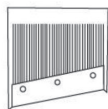


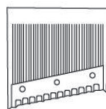
Mod. AC50

Los textos, fotos, colores, figuras y datos corresponden al nivel técnico del momento en que se han impreso. Nos reservamos el derecho a modificaciones, motivadas por el desarrollo permanente de la técnica en nuestros productos.

COMPONENTES PRINCIPALES



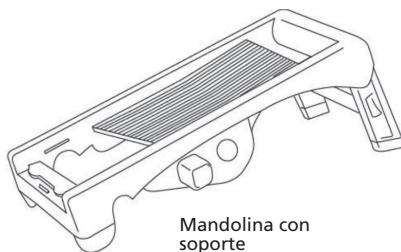
Cuchilla
lisa



Cuchilla
ondulada



Empujador
protector manos



Mandolina con
soporte



Soporte
cuchillas

ATENCIÓN

- Cuidado: Cuchillas afiladas.
- Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- Tenga cuidado en el uso, lavado y almacenamiento.
- Corte el alimento en piezas que puedan introducirse en el empujador / protector de manos.
- Utilice el empujador / protector de manos por seguridad.
- Lave y seque inmediatamente después de cada uso para evitar la oxidación.
- No emplee en su limpieza productos químicos o abrasivos, estropajos metálicos, etc. que puedan deteriorar las superficies.
- Es seguro lavar en la parrilla superior del lavavajillas, a una temperatura entre 65/150°C. Suba la plataforma reguladora del espesor al menor nivel antes de meter en el lavavajillas.
- Mantenga la mandolina alejada de altas temperaturas.
- No introduzca este producto en el microondas u horno convencional.

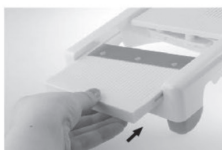
INSTRUCCIONES



1. Fije firmemente el alimento en las sujeciones del empujador.



2. Despliegue la pata abatible y coloque la mandolina en una superficie plana y limpia.



3. Introduzca la cuchilla deseada.



4. Bloquee la cuchilla.



5. Gire el regulador para ajustar el grosor de corte.



6. Tire hacia afuera y gire para seleccionar la anchura de corte.



7. Sujete el empujador y deslícelo firmemente para cortar.



8. Puede recoger la pata abatible y verter las piezas sobre un recipiente.



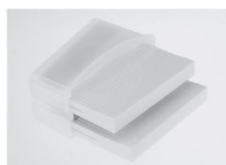
9. Utilice la cuchilla ondulada para cortar patatas onduladas.



10. Para cortar piezas en rejilla, ajuste el espesor a 3mm, pase una vez el empujador con el alimento, retirelo, gire 90° y repita.

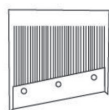


11. Abra el protector de cuchillas y utilice un cepillo para su limpieza.

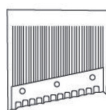


12. Guarde las cuchillas en su soporte por seguridad.

COMPONENTES PRINCIPAIS



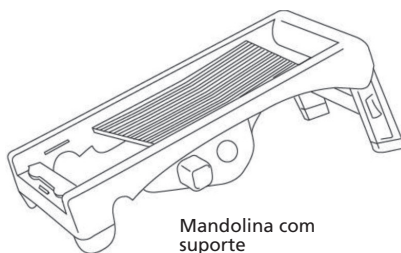
Lâmina
lisa



Lâmina
ondulada



Empurrador
protetor mão



Mandolina com
suporte



Suporte
lâminas

ATENÇÃO

- Cuidado: Lâminas afiadas.
- Mantenha-as fora do alcance das crianças.
- Tenha cuidado no manuseamento, lavagem e armazenamento.
- Corte os alimentos em pedaços que possam ser inseridos no empurrador / protetor de mãos.
- Utilize o empurrador/protetor de mãos por segurança.
- Lave e seque imediatamente após cada utilização para evitar a oxidação.
- Na sua lavagem, não utilize produtos químicos ou abrasivos, esfregões metálicos, etc. que podem deteriorar a superfície.
- É seguro lavar na grelha superior da máquina de lavar loiça, a uma temperatura entre 65/150°C. Levante a plataforma reguladora de espessura até ao nível mais baixo antes de a colocar na máquina de lavar louça.
- Mantenha a mandolina afastada de temperaturas elevadas.
- Não introduza este produto no microondas ou forno convencional.

