

# fullstar

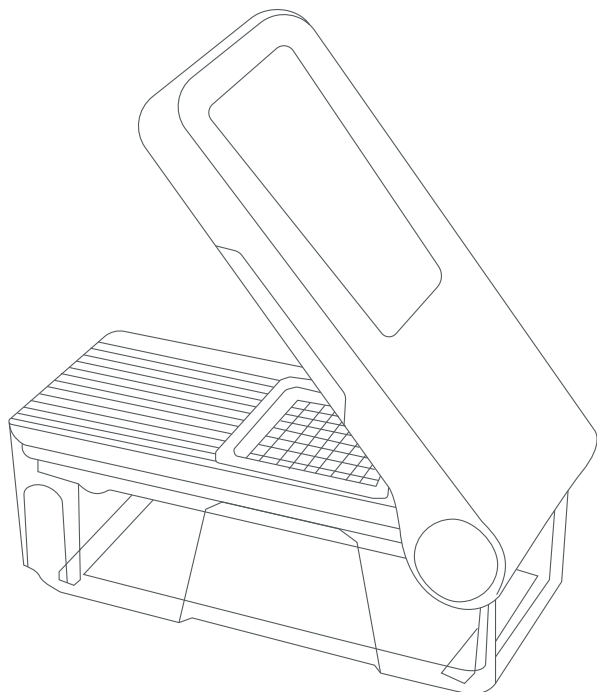
## 7-IN-1 COMPACT CHOPPER AND MANDOLINE USER MANUAL

**DE** 7-IN-1 KOMPAKT-ZERKLEINERER UND MANDOLINE

**IT** 7-IN-1 TRITATUTTO COMPATTO E MANDOLINA

**ES** 7-EN-1 PICADOR COMPACTO Y MANDOLINA

**FR** 7-EN-1 HACHOIR COMPACT ET MANDOLINE



**Full Instruction Video Here:**

Zur Video-Anleitung:  
Istruzioni video complete qui:  
Video con instrucciones completas:  
Vidéo d'instruction complète ici:



[fullstar.org/videos](https://fullstar.org/videos)

A



EN

Pusher  
Mandoline base  
Clear base  
Removable container  
Finger guard  
Fine dicer  
Grater  
Coarse grater blade  
Julienne insert  
Slicerblade  
Medium dicer  
Zester  
Cleaning scraper  
Protective glove  
Cleaning brush

DE

Schieber  
Mandolinbasis  
Transparente Basis  
Abnehmbarer Behälter  
Fingerschutz  
Feiner Zerkleinerer  
Reibe  
Grobe Reiben Klinge  
Julienne-Einsatz  
Schneide Klinge  
Mittlerer Zerkleinerer  
Zester  
Reinigungsschaber  
Schutzhandschuh  
Reinigungsbürste

IT

Spingitore  
Base della mandolina  
Base trasparente  
Contenitore rimovibile  
Protettore per le dita  
Tritatutto fine  
Grattugia  
Lama grattugia grossa  
Inserzione julienne  
Lama affettatrice  
Tritatutto medio  
Zester  
Raschietto pulitore  
Guanto protettivo  
Spazzola pulitrice

ES

Empujador  
Base de mandolina  
Base transparente  
Contenedor removible  
Protector de dedos  
Picador fino  
Rallador  
Cuchilla ralladora gruesa  
Inserto juliana  
Cuchilla rebanadora  
Picador mediano  
Rallador de cáscara  
Raspador de limpieza  
Guante protector  
Cepillo de limpieza

FR

Poussoir  
Base de mandoline  
Base transparente  
Récipient amovible  
Protège-doigts  
Découpeur fin  
Râpe  
Lame de râpe grossière  
Insert julienne  
Lame de trancheuse  
Découpeur moyen  
Zesteur  
Gratte-nettoyeur  
Gant de protection  
Brosse de nettoyage

\* The top rack consists of the pusher and chopper base.

