

# Professional Mandoline Slicer



# ADOV

## Disclaimer

Please read this entire manual before using **ADOV Mandoline Slicer**. Failure to follow these instructions can lead to injury or property damage.



Bitte lesen sie das gesamte handbuch, bevor sie den ADOV Mandoline Slicer verwenden. Die nichtbeachtung dieser anweisungen kann zu verletzungen oder sachschräden eigenschaft.

## Haftungsausschluss

01. Verwenden sie beim in scheiben schneiden oder würfeln von lebensmitteln immer den lebensmittelhalter/ fingerschutz. Verwenden sie den mandolinschneider niemals ohne fingerschutz.
02. Entfernen sie vor gebrauch alle beutel und verpackungen von der mandoline.
03. Stellen sie sicher, dass die mandoline vor dem gebrauch gründlich gereinigt wurde. Verwenden sie ihr gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert.
04. Lassen sie die mandoline während des gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
05. Verwenden sie die mandoline nur für den vorgesehenen zweck.
06. Eine enge überwachung ist erforderlich, wenn eine mandoline von oder in der nähe von kindern verwendet wird.
07. Unsere mandoline verwendet scharfe klingen. Gehen sie bei der verwendung und reinigung äußerst vorsichtig vor, um verletzungen zu vermeiden.
08. Fügen sie keine zutaten hinzu, während die mandoline in betrieb ist.
09. Berühren sie niemals die klingen und vermeiden sie die verwendung heißer zutaten. Stellen sie die mandoline nicht auf oder in der nähe eines heißgasbrenners, eines heißen elektrobrenners oder in einen beheizten ofen.
10. Es wird empfohlen, diese mandoline nicht von personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen fähigkeiten zu verwenden, es sei denn, sie werden ordnungsgemäß beaufsichtigt.
11. Eine unsachgemäße verwendung der mandoline kann zu Sach- oder personenschäden führen.

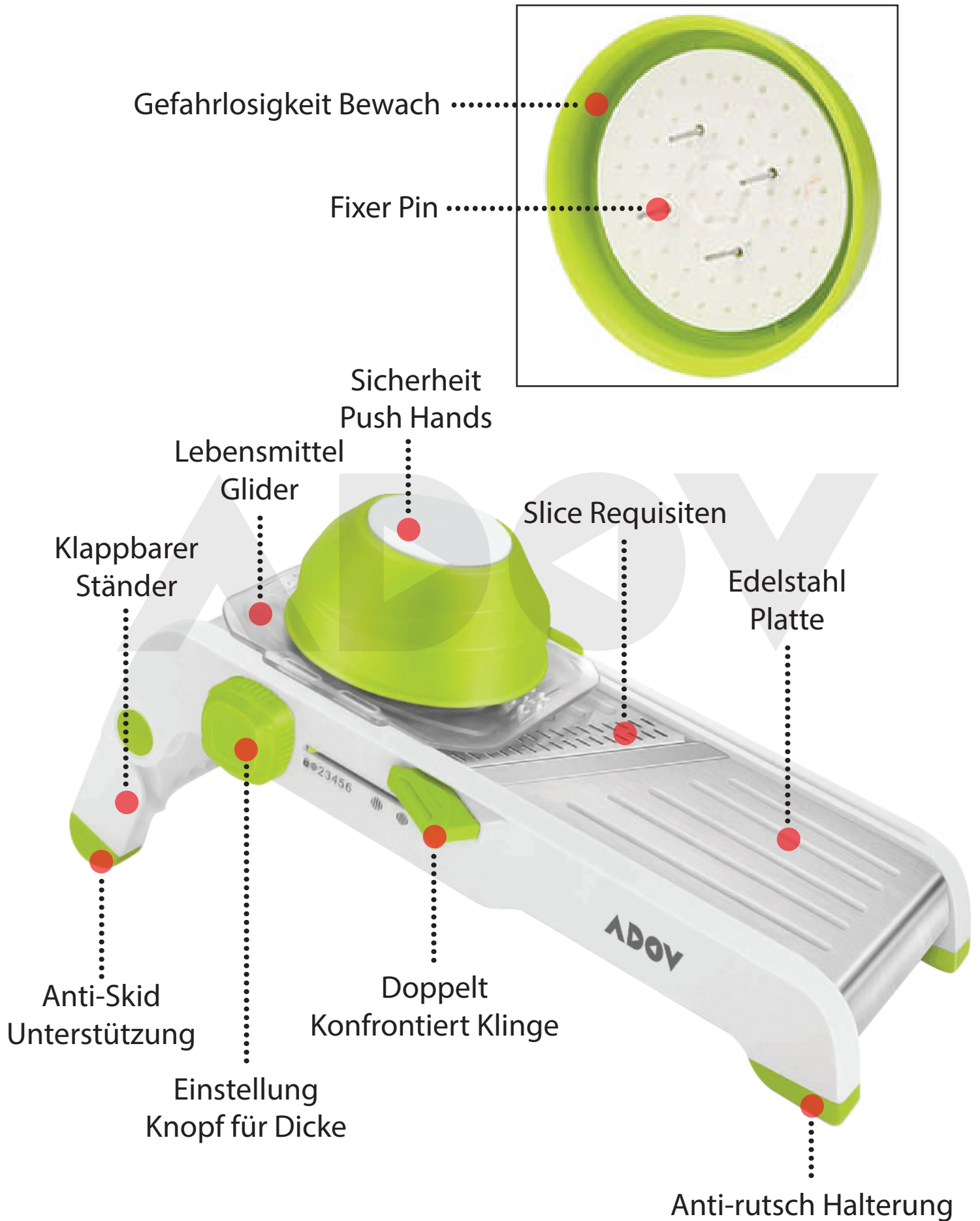
**ADOV übernimmt keine haftung für schäden, die durch unsachgemäße verwendung der mandoline verursacht wurden.**

