

Trevastar

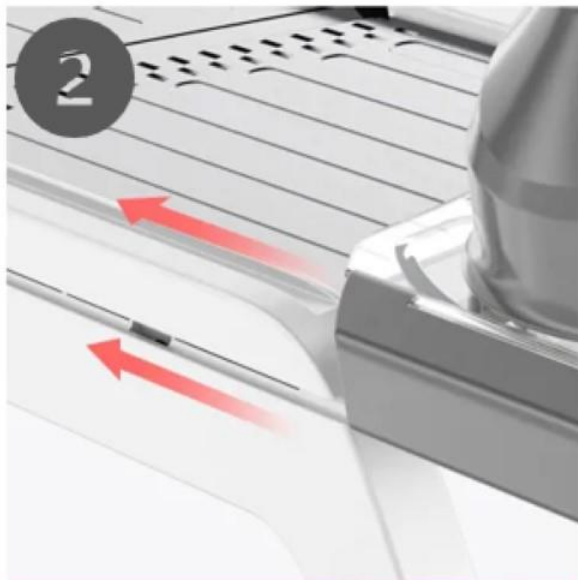
Keukenmandoline - Handleiding



Hoe te gebruiken



Klap de voetjes uit en plaats de Mandoline op een stevige ondergrond



Plaats de veiligheidsgeleider in de sleuf aan de zijkant en bevestig of deze natuurlijk beweegt



Plaats je ingrediënt in de houder en zet deze vast m.b.v. de pinnen

Hoe te gebruiken



Zet langere groente zoals komkommer vast m.b.v. de extra pinnen aan de buitenrand



Draai aan de knop met de klok mee en stel de gewenste dikte in



Maak een heen-en-weergaande beweging en houdt de snijhulp in contact met de basis totdat de groente gesneden is

Funcities & standen



Draai de knop
naar Stand 7 voor
het snijden van
Julienne reepjes
van 6 mm dik



Veiligheidsstand

Plakjes

- Stand 1: 1 - 1.5 mm dikte
- Stand 2: 2 - 2.5 mm dikte
- Stand 3: 3 - 3.5 mm dikte
- Stand 4: 4 - 4.5 mm dikte
- Stand 5: 5 - 5.5 mm dikte
- Stand 6: 6 - 6.5 mm dikte

Reepjes

- Stand 7:  Julienne 6 mm
- Stand 8:  Julienne 3 mm



Draai de knop
naar Stand 8 voor
het snijden van
Julienne reepjes
van 3 mm dik

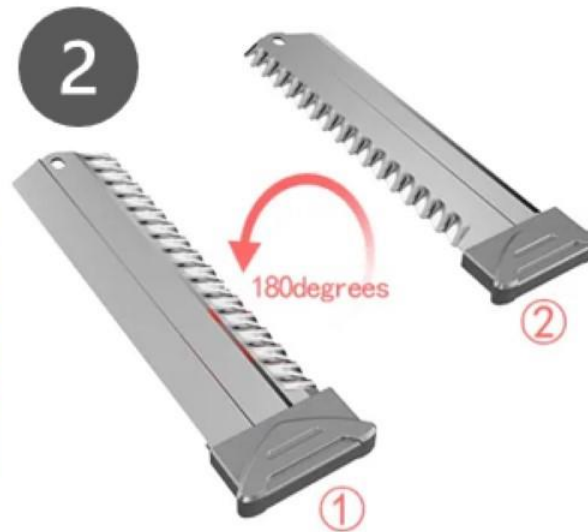


Gebruik van het mesblad

- Het mesblad heeft 2 kanten: een vlakke kant voor het snijden van normale plakjes en een geribbelde kant voor het snijden van plakjes met een ribbel of wafel vorm.
- ! PAS OP: Raak het mesblad zelf niet aan en zorg voor de nodige voorzichtigheid.
- Volg de volgende stappen voor het snijden van wafel vormpjes.