DE: Der obere Rahmen besteht aus dem Pusher und der Zerkleinerbasis.  
IT: Il cestello superiore consiste di pressatore e base tagliaverdure.

ES: La bandeja superior consta del empujador y la base del picador.  
FR: Le support supérieur se compose de la base du poussoir et du hachoir.

## USING THE CHOPPER/DICER

### ! WARNING

#### RISK OF INJURY!

Use extreme care when handling the cutting blades. The blades are very sharp. Keep fingers clear of the blades at all times. Before using the chopper:

Peel fruit or vegetable with thick skin (e.g. onion).

Remove stems and trim ends.

Cut large fruit or vegetable into smaller pieces (must be smaller than the cutting blade & the height of the food is not greater than 4cm before cutting).

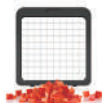
#### MEDIUM CHOPPING BLADE



Potatoes, e.g raw for chips or cooked for potato salad. Carrots, zucchini, cucumbers, peppers, courgettes, leeks, celery for salads, vegetable dishes or as ingredients for soups. Boiled eggs, cooked ham, sausage or Mozzarella for salads. Cheese, such as sheep's cheese or Mozzarella for Mediterranean dishes.

Warning: Do not use this for hard fruits and vegetables like raw beetroot and sweet potatoes. Blade not suitable for full tomato, but half a tomato is fine.

#### FINE CHOPPING BLADE



Onions, shallots for sauces. Garlic, chillis for dips. Zucchini, mushrooms, soft cheese, peppers and more.

Warning: Do not use this for hard fruits and vegetables like raw beetroot and sweet potatoes. Blade not suitable for tomatoes.

Place the top rack (2) onto the collecting container (3) + (4).

Flip the pusher (1) open.

Select a cutting blade (6) or (11) and insert it into the lower slot (see Fig. B).

Lock the cutting blade (see Fig. B)

To replace the cutting blade, unlock the cutting blade then remove the installed cutting blade before placing the desired one onto the chopper base (2).

Close the pusher. The chopper is now assembled and ready for use. It is recommended to always close the pusher when the chopper is not in use.



## HOW TO CHOP/DICE

Flip the pusher (1) open.

Place the fruit or vegetable you want to cut onto the cutting blade (6) or (11) with the flat or larger side facing down.

Close the pusher and press it downward onto the fruit or vegetable (see Fig. C1).



### ! ATTENTION!

Make sure that vegetable to be chopped stays entirely within the blade area, otherwise it might be difficult to chop it (see Fig. C2).

Cut an onion or large vegetable into a quarter or much smaller pieces when using the fine chopping blade.

Press the pusher down swiftly and firmly with both hands like a hammer. Fruits or vegetables to be cut are pressed downward through the cutting blade.

Remove the top rack (2) to empty the cut fruit or vegetable from the collecting container (3) + (4).

If necessary, flip the pusher open and use the cleaning scraper (13) to remove any food residuals on the pusher insert before using the food chopper again (see Fig. D).



## USING THE MANDOLINE

### ! WARNING

#### RISK OF INJURY!

Improper handling of the Mandoline slicers may result in injury.

Use extreme care when handling the cutting blades. The blades are very sharp. Keep fingers clear of the blades at all times.

Please always wear the glove to slice.

## FOUR MANDOLINE BLADES INCLUDED



**STRAIGHT SLICER BLADE**  
for creating potato or courgette chips, onion and cucumber slices.



**GRATER BLADE**  
perfect for apple, ginger and garlic.



**ZESTER**  
perfect for cheese



**COARSE GRATER BLADE**  
perfect for carrot and hard cheeses.



**JULIENNE SLICER BLADE**  
for carrot, cabbage and other veggies.

Place the mandoline base (2) onto the collecting container (3) + (4)

Remove the blades and pusher (1) before using the mandoline. See Fig. E.

Select desired blade (7) or (8) or (9) or (10) or (12) insert into mandoline base (2). See Fig. F

Wash, and if necessary peel the food you are about to cut remove stems and trim ends.