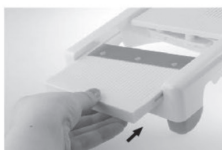
INSTRUÇÕES



1. Fixe firmemente o alimento nos fixadores do empurrador.



2. Desdobre a perna articulada e coloque a mandolina numa superfície plana e limpa.



3. Insira a lâmina desejada.



4. Bloquee a lâmina.



5. Rode o regulador para ajustar a espessura do corte.



6. Puxe para fora e rode para seleccionar a largura de corte.



7. Segure o empurrador e faça-o deslizar com firmeza para cortar.



8. Pode recolher a perna dobrável e colocar as peças num recipiente.



9. Use a lâmina ondulada para cortar batatas onduladas.



10. Para cortar peças em grelha, ajuste a espessura para 3mm, passe uma vez o empurador com o alimento, retire-o, rode 90° e repita.



11. Abra o protetor de lâminas e use um pincel para limpeza.

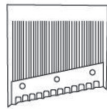


12. Guarde as lâminas no seu suporte por segurança.

PRINCIPAL COMPONENTS



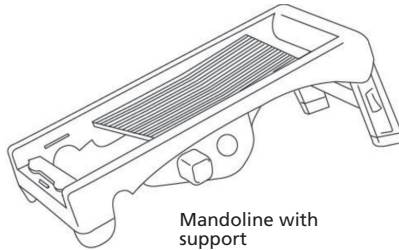
Flat blade



Wave blade



Pusher / hand protector



Mandoline with support



Blade box

ATTENTION

- Be careful: Sharp blades.
- Keep the appliance away from children.
- Be careful when using, cleaning and storing.
- Cut the food in small pieces to insert them into the pusher / hand protector.
- For security, use the pusher / hand protector.
- Clean and dry immediately after using to avoid rusty marks.
- When cleaning do not use chemical or abrasive products, such as metallic scourers, which may deteriorate the surfaces of the appliance.
- You can clean it in the dishwasher, in the upper level and with a temperature between 60/150 °C. It is advisable to adjust the thickness platform to the lower level before inserting into the dishwasher.
- Keep the appliance away from high temperatures.
- Do not insert it into the microwave neither into the oven.

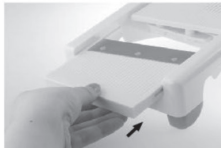
INSTRUCTIONS



1. Adjust firmly the food protector into the pusher / hand protector.



2. Unfold the stand and place the appliance on a flat and clean surface.



3. Insert the blade.



4. Unlock the blade.



5. Turn the knob to adjust to adjust the thickness of the slide.



6. Push outwards and turn to select the cutting wide.



7. Hold the pusher / hand protector and slide it firmly to cut.



8. You can fold the stand and spill the pieces into a container.



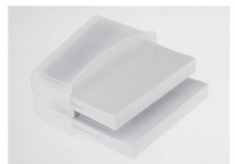
9. Use the wave blade to cut wavy and waffle chips.



10. To cut waffle chips, adjust the thickness to 3mm, push the food with the holder forward once and then turn to 90° and repeat it.



11. Open the blade protector and use a brush for cleaning.

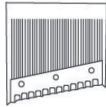


12. Store the blades into the blade box.

PRINCIPAUX COMPOSANTS



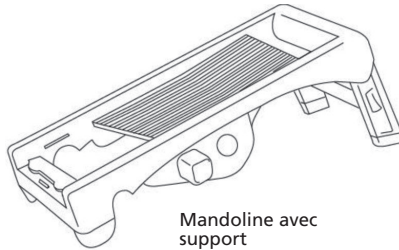
Lame
lisse



Lame
ondulée



Poussoir
protecteur main



Mandoline avec
support



Porte-lames

ATTENTION

- Attention: lames aiguisées.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Faire bien attention pendant l'utilisation, le nettoyage et le stockage.
- Couper les aliments en morceaux pouvant être introduits dans le poussoir / protecteur de main.
- Par mesure de sécurité, utiliser le poussoir/protecteur de main.
- Laver et sécher immédiatement après chaque utilisation pour éviter l'oxydation.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits chimiques ou abrasifs, de brosses métalliques, etc., qui pourraient détériorer les surfaces.
- Passe au lave-vaisselle, dans le panier supérieur, à une température entre 65/150° C. Monter la plateforme régulatrice de l'épaisseur à son niveau le plus bas avant de mettre au lave-vaisselle.
- Tenir la mandoline à l'abri des fortes températures.
- Ne pas mettre cet article au micro-ondes ou au four conventionnel.