Schuif het mesblad naar buiten en verwijder deze uit zijn positie



Draai het blad 180° zodat de geribbelde kant de richting op wijst zoals in afbeelding (2)



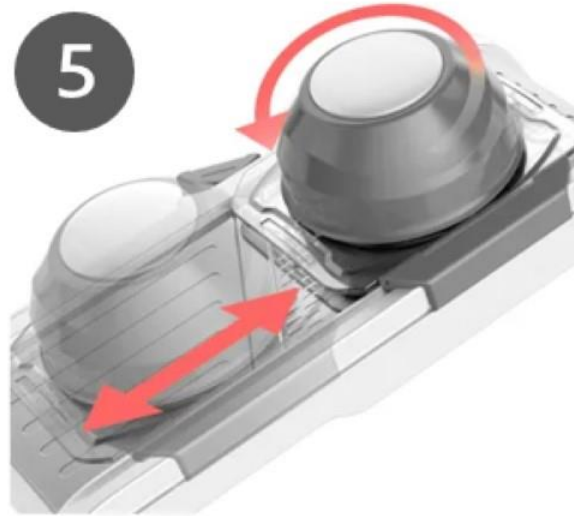
Plaats het mesblad weer terug in zijn oude positie en zorg ervoor dat deze volledig is doorgeschoven

Gebruik van het mesblad

**Maak gebruik van een draaibeweging tijdens het snijden.
Door na elke eerste gesneden plak een draaibeweging van 90° of 45° te maken,
creëer je bijv. fijne blokjes ui of wafel schijfjes van aardappel.**



Draai aan de knop met de klok mee en stel de gewenste dikte in



Schuif de snijhulp van boven naar beneden en weer terug en draai deze 90°. Herhaal vervolgens deze stappen tijdens het snijden



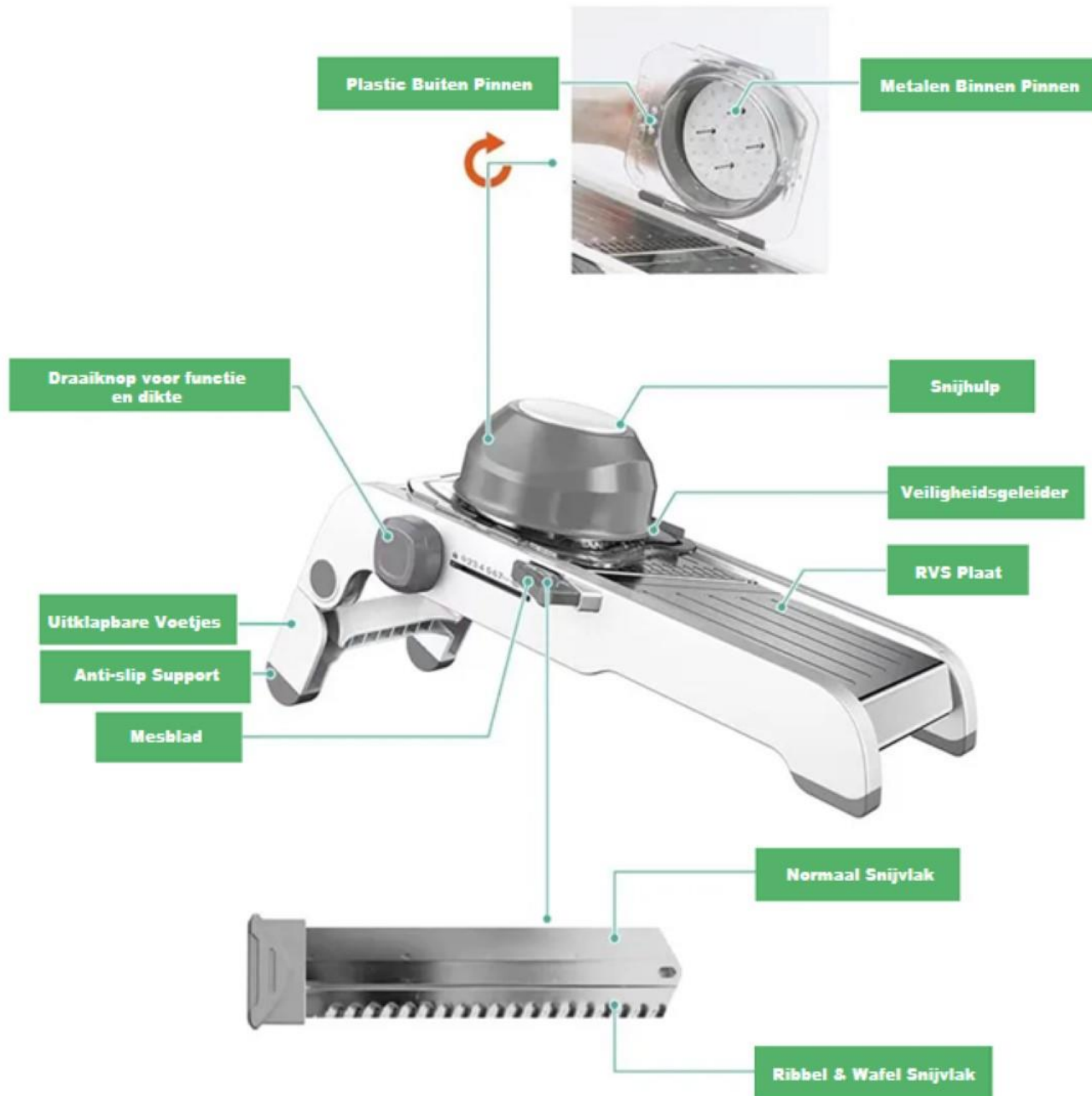
Het eindresultaat: wafel vormpjes

Gebruik van het mesblad

LET OP:

Bij het omdraaien en terugplaatsen van het mesblad, zorg er dan voor dat deze op de juiste manier word bevestigd. Het mesblad hoort volledig in zijn positie te worden geschoven.





SCHOONMAKEN & VEILIGHEID

- ! WAARSCHUWING: Maak het mesblad met de nodige voorzichtigheid schoon, het blad is zeer scherp.
- ! WAARSCHUWING: Zet de knop altijd in de 'Veiligheidsstand' tijdens het schoonmaken.
- Wij raden aan om de Mandoline en het mesblad voor het eerste gebruik grondig schoon te maken.
- Het wordt sterk aanbevolen om de Mandoline en het mesblad schoon te maken na elk gebruik.
- De Mandoline is vaatwasser bestendig. Ook kan deze schoongemaakt worden met de bijgeleverde schoonmaakborstel.

VEILIGHEID

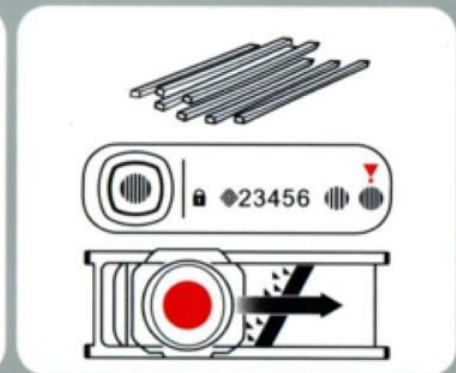
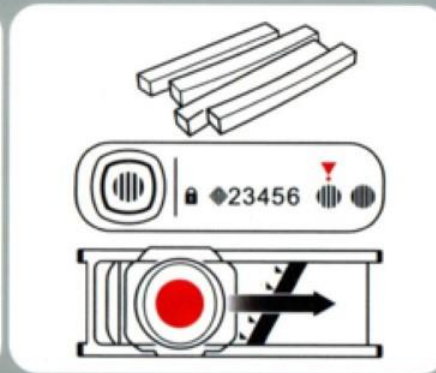
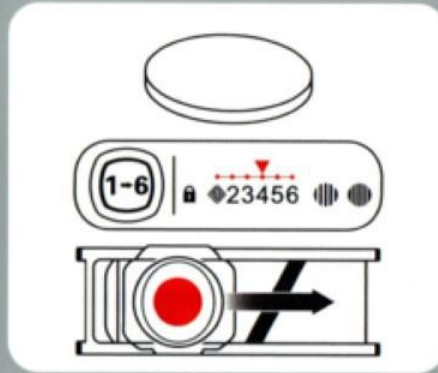
- ! WAARSCHUWING: Raak het mesblad niet aan, het blad is zeer scherp. Het hoge kwaliteit mes is ontworpen om te snijden met zo weinig mogelijk druk en moet gebruikt worden met veel zorg.
- ! WAARSCHUWING: Zet de knop altijd in de 'Veiligheidsstand' wanneer de Mandoline niet in gebruik is.
- Zorg ervoor dat de Mandoline op een vlakke en stabiele ondergrond staat voor gebruik.
- Pak het mes altijd aan het kunststof handvat vast.
- Houdt de Mandoline buiten gebruik van kinderen
- Wanneer voedsel wordt geblokkeerd, haal dan altijd het mes los.
- Gebruik de 'snijhulp' en de 'veiligheidsgeleider' tijdens het snijden van ingrediënten.
- Gebruik de veiligheidshandschoenen tijdens het snijden.

AFMETINGEN

- Afmetingen Mandoline: 40 x 14 x 13.5 cm
- Afmetingen Mesblad: 16 x 3.5 cm
- Gewicht: 970 gram
- Materiaal: BPA Free Food Grade ABS Plastic

Gebruikerskaart

Normaal Snijvlak



Gebruikerskaart

Ribbel & Wafel Snijvlak