Place food into finger guard (5) See Fig. G.

Push food down while sliding the finger guard (5) in a back and forth motion. See Fig. H



## ÉLIMINATION

Le matériel d'emballage est recyclable. Veuillez l'éliminer de manière écologique et l'apporter à un centre de recyclage. Éliminez le produit en respectant l'environnement. Vous pouvez obtenir de plus amples informations auprès de vos autorités locales.

## VERWENDUNG VOM ZERHACKER/WÜRFELSCHNEIDER

### ! ACHTUNG!

#### VERLETZUNGSGEFAHR!

Unschlagmäßiger Umgang mit dem Häcksler kann zu Verletzungen führen. Seien Sie beim Umgang mit den Schneidmessern äußerst vorsichtig. Die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie die Finger stets von den Klingen fern. Bevor Sie den Zerkleinerer benutzen.

Obst oder Gemüse mit dicker Schale schälen (z.B. Zwiebel)

Stiele entfernen und Enden abschneiden

Große Obst- oder Gemüsestücke in kleinere Stücke schneiden (müssen kleiner als die Schneideklinge sein & die Höhe des Lebensmittels darf vor dem Schneiden nicht größer als 4 cm sein)

#### MITTLERES SCHNEIDEMESSER



Kartoffeln, z.B. roh für Pommes Frites oder gekocht für Kartoffelsalat  
Kartoffelsalat  
Karotten, Zucchini, Gurken, Paprika, Zucchini, Lauch, Sellerie für Salate, Gemüsegerichte oder als Zutaten für Suppen, gekochte Eier, gekochter Schinken, Wurst oder Mozzarella für Salate.  
Käse, wie Schafskäse oder Mozzarella für mediterrane Gerichte.

**Achtung!** Nicht für hartes Obst und Gemüse wie rohe Rote Bete und Süßkartoffeln verwenden. Die Klinge eignet sich nicht für eine ganze Tomate, aber eine halbe Tomate ist in Ordnung.

Setzen Sie den oberen Rost (2) auf den Auffangbehälter (3)

Klappen Sie den Schieber (1) auf.

Wählen Sie ein Schneidmesser (4) oder (11) und setzen Sie es in den unteren Schlitz ein (siehe Abb. B).

Zum Auswechseln des Schneidmessers das installierte Schneidmesser entfernen, bevor das gewünschte Messer auf den Häckselboden (2) gesetzt wird.

Schließen Sie den Drücker. Der Zerkleinerer ist nun zusammengebaut und einsatzbereit. Es wird empfohlen, den Schieber immer zu schließen, wenn der Zerkleinerer nicht in Gebrauch ist.

#### KLINGE ZUM FEINHACKEN



Zwiebeln, Schalotten für Saucen  
Knoblauch, Chilis für Dips  
Zucchini, Champignons, Weichkäse, Paprika und mehr.

**Warnung!** Verwenden Sie dies nicht für hartes Obst und Gemüse wie rohe Rote Bete und Süßkartoffeln. Klinge nicht für Tomaten geeignet.



## SO WIRD GEHACKT/GEWÜRFELT:

Klappen Sie den Drücker (2) auf.

Legen Sie das Obst oder Gemüse, das Sie schneiden möchten, mit der flachen oder größeren Seite nach unsen auf das Schneidmesser (4) oder (11)

Schließen Sie den Schieber und drücken Sie ihn nach unten auf die Frucht oder das Gemüse (siehe Abb. C1).



### ! ACHTUNG!

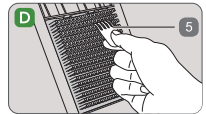
Vergewissern Sie sich, dass das zu schneidende Gemüse vollständig im Bereich der Klinge bleibt, da es sonst schwierig sein könnte, es zu schneiden (siehe Abb. C2).

Schneiden Sie eine Zwiebel oder ein großes Gemüse in ein Viertel oder viel kleinere Stücke, wenn Sie das feine Hackmesser verwenden.

