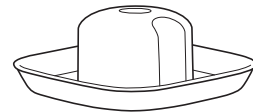
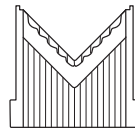
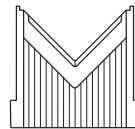
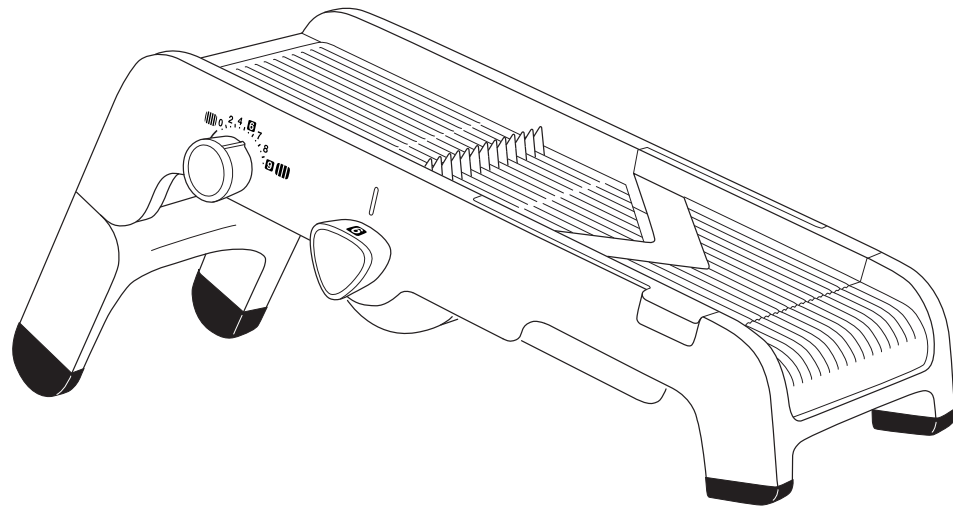
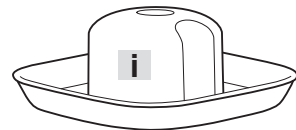
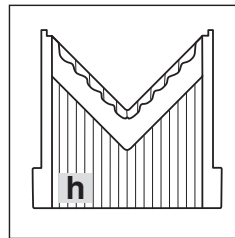
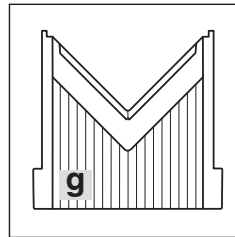
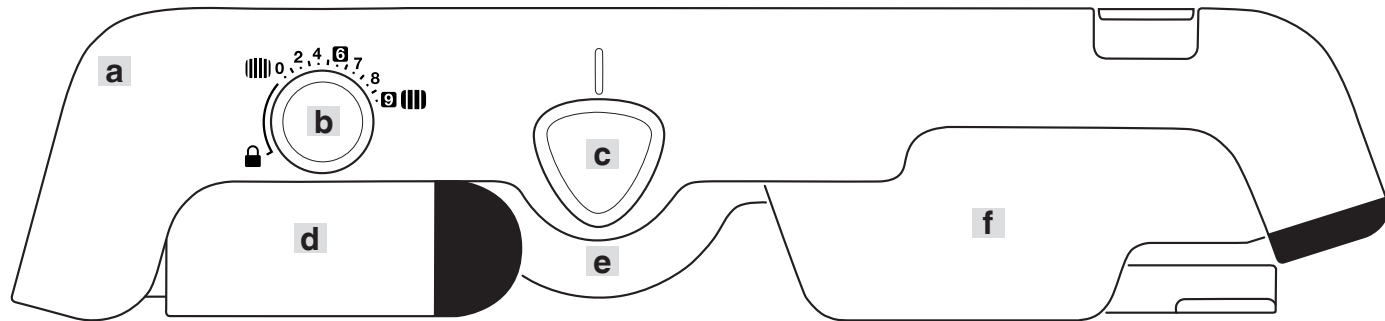
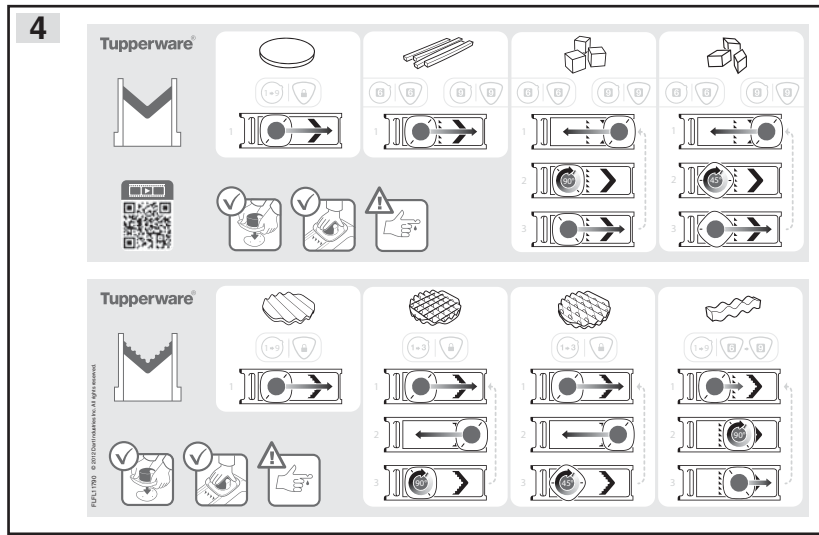
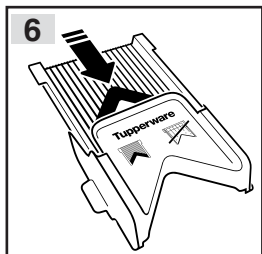
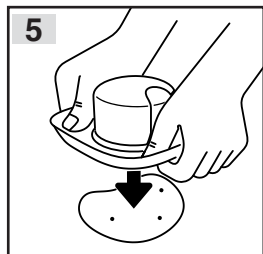
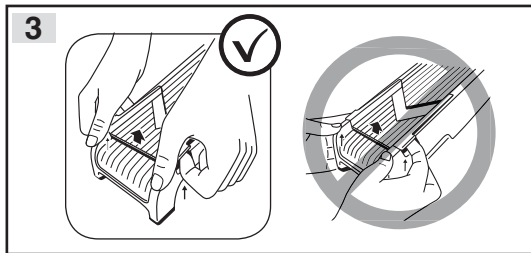
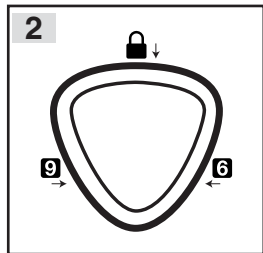