## Vorteile der Verwendung Eines Mandolinschneiders

- ✓ Verringerte chance schwerer verletzungen beim schneiden von obst, gemüse, käse und anderen lebensmitteln
- ✓ Deutlich reduzierter aufwand für das in scheiben schneiden
- ✓ Erzeugt scheiben von konsequent dicke
- ✓ Ermöglicht das anpassen der dicke der scheiben
- ✓ Verschiedene schneidemöglichkeiten: welligkeitsschnitte, julienne oder sogar waffelschnitte
- ✓ Einheitliche scheiben, schnitte und koteletts für eine bessere präsentation von lebensmitteln für alle veranstaltungen
- ✓ Schneiden sie mühelos noch härteres gemüse und obst durch
- ✓ Weniger müll wegen gleichmäßige schnitte, scheiben und koteletts
- ✓ Spart Ihnen viel vorbereitungszeit
- ✓ Einfach einzurichten und zu warten



# Teile und Feature



# Dicke und Dünne Scheiben

Der dicke einsteller reicht von 1 - 6 millimeter. Schneiden sie obst und gemüse für gehackte salate und mehr. Verwenden sie den dickenregler für ihre mandoline, um festzulegen, wie dick oder dünn ihre scheiben sein sollen. Ihre Mandoline Slice eignet sich hervorragend für die herstellung von hausgemachten pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes.

## Installieren

- Klappen sie die hinterbeine unter der mandoline heraus. In der zwischenzeit sollte sich die klinge im gesperrten modus befinden
- Befestigen sie nun die schneidföhrung vorsichtig an der mandoline, indem sie die föhrung oben in die schiene einföhren. Stellen sie sicher, dass keine lebensmittel die strecke spur.
- Stellen sie die schneiden dicke mit dem schalter ein, indem sie den einstellknopf im uhrzeigersinn von 1 auf 6 drehen (1 = dünnste, 6 = dickste).

## 1. JULIENNE

- Nach einstellen oben das alleschneider, einstellen das klinge zu gerade seite.
- Bewegen sie den einstellknopf in richtung "▣" für julienne-gröÙe.
- Sichern sie das gemüse mit einem handschutz und laufen sie unter gleichmäÙigem druck zur schneidrampe.



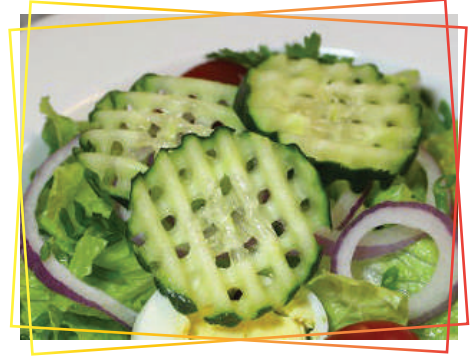
## 2. SCHEIBE

- Schalten sie zuerst die klinge auf die gerade seite.
- Wählen sie mit dem einstellknopf die gemüsedicke nach bedarf aus.
- Sichern sie das gemüse mit einem handschutz und laufen sie unter gleichmäÙigem druck zur schneidrampe.