Drücken Sie den Stößel schnell und fest mit beiden Händen wie einen Hammer nach unten. Das zu schneidende Obst oder Gemüse wird durch das Schneidmesser nach unten gedrückt.

Nehmen Sie das obere Gitter (2) ab, um das geschnittene Obst oder Gemüse aus dem Auffangbehälter (3) zu leeren.

Klappen Sie gegebenenfalls den Stößel auf und verwenden Sie den Reinigungsschaber (5) um Lebensmittelreste auf dem Stößel zu entfernen, bevor Sie den Zerkleinerer wieder verwenden (siehe Abb. D).



## VERWENDUNG DER MANDOLINE

### ! ACHTUNG!

#### VERLETZUNGSGEFAHR!

Unschlagmäßiger Umgang mit dem Schneidwerkzeug kann zu Verletzungen führen.

Seien Sie beim Umgang mit den Schneidmessern äußerst vorsichtig. Die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie die Finger immer von den Klingen fern.

Bitte tragen Sie zum Schneiden immer einen Handschuh.

## VIER MANDOLINENKLINGEN IM LIEFERUMFANG



#### GERADE KLINGE ZUM SCHNEIDEN

von Kartoffel- oder Zucchini-Chips, Zwiebel- und Gurkenscheiben.



#### REIBEKLINGE

perfekt für Äpfel, Ingwer und Knoblauch.



#### ZESTER

perfekt für Käse



#### GROBE RASPELKLINGE

für Karotten und Hartkäse.



#### JULIENNE-SCHNEIDMESSER

für Karotten, Kohl und anderes Gemüse.



Setzen Sie die Mandolinbasis (2) auf den Auffangbehälter (3) + (4)  
Entfernen Sie die Klingen und den Schieber (1) bevor Sie die Mandoline verwenden. Siehe Abb. E.

Gewünschte Klinge (7) oder (8) oder (9) oder 10 oder (12) auswählen und in die Mandolinbasis (2) einsetzen. Siehe Abb. F

Waschen und schälen Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden wollen, entfernen Sie die Stiele und schneiden Sie die Enden ab.

Lebensmittel in den Fingerschutz legen, (5) Siehe Abb. G.

Drücken Sie die Lebensmittel nach unten, während Sie den Fingerschutz (5) hin und her schieben. Siehe Abb. H

## ENTSORGUNG

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Bitte entsorgen Sie es auf umweltfreundliche Weise und bringen Sie es zu einem Recycling-Center. Entsorgen Sie das Produkt auf umweltfreundliche Weise. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihren lokalen Behörden.

## UTILIZZO DEL TRITATUTTO/SPATOLA

### ATTENZIONE!

#### RISCHIO DI INFORTUNIO!

L'uso improprio del tritatutto può provocare lesioni. Prestare la massima attenzione quando si maneggiano le lame di taglio. Le lame sono molto affilate. Tenere sempre le dita lontane dalle lame. Prima di utilizzare il tritatutto:

Sbucciare la frutta o la verdura con la buccia spessa (ad esempio, la cipolla).

Rimuovere i gambi e tagliare le estremità

Tagliare frutta o verdura di grandi dimensioni in pezzi più piccoli (devono essere più piccoli della lama di taglio e l'altezza dell'alimento non deve superare i 4 cm prima del taglio).

#### LAMA DA TAGLIO MEDIA



Patate, es. Crude per patate fritte o lesse per insalata di patate. Carote, zucchine, cetrioli, peperoni, zucchine, porri, sedano per insalate, piatti di verdure o come ingredienti per zuppe. Uova sode, prosciutto cotto, salsicce o mozzarella per le insalate. Formaggio, come formaggio di pecora o mozzarella per piatti della cucina mediterranea.

#### LAMA PER TRITARE FINEMENTE



Cipolle e scalogni per le salse. Aglio e peperoncino per le salse. Zucchine, funghi, formaggio morbido, peperoni e altro ancora.