Tupperware®



1





Thank you for choosing the **Time Savers Mandoline**, a professional tool that allows you to cut multiple shapes in no time: slices, French fries, julienne cuts, dices, diamonds, crinkles and waffle cuts.

Please read carefully and follow these instructions for use and care and you will enjoy the high quality of this product for many years.



Tupperware®

Preserving your future™

Use a low temperature programme on your dishwasher to save energy and protect the environment.

Assembly Guidelines

! WARNING: Avoid touching the blades as they are extremely sharp. The high quality blades are designed to cut with minimal force and must be used with utmost care.

- Carefully carry the Mandoline by holding with both hands at each end.
- The **storage box** (f) can contain up to 2 blade inserts (g & h). Remove it from underneath the Mandoline's frame (a) before any use and replace after all components are washed and dried. Use the tab on the side of the storage box to release it from underneath the frame.
- The **blade inserts** (g or h) can be released from the Mandoline's frame (a) with 2 tabs, located on the sides of the Mandoline. As shown on picture 3, position your thumbs on the frame over the blade insert's tabs. With your index fingers under the tabs, gently lift the blade insert from the frame.
- To position the blade insert (g or h), make sure to slide the 2 pins into the slots of the frame before clipping the blade insert. An audible click will confirm that the blade insert is in the correct position.
- Unfold the **foot** (d) until it is in an extended position. The Mandoline can be placed on a countertop or over a bowl.

Make sure that the storage box (f) has been removed and that the Mandoline is on a secure and flat base before using.

With the Mandoline you can make slices, French fries, julienne, dices, diamonds, crinkle and waffle cuts. Refer to the additional user card for visual instructions to create specific shapes (4).

- Operate the buttons (b & c) by first pulling out before turning.
- The **round button** (b) indicates the thickness of the slices in mm. The button can be turned into different positions. To adjust the thickness of the slices, you can change the position from 0 to 9, according to the desired thickness level. The thickness can vary depending on the type of food sliced and on the force applied on the food guider (i). Turn the button in the lock position to place the upper plate above the blades.
- The **triangular button** (c & 2) operates the easy adjustable system with integrated stripes blades.

