



500393

Bedienungsanleitung  
Mandoline / Gemüsehobel

D/A/CH

Instruction manual  
Mandolin / vegetable slicer

GB/UK

Mode d'emploi  
Mandoline / coupe-légumes

F/B/CH

Manuale di utilizzo  
Mandolino da cucina / affettatore per verdure

I/CH

Instrucciones de uso  
Mandolina / rebanadora de verduras

E

Manual de instruções  
Mandolina / cortador de legumes

P

Gebruiksaanwijzing  
Mandoline / groentesnijder

NL/B

Bedieningshandleiding  
Mandolinjern / grøntsagssnitte

DK

Инструкция по эксплуатации  
Мандолина / овощерезка

RUS

Kullanma kılavuzu  
Mandolin / sebze dilimleyici

TR

Instrukcja obsługi  
Mandolina / szatkownica do warzyw

PL

Návod k obsluze  
Mandolína / struhadlo na zeleninu

CZ

Upute za upotrebu  
Mandolina / ribež za povrće

HR

Használati útmutató  
Mandolin / Zöldséggyalu

H

Οδηγίες χρήσης  
Κοπτικό λαχανικών

GR



<b>DEUTSCH</b>	-----	<b>Seite 1 bis 4</b>
<b>ENGLISH</b>	-----	<b>from page 5 to 8</b>
<b>FRANÇAIS</b>	-----	<b>de page 9 à page 12</b>
<b>ITALIANO</b>	-----	<b>pagine da 13 a 16</b>
<b>ESPAÑOL</b>	-----	<b>de la página 17 a la 20</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	-----	<b>as páginas desde 21 até 24</b>
<b>NEDERLANDS</b>	-----	<b>blz. 25 t/m 28</b>
<b>DANSK</b>	-----	<b>side fra 29 til og med 32</b>
<b>РУССКИЙ</b>	-----	<b>страница 33 до 36</b>
<b>TÜRKÇE</b>	-----	<b>sayfalar: 37-40</b>
<b>POLSKI</b>	-----	<b>strony od 41 do 44</b>
<b>ČESKY</b>	-----	<b>stránka 45 až 48</b>
<b>HRVATSKI</b>	-----	<b>stranica 49 do 52</b>
<b>MAGYAR</b>	-----	<b>53 – 56. oldal</b>
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	-----	<b>σελίδες από 57 ως 60</b>



## Technische Daten

Bezeichnung:	• <b>Mandoline / Gemüsehobel mit 5 Schneideinsätzen</b>
Art.-Nr.:	• <b>500393</b>
Material:	• Gestell: CNS 18/10, Schneideinsätze, Restehalter, Halter für Schneideinsätze: Kunststoff
Ausführung:	• 5 austauschbare Schneideinsätze, spülmaschinengeeignet: 3 für Scheiben in den Stärken: 1,5 mm, 2,5 mm und 3,5 mm; 2 für Raspel/Stäbchen in den Stärken: 3,5 mm und 7 mm; 1 Halter für 4 Schneideinsätze, 1 Restehalter
Abmessungen:	• B 400 x T 130 x H 145 mm
Gewicht:	• 0,95 kg

## Teileübersicht



- ① Schneideinsätze
- ② Druckknopf rot
- ③ Halter für 4 Schneideinsätze
- ④ Markierung Schnittstärke
- ⑤ Gestell
- ⑥ Aufstellbügel, rutschfest
- ⑦ Restehalter

## Schneideinsätze



**Schneideinsatz für Scheiben  
bis 1,5 mm**



**Schneideinsatz für Scheiben  
bis 2,5 mm**



**Schneideinsatz für Scheiben  
bis 3,5 mm**



**Schneideinsatz für Raspel/Stäbchen  
bis 3,5 mm**



**Schneideinsatz für Raspel/Stäbchen  
bis 7 mm**

## Sicherheitshinweise



### WARNUNG! Verletzungsgefahr!

- Fassen Sie die Schneideinsätze beim Auswechseln oder Reinigung immer am geraden und nicht am spitzen Ende an, da die Messer sehr scharf sind.
- Achten Sie darauf, dass die Schneideinsätze nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- Benutzen Sie zum Schutz Ihrer Hände und Finger **immer** den Resthalter für kleinere Gemüsestücke oder Reste.

## Reinigung

- Reinigen Sie das Gestell vom Gemüsehobel und alle abnehmbaren Teile (Schneideinsätze, Resthalter) vor und nach jedem Gebrauch unter warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung eine Spülbürste. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und lassen alle Einzelteile in aufrechter Position an der Luft trocknen.
- Benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche die Oberfläche des Gemüsehobel beschädigen könnten.