### 3. WAFFEL

- Stellen sie die klinge auf die welligseite.
- Bewegen sie den einstellknopf in richtung "❖".
- Sichern sie das gemüse mit einem handschutz und laufen sie unter gleichmäßigem druck zur schneidrampe.



### 4. RIBBON

- Schalten sie zuerst die klinge auf die gerade seite.
- Ziehen und drehen sie den in schein schneiden knauf für dünne größe auf 1.
- Sichern sie das gemüse mit einem handschutz und laufen sie unter gleichmäßigem druck zur schneidrampe.



### 5. MATCHSTICK

- Um ein matchstick mit perfekter form zu erhalten, stellen sie den schieberegler zuerst auf "|||".
- Ziehen und stellen sie den einstellknopf sie ihn für die dicke auf 4.



### 6. SHRED

- Um ihren kohl oder anderes gemüse zu zerkleinern, schalten sie zuerst die klinge auf die welligseite.
- Wählen sie mit dem einstellknopf die gemüsedicke nach bedarf (2 bis 6).
- Sichern sie nun das gemüse mit einem handschutz und rennen herunter sie unter gleichmäßigem druck zur schneidrampe.



## 7. SPAGHETTI

- Set the slider to "3" for slicing.
- Select food thickness by the adjustment knob to 2.
- Secure food with handguard and run down towards the slicing ramp while maintaining even pressure.



## 8. CRINKLE

- Stellen sie die klinge zuerst auf die welligseite.
- Bewegen sie den einstellknopf in richtung "||||".
- Befestigen sie nun die kartoffel mit einem handschutz und rennen sie unter gleichmäßigem druck zur schneidrampe.



## 9. WELIG SCHNITTE

- Stellen sie die klinge zuerst auf die welligseite.
- Wählen sie mit dem einstellknopf die gemüsedicke nach bedarf (2 bis 6).
- Befestigen sie nun die kartoffel mit einem handschutz und rennen herunter sie unter gleichmäßigem druck zur schneidrampe.



# Reinigung und Instandhaltung

Unsere mandoline ist oberen Rack spülmaschinenfest. Verwenden sie zum reinigen der mandolinenklinge die küchenreinigungsbürste, um speisereste zu entfernen. Seien sie äußerst vorsichtig, wenn sie die reinigungsbürste verwenden.

Verwenden sie immer eine bürste, wenn sie reinigung das gerät Apparat. Legen sie niemals ihre finger in die nähe der klinge.

Bunte, saftige lebensmittel wie rüben können flecken auf dem gerät verursachen. Vorsichtig mit öl abwischen, um den fleck zu entfernen.

### Lagerung

Wenn ihre mandoline gereinigt und gründlich getrocknet wurde, kann sie zur sicheren aufbewahrung verriegelt und gefaltet werden.



## Rezepte

Wir haben 7 unserer bevorzugten gesunden rezepte zusammengestellt, um ihren slicer optimal zu nutzen. Fügen sie ihrer kochen mehr vegetarische vielfalt und superfoods kochen, entdecken sie gesunde optionen von pommes bis dessert und bereiten sie ganz einfach köstliche gerichte für die ganze familie zu.

### Thai Ribbon Salat

Der Thai Ribbon Salat ist voll mit frischem gemüse, knusprigen erdnüssen und frischen kräutern, die alle mit einem Thai-inspirierten dressing geworfen werden. Verwenden sie unseren ADOV-Mandolinenschneider, um schnell gemüse für diesen frischen und leckeren salat zuzubereiten, und servieren sie ihn mit gegrilltem fleisch, burgern und hotdogs.



## Sommer Squash Bänder mit Zitrone und Parmesan

Den squash und die zucchini mit dem Mandolinschneider in lange, dünne schein schneiden und in eine große schüssel geben. Mischen sie öl, zitronensaft, parmesan, fügen sie salz und pfeffer nach bedarf hinzu. Zum schluss vorsichtig umrühren, um alle zutaten zu kombinieren und sofort servieren.