It can be turned in 3 positions:

- ▷ a lock position (a) where no blades are showing above the upper plate,
- ▷ in the position 6, the row of stripes blades makes 6 mm stripes,
- ▷ in the position 9, the row of stripes blades makes 9 mm stripes.

- After setup, the Mandoline is ready to be used. Push the food guider (i) on the food (5) with both hands. Adjust the height of the food so the food stays pinned on the food guider. Hold the Mandoline by its foot handle with one hand and **hold the food guider (i) with the other hand for all tasks.**
- Hold the food guider (i) parallel to the cutting surface and use the rib to guide and to avoid touching the metal blade.
- For easy slicing, make smooth movements.

Cleaning Guidelines

! WARNING: Wash the blades with caution as they are very sharp.

! WARNING: Always put the 2 buttons on their lock position (🔒) before any cleaning manipulation and whenever any usage of the Mandoline is temporarily interrupted.

- It is strongly recommended that you wash the blades immediately after each use and rinse the Mandoline completely.
- Under tap water, clean the blade insert separately from the frame. The stripes blades cylinder cover (e) can be opened for cleaning with a brush. Be extremely cautious as all blades are sharp on both sides.
- The Mandoline is dishwasher safe. Never let the blades in contact with other metal, ceramic or glass instruments as this would damage the cutting edge of the blades.
- In the dishwasher, keep the stripes blades cylinder cover closed. The holes in the cover will allow the water to flow through.

- With caution you can remove possible spots on the blades with a stainless steel cleaner.
- The food guider can be disassembled for a thorough cleaning by pulling on the knob.

Use and care

- When not in use, place both the upper plate and the stripes blades cylinder in a locked position (🔒).
- Do not try to sharpen the blades with a knife sharpener. If your blade insert (g or h) becomes blunt over time, contact your Tupperware consultant to purchase a replacement.
- Always hold the blade insert by the plastic side; never grasp it by the blade.
- Always let the blade insert fall on the floor if dropped. Do not attempt to catch it mid-air.
- This product and all its components are not intended to be used by children. Make sure that you keep them out of reach of children. Do not leave the Mandoline or a blade insert unattended when children are present.

- If food is blocked on the blade insert (g or h), unclip the blade insert from the frame (a) to release the food (3) and avoid hand contact with the blade. Turn the stripes blades button to the lock position (🔒) before releasing the blade insert. Do not apply force.
- **The food guider (i) should be used for all tasks.**
- Let all components dry completely before reassembling the Mandoline.
- The Mandoline should be stored with the round (b) and the triangular (c) buttons in the locked position (🔒).
- Store the blade inserts (g & h) back in the storage box (f). Like indicated on the pictogram on the storage box (6) hold the storage box (with TW logo visible) and slide the blade insert in the slot. Attach the storage box to the bottom of the Mandoline for compact storage, the storage box tab being on the same side than the buttons (b & c).

Guarantee

Limited Tupperware guarantee applies.

The Tupperware guarantee protects the Mandoline against chipping, cracking, breaking or peeling under normal non-commercial use for the lifetime of the product. This guarantee does not include replacement for used blades, nor does it cover rusting or other damage to the product resulting from negligent use or misuse of the product. Please contact your Tupperware consultant for a replacement.

www.tupperwarebrands.com

Merci d'avoir choisi la **Mandoline**, un ustensile professionnel qui vous permettra de découper vos légumes en diverses formes en un clin d'oeil : tranches, frites, julienne, dés, losanges, tranches dentelées ou tranches gaufrées.

Veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien qui suivent, afin de pouvoir profiter longtemps de l'excellente qualité de votre produit.



Tupperware®

Preserving your future™

Utilisez un programme basse température afin d'économiser de l'énergie et de préserver l'environnement.

Instructions d'assemblage

AVERTISSEMENT ! évitez de toucher les lames, elles sont extrêmement tranchantes. Ces lames de très grande qualité ont été conçues pour couper en exerçant

un minimum de force. Manipulez-les avec une extrême précaution.