## Gebrauchsanweisungen



- Klappen Sie den Aufstellbügel aus und stellen Sie den Gemüsehobel auf eine ebene und rutschfeste Oberfläche.
- Bereiten Sie das Gemüse vor.
- Wählen Sie einen geeigneten Schneideinsatz. Die Angaben über die Scheiben- oder Raspel-/Stäbchenstärke können Sie an den Schneideinsätzen ablesen.
- Wenn Sie Gemüse in Scheiben schneiden wollen, wählen Sie einen der Schneideinsätze für Scheiben mit der entsprechenden Stärke (1,5 mm, 2,5 mm oder 3,5 mm).
- Sollten Sie das Gemüse geraspelt oder als Stäbchen benötigen, wählen Sie einen der Schneideinsätze für Raspel/Stäbchen (je nach gewünschter Stärke 3,5 mm oder 7 mm) und setzen diese in die Vorrichtung des Gemüsehobel ein (Abschnitt „Auswechseln der Schneideinsätze“).
- Gleiten Sie das gewählte Gemüse über den Schneideinsatz. Dieses wird in der gewählten Form geschnitten und fällt unter den Gemüsehobel auf die vorbereitete Fläche.

## Auswechseln der Schneideinsätze

- Drücken Sie den roten Druckknopf am Gestell und ziehen Sie den Schneideinsatz **vorsichtig** nach hinten heraus.
- Schieben Sie den gewählten Schneideinsatz in die Führungsschienen des Gestells soweit nach vorne bis dieser hörbar einrastet.

## Aufbewahrung

- Bei längeren Nutzungspausen reinigen und trocknen Sie den Gemüsehobel gründlich wie oben beschrieben. Setzen Sie 4 der Schneideinsätze in den dafür vorgesehenen Halter und einen Schneideinsatz in die Vorrichtung der Gemüsehobel ein. Bewahren Sie den Gemüsehobel an einem trockenen, staubfreien, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf.

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0    **Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)



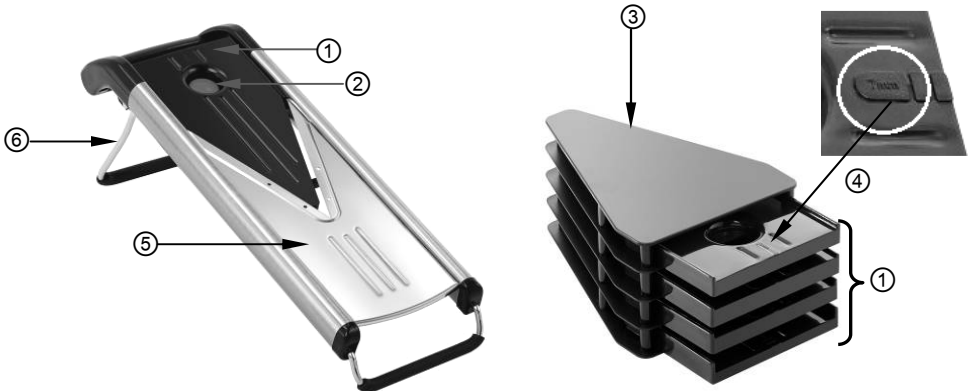
## Technical details

---

Name:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mandolin / vegetable slicer with five cutting cartridges</b></li> </ul>
Art.-no.:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>500393</b></li> </ul>
Materials:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stand: CNS 18/10, cutting cartridges, product rest holder, knife compartment: synthetic material</li> </ul>
Structure:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 interchangeable cutting cartridges, dishwasher safe:           <ul style="list-style-type: none"> <li>3 for slices with thicknesses of 1.5 mm, 2.5 mm and 3.5 mm;</li> <li>2 for grates/strips with thicknesses of 3.5 mm and 7 mm;</li> </ul> </li> <li>• 1 cutting cartridge compartment, one product rest holder</li> </ul>
Dimensions:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• W 400 x D 130 x H 145 mm</li> </ul>
Weight:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0.95 kg</li> </ul>

---

## Parts overview



- ① Cutting cartridges
- ② Button, red
- ③ Compartment for four cutting cartridges
- ④ Cutting thickness indicator
- ⑤ Stand
- ⑥ Non-slip support
- ⑦ Product rest holder

## Cutting cartridges



**Slice cutting cartridge  
up to 1.5 mm**



**Slice cutting cartridge  
up to 2.5 mm**



**Slice cutting cartridge  
up to 3.5 mm**



**Grate/strip cutting cartridge  
up to 3.5 mm**



**Grate/strip cutting cartridge  
up to 7 mm**

## Safety notes



### **WARNING! Injury risk!**

- When replacing or cleaning cutting cartridges, always hold them by the straight edges, not the diagonal edges, as the cutting cartridges are very sharp.
- Make sure the cutting cartridges are kept out of reach of children.
- In order to protect the hands and fingers, **always** use the product rest holder to hold small fruit and vegetables or product end pieces.

## Cleaning

- The slicer stand and all removable parts (cutting cartridges, product rest holder) may be washed with warm water with the addition of a gentle cleaning agent before every use and after conclusion of work. When washing, use a brush. Rinse with pure water and leave to dry in a vertical position.
- **Never** use abrasive cleansers that might damage the slicer's outer surface.

