroju za posodo, saj lahko toplota deformira izdelek.
- Če izdelek pustite na njem z umazanijo ali vlago, ga pustite v stiku z različnimi kovinami ali ga shranite na vlažnem mestu, lahko povzroči rjo.
- Barva in vonj se lahko prenesejo glede na hrano, vendar to ni problem kakovosti.
- Prosimo, da ostanete izven dosega otrok.

HENDI B.V.


Za tehnične informacije in izjave o skladnosti glejte www.hendi.com.



**Huvuddelar av produkten
(Fig 1 på sidan 1)**

1. Handtag
2. Thinckness fästskruv
- 3a. Mätare för tjockleksjustering (mm)
- 3b. Justeringsmätare för tjocklek (tum)
4. Ersättningskruv
5. Skärblad
6. Skivningsplatta
7. Skjutreglage för justering av tjocklek
8. Utskärning
9. Halkfritt gummi
10. Livsmedelshållare/fingerskydd
- * Framsida
- ** Baksida

Försiktighetsåtgärder

-  Använd inte till något annat än att skära grönsaker. Om bladet används för något annat ändamål kan det gå sönder och orsaka skador.
- Om lederna med metall lossnar eller huvudstommen spricker eller deformeras under användning ska produkten inte användas när den är skadad.
- Placera inte nära eld. Det finns risk för att produkten deformeras eller att den bränner sig.
- Bladet är extremt vasst. Var försiktig när du använder och rengör.
- När du använder, var försiktig så att du inte får din hand att hålla maten fångad. Var noga med att använda mathållaren/fingerskyddet när du skivar små eller hala livsmedel.
- Använd inte produkten under förhållanden där den inte kan hållas stabil, t.ex. under förhållanden där den är hal på grund av olja, vatten, rengöringsmedel osv.
- Var noga med att inte låta skivplattan flyta under användning.
- Utsätt inte produkten för överdriven kraft eller stöt, som att tappa den eller slå den mot ett hårt föremål. Det finns risk för produktkada eller personskada.
- Om skivbladet blir deformerat eller skadat ska det inte repareras eller modifieras och du ska sluta använda det.

Förberedelse före användning

- Kontrollera säkerheten före användning för att säkerställa att det inte finns några wobbles eller spricker i leden mellan huvudstommen, bladet och metallen.

Bruksanvisning**Anmärkning till tjockleksjusteringsmätare
(Fig 2 på sidan 1)**

11. Låst läge
- Beroende på matens hårdhet och den kraft som appliceras vid skivning kan det finnas en avvikelse i den inställda tjockleken. Justera önskad tjocklek genom att fästa skruven.
- Om du justerar fästskruven till låsläget fixeras skivplattan i ett högre läge än skivbladet, vilket gör det omöjligt att skära.

Så här justerar du tjockleken

1. Lossa fästskruven för tjocklek. (Fig 3 på sidan 1)
2. Skjut skjutreglaget för tjockleksjustering till önskad tjocklek. (Fig 4 på sidan 1)
3. Dra åt tjockleksfästskruven ordentligt efter justeringen. (Fig 5 på sidan 1)

**Så här ställer du in mathållaren/fingerskyddet
(Fig. 6 på sidan 1)**

12. Groove
13. Spår (motsatt sida)
1. Ställ in mathållaren/fingerskyddet enligt spåret på sidan.
2. Mathållaren/fingerskyddet kan användas som bladsydd för bekväm förvaring.

Så här tar du bort skivplattan

1. Rikta in skjutreglaget för tjockleksjustering till låsläget. (Fig 2 på sidan 1)
2. Tryck skivplattan från ytan tills den är vinkelrät mot huvudstommen. (Fig. 8 på sidan 1)
14. Tryck nedåt
15. Lyft upp
3. Dra från baksidan för att ta bort skivplattan. (Fig 9 på sidan 1)

Hur man fäster skivplattan

1. Vänd på borttagningsproceduren och för in skivplattan genom att rikta in den konvexa delen med fördjupningen på huvudstommen. (Fig. 10 på sidan 1)
16. Inbromsning i
17. Konvex del
2. Luta skivplattan och tryck in den. (Fig 11 på sidan 1)