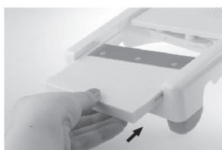
INSTRUCTIONS



1. Fixer fermement l'aliment sur les supports du poussoir.



2. Déplier le bras rabattable et placer la mandoline sur une surface plate et propre.



3. Introduire la lame souhaitée.



4. Bloquer la lame.



5. Tourner le régulateur pour régler l'épaisseur de coupe.



6. Tirer et tourner pour choisir la largeur de coupe.



7. Tenir le poussoir et le faire glisser fermement pour couper.



8. Le bras rabattable peut être replié pour faire tomber les morceaux dans un récipient.



9. Utilisez la lame ondulée pour couper les pommes de terre ondulées.



10. Pour couper des morceaux en cubes, régler l'épaisseur sur 3 mm, passer une fois le poussoir avec l'aliment, le retirer, tourner à 90° C et recommencer.

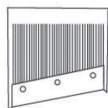


11. Ouvrir le protecteur de lame et utiliser une brosse pour le nettoyer.

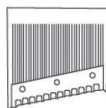


12. Ranger les lames dans leur support par mesure de sécurité.

COMPONENTI PRINCIPALI



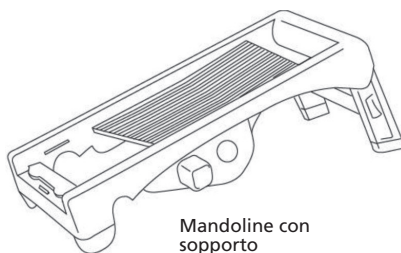
Lama liscia



Lama ondulata



Pusher
Protettore mani



Mandoline con
supporto



Soppoorto
lame

ATTENZIONE

- Attenzione: Lame affilate.
- Mantenere fuori dalla portata dei bambini.
- Faccia attenzione durante l'utilizzo, il lavaggio e la conservazione.
- Tagli gli alimenti in pezzi che possano introdursi dentro il pusher/protettore di mani.
- Utilizzi il pusher/protettore di mani per sicurezza.
- Lo lavi e l'asciughi immediatamente dopo l'utilizzo per evitare l'ossidazione
- Non utilizzi prodotti chimici, abrasivi o spugnette metalliche per pulirlo; possono deteriorarne la superficie.
- Potrá metterlo in lavastoviglie nella parte superiore ad una temperatura tra 65 e 150 °C. Metta la piattaforma nel livello piú basso prima di inserirlo in lavatrice.
- Mantenga il prodotto lontano da alte temperature.
- Non introdurre nel microonde o nel forno.

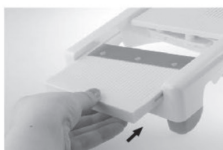
ISTRUZIONI



1. Fissi gli alimenti ai perni del pusher.



2. Apra la struttura per lungo e collochi l'apparecchio su una superficie liscia e pulita.



3. Introduca la lama desiderata.



4. Blocchi la lama.



5. Giri il regolatore per adattarlo al spessore di taglio.



6. Tiri verso fuori e giri per scegliere la larghezza di taglio.



7. Tenga l'apparecchio e faccia scivolare dolcemente per tagliare.



8. Potrà tenere la parte abbattibile e versare i pezzi su un recipiente.



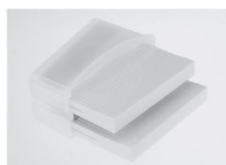
9. Utilizzi la lama ondulata per tagliare patata ondulata.



10. Per tagliare pezzi nella retina sistemi lo spessore a 3 mm, passi il pusher con l'alimento, lo tolga e ripeta girando di 90°.

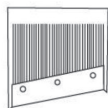


11. Apra il protettore delle lame e utilizzi uno spazzolino per pulirlo.

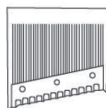


12. Conservi le lame nel supporto di sicurezza.

HAUPTKOMPONENTEN



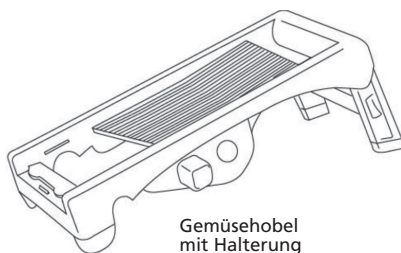
Messer
glatt



Messer
gewellt



Schieber
Handschutz



Gemüsehobel
mit Halterung



Halterung
Messer

ACHTUNG

- Vorsicht: Scharfe Klingen
- Produkt aus der Reichweite von Kindern fernhalten.
- Gehen Sie bei der Anwendung, beim Waschen und bei der Aufbewahrung mit Vorsicht vor.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, die sich über den Schieber / Handschutz in den Behälter geben lassen.
- Verwenden Sie den Schieber / Handschutz aus Sicherheitsgründen.
- Waschen und trocknen Sie das Gerät nach jeder Nutzung, um Oxidation zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuermitteln oder Chemikalien, Metallschwämmen, etc., da dadurch die Oberflächen beschädigt werden können.
- Die Zubehörteile können im oberen Fach des Geschirrspülers bei einer Temperatur zwischen 65 und 150 °C gereinigt werden. Stellen Sie das obere Fach auf das niedrigste Niveau ein, ehe sie den Gemüsehobel in den Geschirrspüler geben.
- Schützen Sie den Gemüsehobel vor hohen Temperaturen.
- Stellen Sie dieses Produkt nicht in die Mikrowelle oder den herkömmlichen Ofen.

