

# VARIO MANDOLIN DOĞRAYICI



[3] Düz Kesme Bıçağı

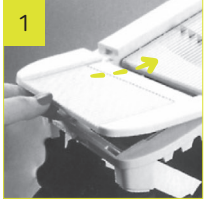
[1] Tırtıklı Kesme Bıçağı

[4] Gıda Kavrama Aparatı

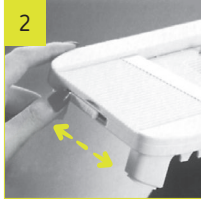
[2] Julyen Kesme Bıçağı

# [VARIO MANDOLİN DOĞRAYICI]

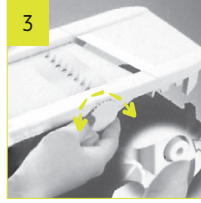
Kullanım Kılavuzu



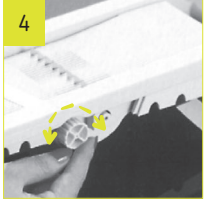
1



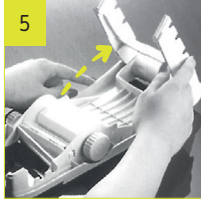
2



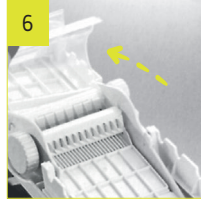
3



4



5



6

1 Kullanacağınız bıçağı takın

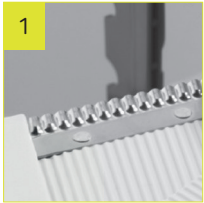
2 Bıçağı yerleştirdikten sonra, bıçak girişini sabitlemek için „Kilit“ kolunu sağa doğru itin.

3 Dikey bıçakları (2 farklı genişlik) kullanmak için, düğmeyi hafifçe dışarı çekin ve gerekli kesici uç takılana kadar çevirin.

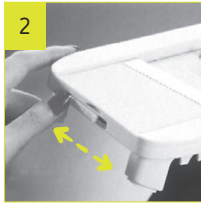
4 İstenen bıçak kalınlığı ayarlamak için zıt tarafta bulunan düğmeyi 3-7 mm çevirin

5 Vario Mandolin Rendeyi güvenli kullanabilmek için destek ayaklarını muhakkak açın.

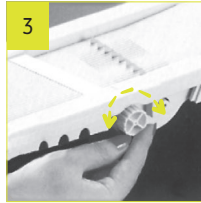
6 Bıçak temizliği için koruyucu kapağı açın.



1



2



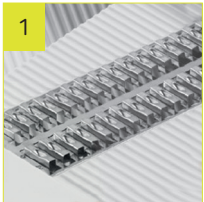
3

## ŞİMDİ CİPSLERİ TIRTIKLI VE KAFES ŞEKİLDE KESİN

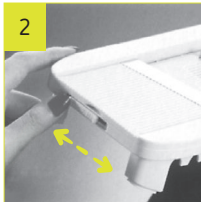
1 Tırtıklı Kesme Bıçağını kullanın

2 Kilidi sabitleyin.

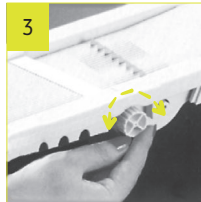
3 Bıçak kalınlığını yaklaşık 2 mm'ye ayarlayın (Kullanacağınız sebzeğe göre)



1



2



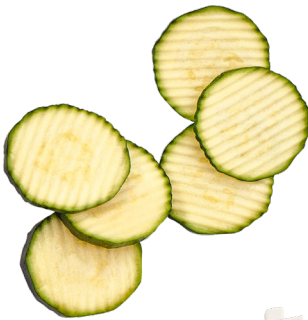
3

## EN GÜZEL VE KOLAY JULYEN DOĞRAMA

1 Julyen Kesme Bıçağını kullanın

2 Kilidi sabitleyin

3 Dilim kalınlığı için yüzeyi en üste (0 mm) çevirin. Sebzeleri kesin.



Tırtıklı Kesme Bıçağı



Julyen Kesme Bıçağı



Düz Kesme Bıçağı