Så här byter du ut skivbladet

1. Ta bort skruvarna i båda ändar med en skruvmejsel. (Fig 12 på sidan 1)
2. Ta långsamt bort skärbladet från införingshålet på skärarens sida. (Fig 13 på sidan 1)
3. Kontrollera skivbladets fram- och baksidor och för in det. Dra sedan åt skruven ordentligt. Om du inte drar åt den ordentligt kan skivbladet välla och orsaka skador. (Fig 14 på sidan 1)

Rengöring och underhåll

- Vid första användningstillfället, tvätta noggrant med en svamp fuktad med diskmedel före användning.
- Efter användning, tvätta med diskmedel och torka av fukten före förvaring.
- Tvätta inte med skrubber eller polerpulver. Det finns risk för repor.
- Sterilisera inte genom kokning eller användning i diskmaskin eller torktumlare, eftersom värme kan deformera produkten.
- Att lämna produkten med smuts eller fukt på den, lämna den i kontakt med olika metaller eller förvara den på en fuktig plats kan orsaka rost.
- Färg och lukt kan överföras beroende på maten, men detta är inte ett kvalitetsproblem.
- Förvaras utom räckhåll för barn.


HENDI B.V.

För teknisk information och försäkringen om överensstämmelse, se www.hendi.com.

**Основни части на продукта
(Фиг. 1 на страница 1)**

1. Дръжка
2. Фиксиращ винт за дебелина
- 3a. Измервателен уред за регулиране на дебелината (мм)
- 3b. Измервателен уред за регулиране на дебелината (инчове)
4. Резервен винт
5. Острие за рязане
6. Пластина за нарязване
7. Плъзгач за регулиране на дебелината
8. Изрязване
9. Гумен, неплъзгащ се
10. Дръжач за храна / предпазител за пръстите
- * Предна страна
- ** Задна страна

Предпазни мерки

-  Не използвайте за нищо друго, освен за нарязване на зеленчуци. Ако се използва за друга цел, острието може да се счупи и да причини нараняване.
- Ако съединенията с метал се разхлабят или основното тяло се напука или деформира по време на употреба, не използвайте продукта, докато е повреден.
- Не поставяйте близо до огъня. Съществува риск от деформиране на продукта или причиняване на изгаряния.
- Острието е изключително остро. Моля, бъдете внимателни, когато използвате и почиствате.
- Когато използвате, внимавайте да не държите ръката си за храна. Не забравяйте да използвате дръжача за храна / предпазител за пръстите, когато нарязвате малка или хлъзгава храна.
- Не използвайте продукта при условия, при които той не може да се държи стабилно, например при условия, при които е хлъзгав поради масло, вода, препарат и др.
- Моля, внимавайте да не оставите плочата за нарязване да поплава, докато се използва.
- Не подлагайте продукта на прекомерна сила или удар, като например да го пуснете или да го ударите върху твърд предмет. Съществува риск от повреда или нараняване на продукта.
- Ако режещото острие се деформира или повреди, не го поправете или модифицирайте и не спирайте да го използвате.

Подготовка преди употреба

- Преди употреба, моля, проверете безопасността, за да се уверите, че няма мрънкания или пукнатини в ставата между основното тяло, острието и метала.

Инструкции за работа**Бележка за индикатора за регулиране на дебелината
(Фиг. 2 на страница 1)**

11. Позиция на заключване
- В зависимост от твърдостта на храната и количеството сила, прилагана при нарязването, може да има отклонение в зададената дебелина. Регулирайте желаната дебелина, като фиксирате

винта.

- Ако подравните фиксиращия винт в позиция на заключване, плочата за нарязване ще бъде фиксирана в по-висока позиция от острието за нарязване, което прави невъзможно нарязването.

Как да регулирате дебелината

1. Разхлабете винта за фиксиране на дебелината. (Фиг. 3 на страница 1)
2. Плъзнете плъзгача за регулиране на дебелината до желаната от Вас дебелина. (Фиг. 4 на страница 1)
3. След подравняването затегнете здраво винта за фиксиране на дебелината. (Фиг. 5 на страница 1)

**Как да настроите дръжача за храна / предпазител за пръстите
(Фиг. 6 на страница 1)**

12. Груба
13. Груба (отсрещната страна)
1. Поставете дръжача за храна / предпазител за пръстите според жлеба от страни.
2. Дръжачът за храна / предпазител за пръстите може да се използва като капак на острието за удобно съхранение.