Attenzione: Non utilizzare questa lama per frutta e verdura dura, come barbabietole crude e patate dolci. La lama non è adatta per un pomodoro intero, ma mezzo pomodoro va bene.

Avvertenza: non usarlo per frutta e verdura dura come barbabietola cruda e patate dolci. Lama non adatta per pomodori.

Posizionare il cestello superiore **2** sul contenitore di raccolta **3**

Aprire lo spintore **1**

Selezionare una lama di taglio **6** o **11** e inserirla nella fessura inferiore (vedere la Fig. B).

Per sostituire la lama di taglio, rimuovere la lama di taglio installata prima di collocare quella desiderata sulla base del tritatutto **2**

Chiudere lo spintore. Il tritatutto è ora assemblato e pronto per l'uso. Si raccomanda di chiudere sempre lo spintore quando il tritatutto non viene utilizzato.



## COME TRITARE/AFFETTARE:

Aprire lo spintore **2**

Posizionare la frutta o la verdura da tagliare sulla lama **6** o **11** con il lato piatto o più grande rivolto verso il basso.

Chiudere lo spintore e premere verso il basso sulla frutta o la verdura (vedi fig. C1).



### ATTENZIONE!

Assicurarsi che la verdura da tagliare rimanga interamente all'interno dell'area della lama, altrimenti potrebbe essere difficile tagliarla (vedere la Fig. C2).

Se si utilizza la lama per tritare finemente, una cipolla o una verdura di grandi dimensioni può essere tagliata in un quarto o in pezzi molto più piccoli.

Premere rapidamente e con forza lo spintore con entrambe le mani, come se fosse un martello. La frutta o la verdura da tagliare viene spinta verso il basso attraverso la lama di taglio.

Tagliare il ripiano superiore **2** per svuotare la frutta o la verdura tagliata dal contenitore di raccolta **3**

Se necessario, aprire lo spintore e utilizzare il raschietto di pulizia **5** per rimuovere eventuali residui di cibo sull'inserto dello spintore prima di utilizzare nuovamente il tritatutto (vedere la Fig. D).



## UTILIZZO DELLA MANDOLINA

### ATTENZIONE!

#### RISCHIO DI LESIONI!

L'uso improprio del tritatutto può provocare lesioni.

Prestare la massima attenzione quando si maneggiano le lame di taglio. Le lame sono molto affilate. Tenere sempre le dita lontane dalle lame.

Indossare sempre un guanto per affettare.

## QUATTRO LAME DELLA MANDOLINA INCLUSE



**LAMA AFFETTATRICE DIRITTA**  
per creare chips di patate o zucchine, fette di cipolla e cetrioli.



**GRATTUGIA PERFETTA**  
per mele, zenzero e aglio.



**ZESTER**  
perfetto per il formaggio



**GRATTUGIA A GRANA GROSSA**  
perfetta per carote e formaggi a pasta dura.



**LAMA PER AFFETTARE A JULIENNE**  
carote, cavoli e altre verdure.

Posizionare la base della mandolina **2** sul contenitore di raccolta. **3** + **4**

Rimuovere le lame e lo spintore **1** prima di utilizzare la mandolina. Vedi Fig. E.

Selezionare la lama desiderata **7** o **8** o **9** o **10** o **12** e inserirla nella base della mandolina **2**. Vedere la Fig. F

Lavare e, se necessario, sbucciare l'alimento che si sta per tagliare, rimuovere i gambi e tagliare le estremità.

Inserire l'alimento nella protezione per le dita. **5** Vedere Fig. G.

Spingere l'alimento verso il basso facendo scorrere la protezione per le dita **5** con un movimento avanti e indietro. Vedere la Fig. H



## SMALTIMENTO

Il materiale della confezione è riciclabile. Si prega di smaltirlo nel rispetto dell'ambiente e portarlo presso un centro di riciclaggio. Smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente. Puoi ottenere maggiori informazioni dalle tue autorità locali.