- Transportez la Mandoline avec prudence en plaçant une main à chaque extrémité.
- Le **Boîtier de rangement** (f) peut contenir jusqu'à 2 lames (g & h). Retirez-le du châssis de la Mandoline (a) avant toute utilisation et replacez-le une fois tous les éléments de la Mandoline lavés et séchés. Utilisez la languette sur le côté du Boîtier de rangement pour le séparer du châssis.
- Les **lames** (g ou h) peuvent être libérées de la rampe de la Mandoline (a) via les 2 pattes latérales de la Mandoline. Comme le montre l'illustration 3, positionnez vos pouces sur le cadre, au-dessus des pattes d'insertion des lames. En plaçant les index sous les pattes, soulevez délicatement la lame pour les libérer de la rampe.
- Afin de positionner la lame (g ou h), veillez à ce que les 2 broches soient bien insérées dans les orifices de la structure et clippez la lame. Si la lame est bien positionnée, vous entendrez un clic.

- Dépliez le **pied** (d). La Mandoline peut être posée sur le plan de travail ou au-dessus d'un récipient.

Assurez-vous d'avoir retiré le Boîtier de rangement (f) et d'avoir disposé la Mandoline en toute sécurité sur une surface plane avant de l'utiliser.

La Mandoline vous permet de faire des tranches, des frites, une julienne, des dés, des losanges, des tranches dentelées et des tranches gaufrées. Référez-vous aux illustrations d'utilisation pour créer les formes souhaitées (4).

- Avant de tourner les boutons b et c, tirez-les vers l'extérieur.
- Le **bouton rond** (b) permet de régler l'épaisseur des tranches en mm. Plusieurs positions sont possibles. Pour ajuster l'épaisseur des tranches, modifiez la position (de 0 à 9). L'épaisseur peut varier en fonction du type d'aliment et de la force exercée sur le Poussoir (i). Pour sécuriser la Mandoline, lorsque vous ne l'utilisez pas, faites pivoter le bouton en position verrouillée afin de placer la partie supérieure de la rampe au-dessus des lames.

- Le **bouton triangulaire** (c & 2) actionne un système d'ajustement facile des lames intégrées (e). Il existe 3 positions :
 - ▷ une position de verrouillage (▲) : aucune lame ne dépasse la rampe supérieure,
 - ▷ la position 6 : la rangée de lames crée des bandes de 6 mm,
 - ▷ la position 9 : la rangée de lames crée des bandes de 9 mm.
- Une fois réglée, la Mandoline est prête à l'utilisation. Maintenez des deux mains le Poussoir (i) sur l'aliment à couper deux mains. Ajustez la taille de l'aliment à préparer de façon à ce qu'il reste correctement ancré sur le Poussoir (5). Maintenez la Mandoline par la poignée du pied d'une main et **poussez le Poussoir (i) avec l'autre main pour couper.**
- Maintenez le Poussoir (i) parallèlement à la rampe pour éviter de toucher les lames métalliques et utilisez les rainures pour guider l'aliment.
- Pour trancher facilement, faites des mouvements souples.

Consignes d'entretien

AVERTISSEMENT ! Les lames sont extrêmement tranchantes. Nettoyez-les avec la plus grande précaution.

ATTENTION ! Placez toujours les 2 boutons en position verrouillée (▲) avant de commencer à nettoyer la Mandoline ou si vous arrêtez temporairement de l'utiliser.

- Il est fortement recommandé de laver les lames immédiatement après chaque utilisation et de rincer complètement la Mandoline.
- Détachez les lames de la structure et nettoyez-les séparément sous le robinet. La protection du cylindre contenant les rangées de lames (e) s'ouvre et peut être nettoyée à l'aide d'une brosse. Soyez extrêmement prudent car toutes les lames sont coupantes des deux côtés.
- La Mandoline peut aller au lave-vaisselle. Ne laissez jamais les lames en contact avec d'autres ustensiles en métal, en céramique ou en verre car vous risqueriez d'endommager le tranchant des lames.

- Dans le lave-vaisselle, laissez le cylindre à rangées de lames fermé. Les perforations dans le couvercle permettront à l'eau de pénétrer.
- Vous pouvez éliminer les taches éventuelles sur les lames à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable.
- Le Poussoir peut être détaché pour un nettoyage complet. Il suffit de tirer sur le bouton.

Utilisation et entretien

- Lorsque vous n'utilisez pas la Mandoline, verrouillez la rampe supérieure ainsi que le cylindre contenant les rangées de lames (▲).
- N'essayez pas d'aiguiser les lames avec un aiguiser à couteaux. Si votre lame (g ou h) commence à s'émousser, prenez contact avec votre Conseiller(ère) Culinaire Tupperware pour la faire remplacer.
- Prenez toujours les lames par la partie en plastique ; ne les saisissez jamais par les lames.
- Si vous la lâchez, laissez tomber la lame sur le sol. Ne tentez pas de la rattraper au vol.
- Ce produit et tous ses composants ne doivent pas être utilisés par un enfant. Assurez-vous qu'il

reste hors de portée des enfants. Ne laissez pas la Mandoline ni les lames sans surveillance en présence des enfants.

