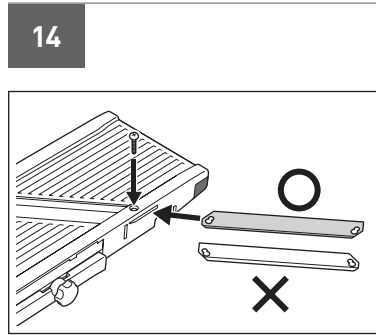
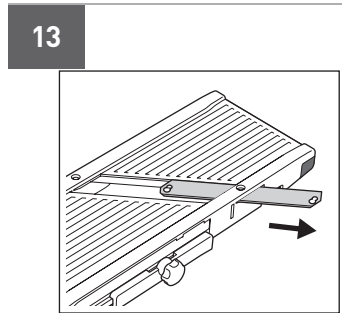
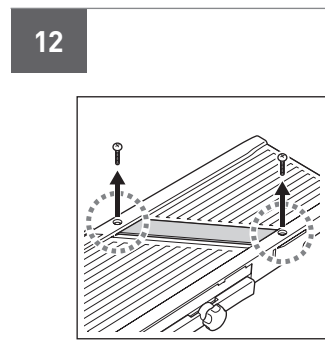
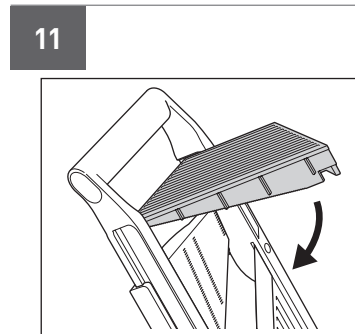
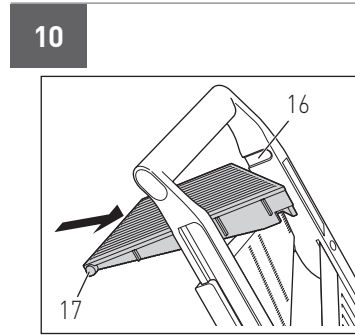
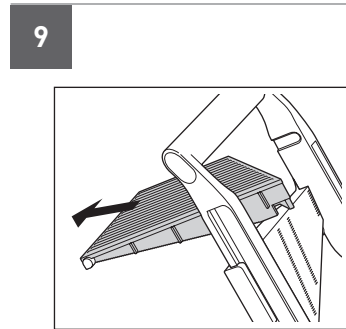
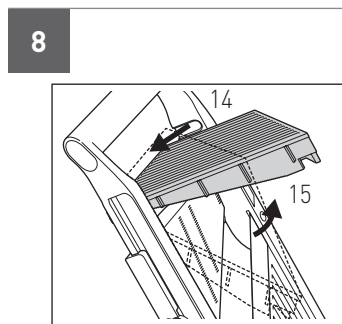
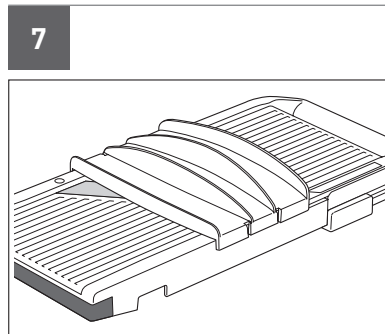
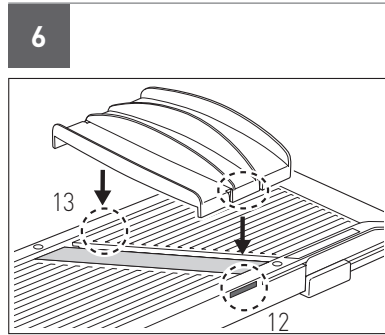
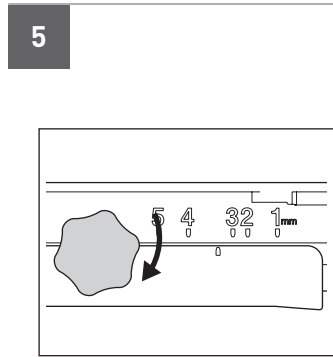
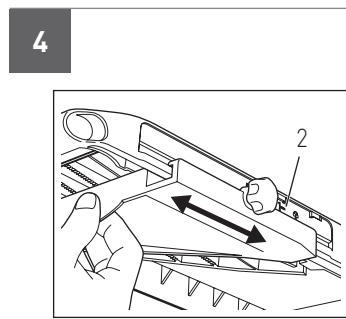
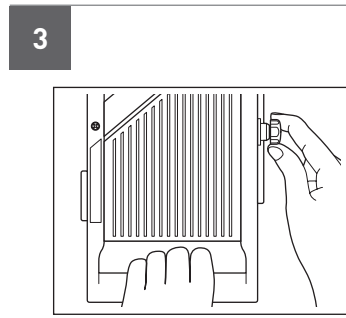
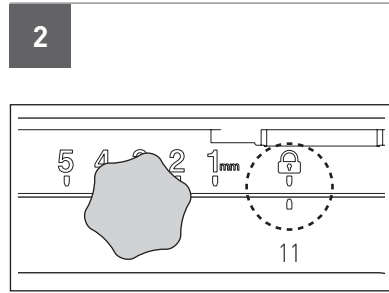
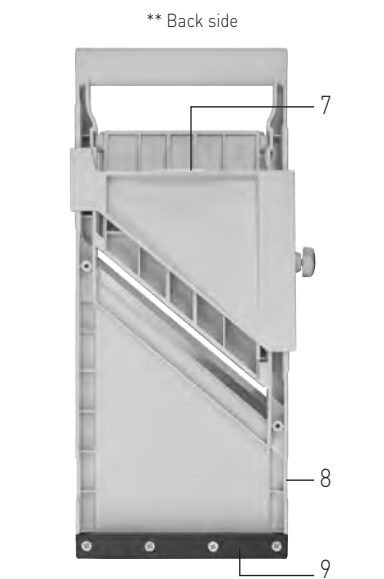
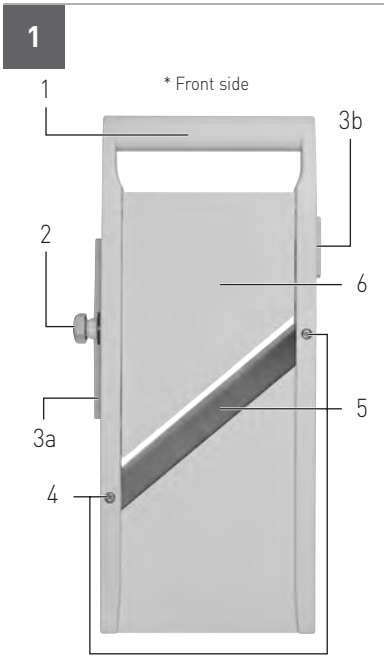




Kaip reguliuoti storį

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 procedūrą 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, sudrėkintą 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 indaplovėję ar indų džiovyklėje, nes karštis gali deformuoti gaminį.
- Palikęs produktą ant juo purvo ar drėgmės, paliekant jį kontaktą su skirtingais metalais arba laikant jį drėgnoje vietoje, gali atsirasti rūdžių.
- Spalva 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 Thinnness
- 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/protetor 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 ou 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 antideslizante
 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 bloqueo
- 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]

Limpieza 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