## USO DE LA PICADORA

### ! ADVERTENCIA!

#### ¡PELIGRO!

El manejo inadecuado de la picadora puede provocar lesiones. Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas de corte. Las cuchillas están muy afiladas. Mantenga los dedos alejados de las cuchillas en todo momento. Antes de utilizar la picadora:

Pele la fruta o verdura de piel gruesa (por ejemplo, la cebolla).

Quite los tallos y recorte los extremos

Corte la fruta o verdura grande en trozos más pequeños (deben ser más pequeños que la cuchilla de corte y la altura del alimento no debe ser superior a 4 cm antes de cortarlo)

#### CUCHILLA DE PICAR MEDIANAT



Patatas, por ejemplo crudas para patatas fritas o cocidas para ensalada de patatas.

Zanahorias, calabacines, pepinos, pimientos, calabacines, puerros, apio

para ensaladas, platos de verduras o como ingredientes para sopas.

Huevos cocidos, jamón cocido, salchichas o mozzarella para ensaladas.

Queso, como queso de oveja o mozzarella para platos mediterráneos.

#### CUCHILLA PARA PICAR FINO



Cebollas y chalotas para salsas.

Ajos y guindillas para salsas.

Calabacines, champiñones, queso blando,

pimientos y mucho más.

**Advertencia:** No la utilice para frutas y verduras duras, como remolacha cruda y boniatos. La cuchilla no es adecuada para un tomate entero, pero medio tomate está bien.

**Advertencia:** No use esto para frutas y verduras duras como la remolacha cruda y las batatas. Cuchilla no apta para tomates.

Coloque la rejilla superior (2) sobre el recipiente colector (3)

Abra el empujador (1)

Seleccione una cuchilla de corte (6) u (11) e insértela en la ranura inferior (véase la fig. B).

Para sustituir la cuchilla de corte, retire la cuchilla de corte instalada antes de colocar la deseada en la base de la picadora (2)

Cierre el empujador. La picadora ya está montada y lista para su uso. Se recomienda cerrar siempre el empujador cuando la picadora no esté en uso.



## CÓMO PICAR/TROCEAR:

Abra el empujador (2)

Coloque la fruta o verdura que desee cortar en la cuchilla de corte (6) u (11) con el lado plano o más grande hacia abajo.

Cierre el empujador y presiónelo hacia abajo sobre la fruta o verdura (consulte la fig. C1).



### ! ADVERTENCIA!

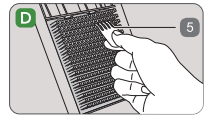
Asegúrese de que la verdura que va a cortar queda completamente dentro de la zona de la cuchilla, de lo contrario podría resultar difícil cortarla (ver Fig. C2)

Corte una cebolla o una verdura grande en un cuarto o en trozos mucho más pequeños cuando utilice la cuchilla para picar fino.

Presione el empujador hacia abajo rápida y firmemente con ambas manos como si fuera un martillo. Las frutas o verduras a cortar se presionan hacia abajo a través de la cuchilla de corte.

Retire la rejilla superior (2) para vaciar la fruta o verdura cortada del recipiente colector (3)

Si es necesario, abra el empujador y utilice el rascador de limpieza (5) para eliminar los restos de alimentos del empujador antes de volver a utilizar la picadora de alimentos (véase la fig. D).



## USO DE LA MANDOLINA

### ! ADVERTENCIA!

#### ¡PELIGRO!

El manejo inadecuado de la picadora puede provocar lesiones.

Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas de corte. Las cuchillas están muy afiladas. Mantenga los dedos alejados de las cuchillas en todo momento.

Utilice siempre el guante para cortar.

