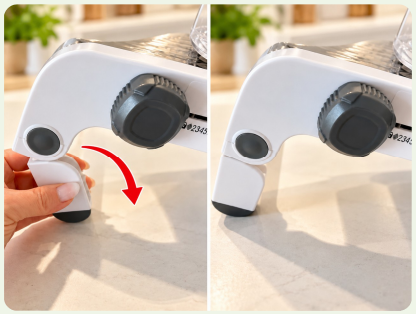
1 Klappfuß ausfahren



Fuß-Klappgelenk im Uhrzeigersinn öffnen.

2 Laufschiene einsetzen



Fingerschutz in die Laufschiene einsetzen und Lauf prüfen.

3 Gemüse befestigen



Schnittgut mittig fest auf die Spieße drücken.

4 Schnittstärke einstellen



Gewünschte Schnittstärke über seitlichen Drehknopf einstellen.

5 Gemüse schneiden



Zügig und mit leichtem Druck gleichmäßig hobeln.

6 Waffelschnitt wechseln



Klinge herausziehen - um 180 Grad drehen - wieder einsetzen.

Tipps & Tricks

Am hinteren Ende hat die Mandoline über dem Klappfuß einen Griff. Durch Andrücken der Mandoline über den Griff steht sie absolut stabil.

Schneiden in der Abwärtsbewegung mit leichtem Druck und einer zügigen, gleichmäßigen Bewegung.

Sicherheitshinweise

Klingen sind sehr scharf.

Immer den Fingerschutz des *SafeTrack*-Systems nutzen.

Vor Reinigung die Schnittstufe auf Lock / das Schloss-Symbol einstellen.

Nicht in die (Julienne-) Klinge(n) fassen.