Как да премахнете плочата за нарязване

1. Подравнете плъзгача за регулиране на дебелината към позицията на заключване. (Фиг. 2 на страница 1)
2. Избугайте нарязващата плоча от повърхността, докато стане перпендикулярна на основното тяло. (Фиг. 8 на страница 1)
14. Натиснете надолу
15. Повдигане
3. Издърпайте от задната страна, за да извадите нарязаната плоча. (Фиг. 9 на страница 1)

Как да прикрепите плочата за рязане

1. Обърнете процедурата за отстраняване и вкарайте нарязаната плоча, като подравните изпъкналата част с вдлъбнатината на основното тяло. (Фиг. 10 на страница 1)
16. Рецесия в
17. Конвексна част
2. Наклонете плочата за рязане и я натиснете. (Фиг. 11 на страница 1)

Как да смените режещото острие

1. Свалете винтовете от двата края с помощта на отвертка. (Фиг. 12 на страница 1)
2. Бавно отстранете режещото острие от отвора за въвеждане от страни на среза. (Фиг. 13 на страница 1)
3. Проверете предната и задната страна на режещото острие и го поставете, след което затегнете винта здраво. Ако не го затегнете здраво, режещото острие може да се клати и да причини нараняване. (Фиг. 14 на страница 1)

Почистване и поддръжка

- Когато използвате за първи път, моля, измийте старателно с гъба, напоена с препарат за съдове, преди употреба.
- След употреба измийте с препарат за съдове и избършете влагата преди съхранение.
- Не мийте със скрубер или полиращ прах. Съществува риск от надраскване.

- Не стерилизирайте чрез кипене и не използвайте в съдомиялна машина или сушилня, тъй като топлината може да деформира продукта.
- Оставянето на продукта с мръсотия или влага върху него, оставянето му в контакт с различни метали или съхранението му на влажно място може да причини ръжда.
- Цветът и мирисът могат да се прехвърлят в зависимост от храната, но това не е проблем с качеството.
- Моля, дръжте на място, недостъпно за деца.


HENDI B.V.

За техническа информация и декларации за съответствие вижте www.hendi.com.

**Основные части продукта
(Рис. 1 на стр. 1)**

1. Ручка
2. Крепежный винт с толщиной
- 3a. Указатель регулировки толщины (мм)
- 3b. Указатель регулировки толщины (дюймы)
4. Запасной винт
5. Лезвие для нарезки
6. Пластина для нарезки
7. Ползунок регулировки толщины
8. Вырез
9. Нескользкая резина
10. Держатель для еды / защитный кожух для пальцев
- * Передняя сторона
- ** Задняя сторона

Меры предосторожности

-  Не используйте для чего-либо, кроме нарезки овощей. При использовании в любых других целях лезвие может сломаться и привести к травме.
- Если соединения с металлом ослабли или основной корпус треснул или деформировался во время использования, не используйте изделие, пока оно повреждено.
- Не размещайте вблизи огня. Существует риск деформации изделия или ожогов.
- Лезвие чрезвычайно острое. Соблюдайте осторожность при использовании и очистке.
- При использовании следите за тем, чтобы не захватить еду рукой. При нарезании небольших или скользких продуктов обязательно используйте держатель для продуктов / защитный кожух для пальцев.
- Не используйте изделие в условиях, когда его невозможно надежно удерживать, например, в условиях, когда оно скользко из-за масла, воды, моющего средства и т. д.
- Пожалуйста, будьте осторожны, чтобы не допустить плавления срезовой пластины во время использования.
- Не подвергайте изделие чрезмерным усилиям или ударам, например, падению или удару по твердому предмету. Существует риск повреждения или травмы изделия.
- В случае деформации или повреждения лезвия не ремонтируйте и не модифицируйте его и не используйте его.



Подготовка перед использованием

- Перед использованием проверьте безопасность, чтобы убедиться в отсутствии биений или трещин в соединении между основной частью, лезвием и металлом.