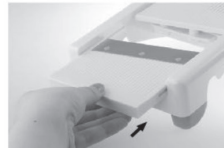
GEBRAUCHSANLEITUNG



1. Befestigen Sie das Lebensmittel gut an den Befestigungen des Schiebers.



2. Klappen Sie den ausziehbaren Fuß aus und setzen Sie den Gemüsehobel auf eine ebene, saubere Oberfläche.



3. Legen Sie die gewünschte Klinge ein.



4. Blockieren Sie die Klinge.



5. Drehen Sie den Regler, um die Schnittstärke anzupassen.



6. Durch Ziehen nach außen und gleichzeitiges Drehen kann die Schnittstärke angepasst werden.



7. Halten Sie den Schieber und bewegen ihn fest nach vorne, um zu schneiden.



8. Der ausziehbare Fuß lässt sich einklappen. Geben Sie dann die geschnittenen Stücke in einen Behälter.



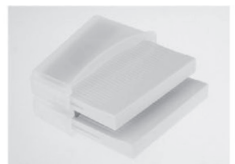
9. Verwenden Sie die gewellte Klinge, um Kartoffeln gewellt zu schneiden.



10. Um Stücke in Gitterform zu schneiden, passen Sie die Dicke auf 3 mm an, ziehen den Schieber mit dem Lebensmittel darüber, drehen Sie.



11. Öffnen Sie den Messerschutz und verwenden Sie eine Bürste zum Reinigen des Gemüsehobels.



12. Bewahren Sie die Klängen zur Sicherheit in ihrer Sicherheitshalterung auf.

- El presente certificado garantiza y da derecho a la reparación gratuita, durante el tiempo indicado en el certificado de garantía, a partir de la fecha de compra.
- Quedan excluidos de esta garantía todos aquellos aparatos que presenten golpes o manipulaciones incorrectas, así como las deficiencias ocasionadas por un uso anormal o abusivo.
- La empresa garante, se reserva el derecho a elegir entre reparar, sustituir o canjear por otro de características similares, en función del tipo de avería o de las existencias de nuestros almacenes.
- Esta garantía sólo tendrá validez si está debidamente cumplimentada y con el sello del establecimiento distribuidor.
- Para hacer uso de esta garantía, debe llamar al teléfono 94 621 55 40 (*), donde le indicarán el procedimiento a seguir.
- Adicionalmente, el titular de la garantía, disfrutará en cada momento de todos los derechos que la legislación vigente le conceda.

(*) El ámbito de esta garantía es válido para España peninsular e Islas Baleares. Para otros ámbitos o países, acudir al distribuidor o el establecimiento vendedor.

ESPAÑOL: En el resto de países, el titular de la garantía, disfrutará de todos los derechos que su legislación vigente le conceda.

PORTUGUÊS: Nos restantes países, o titular da garantia disfrutará de todos os direitos que a legislação vigente do seu país lhe conceder.

ENGLISH: In the rest of countries, the holder of the guarantee will enjoy all the rights that his legislation in force concedes.

FRANÇAIS: Dans les autre pays, le titulaire de la garantie jouira de tous les droits que la législation en vigueur lui concède.

ITALIANO: Negli altri paesi, il titolare della garanzia, si avvarrà dei diritti che la legislazione in vigore prevede e tutela.

DEUTSCH: Im Rest der Länder, der Garantieinhaber, genießt alle Rechte die ihn Ihre rechtsgültige Gesetzgebung erteilt.

Jata hogar

Mod. AC50

CERTIFICADO DE GARANTÍA - CERTIFICADO DE GARANTIA

Sello del Vendedor
Carimbo do Vendedor

Fecha de Venta
Data da Venta

Nombre y dirección del comprador
Nome e dirección do comprador

3 años de garantía

2 anos de garantia

DECA, S.A.
ESPAÑA

Zubibitarte, 6 • 48220 ABADIANO • Bizkaia

Tel. 94 621 55 40

Fax 94 681 44 44

www.jata.es

PORTUGAL

Avenida Engenheiro Duarte Pacheco

Torre 2-3, Sala 3 • 1070-102 Lisboa

Tel. 213 876 355 • Fax 213 867 398

www.jata.pt