## 5-Minuten-Gurken-Crunch-Sushi

Verwenden unseren Mandolinschneider, um gurke der länge nach in lange dünne schein zu schneiden. Legen schein auf eine serviette, um die flüssigkeit aufzunehmen. Legen einen gurkenschein auf ein schneidebrett und legen sie Frischkäse, eine schein jalapeno, Krabben und einige frühlingzwiebelstücke an ein ende. Rollen Sie nun gurkenschein fest auf und sichern Sie ihn mit einem zahnstocher. Tauchen die rolle in Ponzu-Sauce, die in den meisten Lebensmittelgeschäften erhältlich ist.



## Gemüse Tian

Ein Gemüse-Tian hat etwas so erstaunlich befriedigendes. Fein geschnittene runden kartoffeln, tomaten und zucchini werden wie bunte, gefallene dominosteine angeordnet und perfekt geröstet. Aber es ist nicht nur ein wunderschönes rustikales gericht, sondern die aromen sind dynamisch und bohnenkraut.

Schneiden sie in schein schneiden kartoffeln, tomaten und zucchini mit unserem mandolinschneider gleichmäßig in schein. Dann schichten sie das gemüse in eine ovale oder runde schale. Top mit gehacktem knoblauch, thymian, salz, pfeffer und ein paar tropfen olivenöl belegen. Backen sie es bei 375 grad, bedeckt mit folie, für 40-45 minuten. Entfernen sie die folie und backen sie weitere 10-15 minuten, bis die ränder knusprig werden. ihr Gemüse-Tian ist servierfertig.





### **Karotten, Zucchini, Kürbisbänder**

Schneiden sie zuerst karotten, zucchini und kürbis mit einem mandolinschneider in dünne bänder. Nun butter bei mittlerer hitze in einer großen bratpfanne schmelzen. Knoblauch hinzufügen und 2 minuten kochen lassen. Fügen sie nun karottenbänder hinzu. Zucchini-Kürbis-Bänder, salz, pfeffer, petersilie und limettensaft dazugeben. 6 bis 10 minuten kochen lassen. ihre karotten-, zucchini- und kürbisbänder sind servierfertig

### **Gurken Feta Rollen**

Die gurke mit unserer mandoline der länge nach in lange dünne scheibe schneiden. Legen sie nun die gurkenscheiben auf eine serviette, um die flüssigkeit aufzunehmen. Dill, sonnengetrocknete tomaten und oliven in kleinere stücke schneiden. Mischen sie griechischen joghurt, feta käse und zitronensaft in einer schüssel, bis eine mischung entsteht. Fügen Sie sonnengetrocknete tomaten, dill und oliven zur feta mischung hinzu und würzen sie mit pfeffer. Legen sie einen gurkenscheibe auf ein schneidebrett und geben sie etwa einen teelöffel der feta mischung auf ein ende des gurkenscheibes. Rollen sie den gurkenscheibe auf und sichern sie ihn mit einem zahnstocher. Ihre Gurken-Feta-Rolle ist servierfertig.



### **Zimtzucker Gebackene Apfelchips**

Ofen auf 200 ° F vorheizen. Zwei backbleche mit pergamentpapier auslegen. Schneiden sie äpfel 2 mm mit ADOV Mandolinschneider. zimt und zucker mit apfelscheiben in eine schüssel geben und mischen. Legen sie nun die apfelscheiben in einer schicht auf das vorbereitete backblech. Backen sie in 200 ° F ofen für 1 stunde. Aus dem ofen nehmen und umdrehen. Stellen sie es für eine weitere stunde wieder in den ofen, schalten sie den ofen aus und lassen sie sie im ofen abkühlen. Sie werden knusprig, wenn sie vollständig abgekühlt sind.

Wir, ADOV, bieten unseren kunden ein beispielloses erlebnis, indem wir die besten professionellen produkte der Welt herstellen. Wir werden auf jeden Fall weiterhin innovationen entwickeln und alte paradigmen mit neuen lösungen herausfordern.



[www.weareheretohelp.co.uk](http://www.weareheretohelp.co.uk)

Call: 0044 (0) 1582 969769

Email: [contact@weareheretohelp.co.uk](mailto:contact@weareheretohelp.co.uk)

**Danke, dass sie bei uns sind. Bleibe in verbindung gebracht.**