- Si un aliment est bloqué dans la lame (g ou h), déclippez la lame de la structure (a) pour détacher l'aliment en évitant tout contact des mains avec les lames. Tournez le bouton triangulaire des rangées de lames en position verrouillée (▲) avant de détacher la lame. Ne forcez pas.
- **Utilisez toujours le Poussoir (i) pour couper les aliments.**
- Laissez tous les éléments sécher avant d'assembler à nouveau la Mandoline.
- Avant de ranger la Mandoline, placez les boutons rond (b) et triangulaire (c) en position verrouillée (▲).
- Conservez les lames (g et h) dans le Boîtier de rangement (f). Comme indiqué par le pictogramme situé sur le Boîtier de rangement (6), maintenez le Boîtier (avec logo Tupperware visible) et glissez les lames dans la fente. Clippez le Boîtier de rangement en dessous de la Mandoline pour un rangement compact ; la languette du Boîtier devant être du même côté que les boutons (b et c).

Garantie

La garantie Tupperware limitée s'applique à cet article.

La garantie Tupperware couvre la Mandoline contre les ébréchures, les craquelures, les cassures ou les pelures pendant toute la durée de vie du produit moyennant une utilisation normale non commerciale. Cette garantie n'inclut pas le remplacement des lames émoussées et ne couvre ni la rouille ni d'autres dégâts du produit résultant de négligence ou d'une mauvaise utilisation du produit. Veuillez prendre contact avec votre Conseiller(ère) Culinaire Tupperware pour tout remplacement.

www.tupperware.fr
www.tupperware.be

Gracias por escoger la **Mandolina Tupperware**, una herramienta profesional que le permitirá cortar ingredientes de múltiples formas en un abrir y cerrar de ojos. Podrá cortarlos en rodajas, bastones, juliana, dados, rombos, cortes ondulados y de rejilla.

Lea atentamente estas instrucciones de uso y cuidado del producto para que le proporcione la máxima calidad.



Tupperware®

Preserving your future™

Utilice un programa de baja temperatura en su lavavajillas para ahorrar energía y proteger el medioambiente.

Pautas de montaje

! ADVERTENCIA: evite tocar las cuchillas, ya que están muy afiladas. Las cuchillas fabricadas con una alta calidad, están diseñadas para cortar ejerciendo una fuerza mínima y deben utilizarse con sumo cuidado.

- Transporte la Mandolina con cuidado, sujetándola por los extremos con ambas manos.
- La **caja de almacenaje** (f) puede contener hasta dos cuchillas intercambiables (g y h). Retírela de debajo del marco de la Mandolina (a) antes de cada uso y vuelva a colocarla tras haber lavado y secado todos los componentes. Utilice la lengüeta situada en el lateral de la caja de almacenaje para extraerla del marco.
- Las **cuchillas intercambiables**(g o h) pueden extraerse del marco de la Mandolina (a) mediante 2 lengüetas situadas en los laterales. Como se indica en la ilustración 3, coloque sus pulgares en el marco y sobre las lengüetas de la cuchilla intercambiable. A su vez, con los dedos índices bajo las lengüetas, levante cuidadosamente la cuchilla intercambiable del marco.
- Para colocar una cuchilla intercambiable (g o h), asegúrese de deslizar los 2 pasadores en las ranuras del marco. Un "clic" confirmará que la cuchilla está en la posición correcta.

- Despliegue el **pie** (d) hasta que quede en posición extendida. La Mandolina puede colocarse sobre una encimera o sobre un recipiente.

Asegúrese de haber retirado la caja de almacenaje (f) y que la Mandolina se encuentre sobre una superficie plana y segura antes de utilizarla.

Con la Mandolina podrá cortar rodajas, bastones, juliana, dados, rombos, realizar cortes ondulados y de rejilla. Consulte la información adicional con las instrucciones visuales para realizar cortes con formas específicas (4).

- Para poder utilizar los botones (b y c) primero debe tirar de ellos hacia afuera y después girarlos.
- El **botón redondo** (b) indica el grosor de las rodajas en mm. El botón puede girarse en distintas posiciones. Para ajustar el grosor de las rodajas, puede cambiar la posición entre 0 y 9, según el grosor deseado. El grosor puede variar dependiendo del tipo de alimento y de la fuerza aplicada sobre la guía (i). Gire el botón a la posición de bloqueo para que la cuchilla quede tapada.