Инструкции по эксплуатации

Примечание к датчику регулировки толщины (Рис. 2 на стр. 1)

11. Положение блокировки

- В зависимости от твердости продукта и величины усилия, прикладываемого при нарезке, может наблюдаться отклонение в заданной толщине. Отрегулируйте требуемую толщину, закрепив винт.
- Если вы совместите фиксирующий винт с положением фиксации, пластина для срезов будет зафиксирована в более высоком положении, чем лезвие для срезов, что сделает невозможной срезать.

Как отрегулировать толщину

1. Ослабьте винт крепления толщины. (Рис. 3 на стр. 1)
2. Сдвиньте ползунок регулировки толщины до нужной толщины. (Рис. 4 на стр. 1)
3. После выравнивания плотно затяните винт крепления толщины. (Рис. 5 на стр. 1)

Как установить термодержатель / ограждение для пальцев (Рис. 6 на стр. 1)

12. Канавка

13. Канавка (на противоположной стороне)

1. Установите термодержатель/защитное приспособление для пальцев в соответствии с канавкой сбоку.
2. Для удобства хранения в качестве крышки лезвия можно использовать держатель для продуктов / защитный кожух для пальцев.

Как снять пластину для нарезки

1. Совместите ползунок регулировки толщины с положением блокировки. (Рис. 2 на стр. 1)
2. Сдвиньте срезовую пластину с поверхности так, чтобы она была перпендикулярна основному корпусу. (Рис. 8 на стр. 1)
 14. Нажать вниз
 15. Подъем
3. Потяните с задней стороны, чтобы снять пластину для срезов. (Рис. 9 на стр. 1)

Как прикрепить пластину для нарезки

1. Выполните процедуру извлечения в обратном порядке и вставьте срезную пластину, совместив выпуклую часть с выемкой основного корпуса. (Рис. 10 на стр. 1)
 16. Углубление в
 17. Выпуклая деталь
2. Наклоните пластину для нарезки и вдавите ее. (Рис. 11 на стр. 1)

Как заменить лезвие для нарезки

1. Отверните винты с обоих концов с помощью отвертки. (Рис. 12 на стр. 1)
2. Медленно извлеките лезвие для срезов из отверстия для введения на боковой стороне срезов. (Рис. 13 на стр. 1)
3. Проверьте переднюю и заднюю стороны лез-

вия для срезов и вставьте его, затем плотно затяните винт. Если его не затянуть плотно, срезовое лезвие может покачаться и привести к травме. (Рис. 14 на стр. 1)

Очистка и техническое обслуживание

- При первом использовании тщательно промойте губкой, смоченной в средстве для мытья посуды, перед использованием.
- После использования вымойте средством для мытья посуды и вытрите влагу перед хранением.
- Не мойте машину для чистки или полировочный порошок. Существует риск царапин.
- Не стерилизуйте изделие кипячением и не используйте его в посудомоечной машине или сушилке для посуды, так как тепло может деформировать изделие.
- Оставление продукта с грязью или влагой, контакт с разнородными металлами или хранение во влажном месте может привести к образованию ржавчины.
- Цвет и запах могут меняться в зависимости от продукта, но это не проблема качества.
- Храните в недоступном для детей месте.

HENDI B.V.

Для получения технической информации и сертификата соответствия, свяжитесь с нашим дистрибьютором. Список дистрибьюторов можно найти на сайте www.hendi.com.

GB: NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.

DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.

NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.

PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.

FR: REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.

IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.

RO: NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.

GR: ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.

HR: NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.

CZ: POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.

HU: MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligencia és gépi fordítások segítségével.

UA: ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.

EE: MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.

LV: PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.

LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas iš originalaus angly kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.

PT: NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.

ES: NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.

SK: POZNÁMKA: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.

DK: BEMÆRK: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.

FI: HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoälyä ja konekäännöksiä.

NO: MERK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversettelser.

SI: OPOMBA: Ta priručnik je preveden iz izvirnega angleškega priručnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.

SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättningar.

BG: ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.

RU: ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.

DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

FR: Variations et fautes d'impression réservées.

IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.

RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.

GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.

HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.

CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

HU: Változások, nyomtatási és beállítás hibák fenntartva.

UA: Помилки в друку та друку збережено.

EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.

LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.

LT: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotos.

PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.

ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.

SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.

DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.

FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.

NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reservert.

SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.

SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.

BG: Запазени са промени, печат и типоки грешки.

RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.