## CUATRO CUCHILLAS DE MANDOLINA INCLUIDAS



**CUCHILLA RECTA**  
para cortar patatas,  
calabacines,  
cebollas y pepinos.



**CUCHILLA RALLADORA**  
perfecta para manzana,  
jengibre y ajo.



**RALLADOR**  
perfecto per  
il formaggio



**CUCHILLA RALLADORA GRUESA**  
perfecta para zanahorias  
y quesos duros.



**CUCHILLA PARA CORTAR EN JULIANA**  
zanahoria,  
cal y otras verduras.



Coloque la base de la mandolina (2) en el recipiente colector. (3) + (4)

Retire las cuchillas y el empujador (1) antes de usar la mandolina. Ver Fig. E.

Seleccione la cuchilla deseada (7) u (8) o (9) o (10) o (12) e insértela en la base de la mandolina (2)

Ver Fig. F

Lave y, si es necesario, pele los alimentos que va a cortar, retire los tallos y recorte los extremos.

Coloque los alimentos en el protector para los dedos. (5) Ver Fig. G.

Empuje los alimentos hacia abajo mientras desliza el protector de dedos (4) hacia adelante y hacia atrás. Ver Fig. H

## DESECHAR EL PRODUCTO

El material del empaquetado es reciclable. Elimínelo de manera respetuosa con el medio ambiente y llévalo a un centro de reciclaje. Deseche el producto también de una manera respetuosa con el medio ambiente. Puede obtener más información de sus autoridades locales.

## UTILISATION DU HACHOIR/DÉCOUPEUR

### ⚠ ATTENTION!

#### RISQUE DE BLESSURE!

Une mauvaise manipulation du hachoir peut entraîner des blessures. Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez les lames de coupe. Les lames sont très tranchantes. Gardez les doigts à l'écart des lames à tout moment. Avant d'utiliser le hachoir :

- Epluchez les fruits ou les légumes à peau épaisse (par exemple, l'oignon).
- Retirer les tiges et couper les extrémités
- Couper les gros fruits ou légumes en petits morceaux (ils doivent être plus petits que la lame de coupe et la hauteur de l'aliment ne doit pas dépasser 4 cm avant la coupe).

#### LAME DE COUPE MOYENNE



- Pommes de terre, par exemple crues pour les frites ou cuites pour la salade de pommes de terre.
- Carottes, courgettes, concombres, poivrons, courges, poireaux, céleri pour les salades, les plats de légumes ou comme ingrédients pour les soupes.
- Œufs durs, jambon cuit, saucisse ou mozzarella pour les salades.
- Fromage, comme le fromage de brebis ou la mozzarella pour les plats méditerranéens.

**Avertissement :** Ne pas utiliser ce couteau pour les fruits et légumes durs comme la betterave crue et les patates douces. La lame ne convient pas pour une tomate entière, mais une demi-tomate suffit.

1. Placer la grille supérieure (2) sur le récipient collecteur (3).
2. Ouvrir le poussoir (1).
3. Choisir une lame de coupe (6) ou (11) et l'insérer dans la fente inférieure (voir Fig. B).
4. Pour remplacer la lame de coupe, retirez la lame installée avant de placer la lame souhaitée sur la base du hachoir (2).
5. Fermer le poussoir. Le hachoir est maintenant assemblé et prêt à l'emploi. Il est recommandé de toujours fermer le poussoir lorsque le hachoir n'est pas utilisé.

#### LAME POUR HACHER FIN



- Oignons et échalotes pour les sauces.
- Ail, piments pour les dips.
- Courgettes, champignons, fromage à pâte molle, poivrons et autres.

**Avertissement :** Ne l'utilisez pas pour les fruits et légumes durs comme la betterave crue et les patates douces. La lame ne convient pas aux tomates.



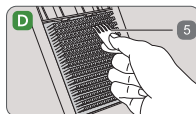
## COMMENT HACHER/DÉCOUPER EN DÉS

1. Ouvrez le poussoir (2).
2. Placez le fruit ou le légume que vous souhaitez couper sur la lame de coupe (6) ou (11) côté plat ou le plus grand vers le bas.
3. Fermez le poussoir et appuyez-le vers le bas sur le fruit ou le légume (voir Fig. C1).