- El **botón triangular** (c y 2) ajusta el sistema de las cuchillas integradas para juliana. Puede girarse a 3 posiciones:
 - ▷ posición de bloqueo (▲) en la que las cuchillas aparecen sobre la placa superior,
 - ▷ en la posición 6, para obtener juliana de 6 mm,
 - ▷ en la posición 9, para obtener juliana de 9 mm.
- Una vez ajustada, la Mandolina estará lista para su uso. Presione la guía (i) sobre el alimento (5) con ambas manos. Ajuste la altura del alimento, de forma que quede sujeto sobre la guía. Sujete la Mandolina por el mango de su base con una mano y **la guía (i) con la otra para realizar todas las tareas.**
- Sujete la guía (i) de forma paralela a la superficie de corte y evite tocar la cuchilla de metal.
- Para que el corte resulte sencillo, realice movimientos uniformes.

Instrucciones de limpieza

! ADVERTENCIA: Lave las cuchillas con cuidado, ya que están muy afiladas.

! ADVERTENCIA: Coloque siempre los 2 botones en posición de bloqueo (▲) antes de llevar a cabo cualquier manipulación de limpieza o cada vez que interrumpa el uso de la Mandolina.

- Se recomienda lavar las cuchillas inmediatamente después de cada uso.
- Antes de limpiar las cuchillas, sepárelas del marco y a continuación límpielas bajo el agua. La tapa del sistema integrado de cuchillas para juliana (e) puede abrirse para proceder a su limpieza con un cepillo. Extreme las precauciones ya que todas las cuchillas están afiladas por ambas caras.
- La Mandolina es apta para el lavavajillas. No permita que las cuchillas entren en contacto con otros metales, objetos cerámicos o de cristal, ya que podrían dañar su filo.
- Antes de introducir la Mandolina en el lavavajillas, cierre la tapa de las cuchillas para juliana. Los orificios de la tapa permitirán la entrada de agua.

- Podrá utilizar un limpiador para acero inoxidable para eliminar las posibles manchas de las cuchillas. Extreme la precaución al llevar a cabo esta acción.
- La guía puede desmontarse para realizar una limpieza minuciosa.

Uso y cuidados

- Cuando no utilice la Mandolina coloque los botones en posición de bloqueo (▲).
- No intente afilar las cuchillas con un afilador de cuchillos. Si su cuchilla intercambiable (g o h) se desafilan con el paso del tiempo, póngase en contacto con un Distribuidor autorizado Tupperware para adquirir una de repuesto.
- Sujete siempre la cuchilla intercambiable por la parte de plástico, nunca por el filo.
- Si la soltara accidentalmente, deje que la cuchilla caiga al suelo; no intente cogerla en el aire.
- La Mandolina y sus componentes no son aptos para niños. Manténgalos siempre fuera de su alcance.
- Si la cuchilla intercambiable (g o h) quedara bloqueada por alimentos, desengánchela del marco (a) para

retirar la comida (3) y evitar que la mano entre en contacto con el filo. Gire el botón de las cuchillas para juliana a la posición de bloqueo (▲) antes de retirar la cuchilla. Evite forzarlo.

- **Debe utilizar la guía (i) en todas las tareas.**
- Deje que se sequen por completo todos los componentes antes de volver a montar la Mandolina.
- La Mandolina debe guardarse con los botones redondo (b) y triangular (c) en posición de bloqueo (▲).
- Vuelva a guardar las cuchillas intercambiables (g y h) en la caja de almacenaje (f). Como se indica en el pictograma (6), sujétela con el logotipo TW visible y deslice la cuchilla intercambiable en la ranura. Acople la caja de almacenaje en la base de la Mandolina para conseguir un almacenamiento compacto. La etiqueta de la caja de almacenaje se encuentra en el mismo lado que los botones (b y c).

Garantía

Producto sujeto a la garantía estándar de Tupperware.

Esta garantía cubre el astillado, agrietado, rotura o descascarillado bajo condiciones normales de uso no comercial de la Mandolina. Esta garantía no incluye la sustitución de las cuchillas usadas, oxidación ni otros daños derivados de un uso negligente o inadecuado del producto. Póngase en contacto con un Distribuidor Tupperware para solicitar el cambio del producto.

www.tupperware.es