### ⚠ ATTENTION!

1. Veillez à ce que le légume à couper reste entièrement dans la zone de la lame, sinon il pourrait être difficile de le couper (voir Fig. C2).
2. Coupez un oignon ou un gros légume en quarts ou en morceaux beaucoup plus petits lorsque vous utilisez la lame de hachage fin.
3. Appuyez rapidement et fermement sur le poussoir avec les deux mains, comme un marteau. Les fruits ou les légumes à couper sont poussés vers le bas à travers la lame de coupe.
4. Retirez la grille supérieure (2) pour vider les fruits ou légumes coupés du bac de récupération (3).
5. Si nécessaire, ouvrez le poussoir et utilisez le grattoir de nettoyage (5) pour éliminer les résidus d'aliments sur l'insert du poussoir avant d'utiliser à nouveau le hachoir (voir Fig. D).



## DESECHAR EL PRODUCTO

El material del empaquetado es reciclable. Elimínalo de manera respetuosa con el medio ambiente y llévalo a un centro de reciclaje. Deseche el producto también de una manera respetuosa con el medio ambiente. Puede obtener más información de sus autoridades locales.

## UTILISATION DE LA MANDOLINE

### ⚠ ATTENTION!

#### RISQUE DE BLESSURE!

- Une mauvaise manipulation du hachoir peut entraîner des blessures.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez les lames de coupe. Les lames sont très tranchantes. Gardez les doigts à l'écart des lames à tout moment.

Portez toujours un gant pour trancher.

## QUATRE LAMES DE MANDOLINE INCLUSES



### LAME DROITE

pour créer des chips de pomme de terre ou de courgette, des tranches d'oignon et de concombre.



### LAME À RÂPER GROSSIÈRE

pour les carottes et les fromages à pâte dure.



### ZESTEUR

parfait pour le fromage et le fromage à la crème.



### LA LAME RÂPE EST IDEALE

pour les pommes, le gingembre et l'ail.



### LAME JULIENNE

pour les carottes, le chou et autres légumes.



- Placer la base de la mandoline ② sur le récipient collecteur. ③ + ④
- Retirez les lames et le poussoir ① avant d'utiliser la mandoline. Voir Fig.E.
- Sélectionner la lame ⑦ ou ⑧ ou ⑨ ou ⑩ ou ⑫ à insérer dans la base de la mandoline ②. Voir Fig.F.
- Laver et, si nécessaire, éplucher les aliments que l'on s'apprête à couper, enlever les tiges et couper les extrémités.
- Placer les aliments dans le protège-doigts. ⑤. Voir Fig.G.
- Pousser l'aliment vers le bas tout en faisant glisser le protège-doigts ⑤ dans un mouvement de va-et-vient. Voir les figures H.

fullstar

### Full Instruction Video Here:

**DE** Zur Video-Anleitung

**ES** Vídeo con instrucciones completas

**IT** Istruzioni video complete qui

**FR** Vidéo d'instruction complète ici

### FULLSTARKITCHENWARE.COM

If not 100% satisfied with this product, please email customer care at: [customerservice@fullstarhouseware.com](mailto:customerservice@fullstarhouseware.com)

Wenn sie mit diesem produkt nicht 100% zufrieden sind, schicken sie bitte eine email an den kundendienst: [customerservice@fullstarhouseware.com](mailto:customerservice@fullstarhouseware.com)

Si vous n'êtes pas satisfait à 100% de ce produit, veuillez envoyer un courriel au service clientèle à l'adresse suivante: [customerservice@fullstarhouseware.com](mailto:customerservice@fullstarhouseware.com)

Se non site soddisfatti al 100% di questo prodotto, inviate un'e-mail all'assistenza client all'indirizzo: [customerservice@fullstarhouseware.com](mailto:customerservice@fullstarhouseware.com)

Si no está 100% satisfecho con este producto, envíe un correo electrónico a atención al cliente a: [customerservice@fullstarhouseware.com](mailto:customerservice@fullstarhouseware.com)