## Notes on use



- Fold away the support and place the slicer on an even, non-slip surface.
- Boil the vegetables.
- Select desired cutting cartridge. Data on thickness of slices or grates/strips may be found on the cutting cartridges.
- If the vegetables are to be cut into slices, select one of the slice cutting cartridges with an appropriate thickness (1.5 mm, 2.5 mm or 3.5 mm).
- If the vegetables are to be cut into grates or strips, select one of the cutting cartridges for grates/strips (depending on the required thickness, either 3.5 mm or 7 mm) and mount it in the slicer support structure (see item „**Cutting cartridge replacement**“).
- Move the vegetables over the cutting cartridge. They shall be cut to the desired shape, and they shall fall under the slicer onto the prepared surface.

## **Cutting cartridge replacement**

- Press the red button at the stand and carefully retract the cutting cartridge backwards.
- Insert selected cutting cartridge into stand guides and move towards the front until an audible click is heard.

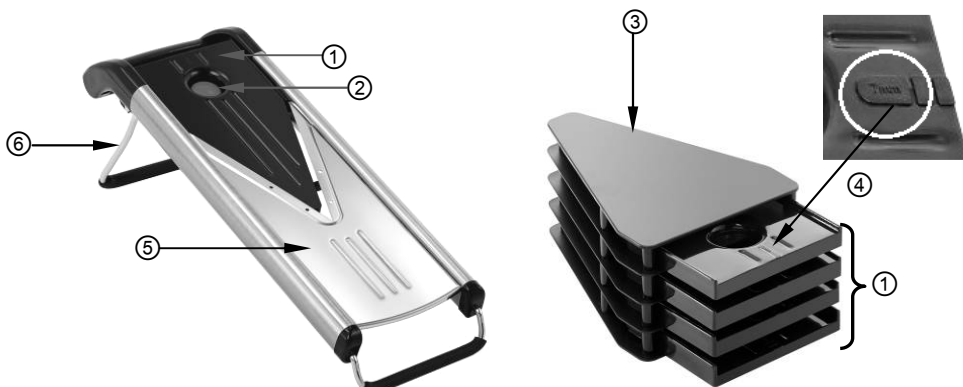
## **Storage**

- In case of longer pauses in use, clean vegetable slicer as described earlier. Place four cutting cartridges in the storage compartment foreseen for them, and mount one of the cutting cartridges in the slicer stand. Store the vegetable slicer in a place that is dry, clean, protected from sunlight and out of reach of children.

## Donnée techniques

Nom :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mandoline / coupe-légumes 5 inserts</b></li> </ul>
N°art.:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>500393</b></li> </ul>
Matériau :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• support : acier inoxydable 18/10, inserts, pousoir, cadre-support des inserts : plastique</li> </ul>
Fabrication :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 inserts interchangeables, adaptés au lave-vaisselle:           <ul style="list-style-type: none"> <li>3 pour les tranches d'épaisseurs : 1,5 mm, 2,5 mm et 3,5 mm;</li> <li>2 pour légumes râpés/juliennes d'épaisseurs: 3,5 mm et 7 mm;</li> </ul> </li> <li>1 cadre-support pour 4 inserts, 1 pousoir</li> </ul>
Dimensions :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L 400 x P 130 x H 145 mm</li> </ul>
Masse :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,95 kg</li> </ul>

## Vue d'ensemble des pièces



- ① Insert
- ② Bouton rouge
- ③ Support des inserts
- ④ Indication d'épaisseur de coupe
- ⑤ Cadre
- ⑥ Support antidérapant
- ⑦ Pousoir

## Inserts



**Insert à trancher  
jusqu'à 1,5 mm**



**Insert à trancher  
jusqu'à 2,5 mm**



**Insert à trancher  
jusqu'à 3,5 mm**



**Insert à râper/à juliennes  
jusqu'à 3,5 mm**



**Insert à râper/à juliennes  
jusqu'à 7 mm**

## Indications concernant la sécurité



### AVERTISSEMENT ! Risques de blessures !

- Lors du changement ou du nettoyage des inserts, veuillez toujours à les saisir par leurs bords parallèles et non par les bords obliques dont les lames sont particulièrement acérées.
- Veillez en particulier à ce que les inserts soient rangés hors de portée des enfants.
- Afin de protéger les doigts et les mains, utilisez **toujours** le poussoir pour les petits légumes ou restes de légumes.

## Nettoyage

- Le cadre de la râpe et toutes les parties amovibles (inserts, poussoir) doivent être nettoyées à l'eau chaude avec un produit doux nettoyant avant et après chaque utilisation. Lors du lavage, utiliser une brosse. Rincer à l'eau claire et laisser sécher en position verticale.
- **Ne jamais** utiliser de produits nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la surface de la râpe.

## Indications concernant l'utilisation



- Pencher le support et placer la râpe sur une surface égale et non glissante.
- Préparer les légumes.
- Choisir l'insert approprié. Les indications d'épaisseur des tranches et produits râpés/juliennes sont inscrites sur chaque insert.
- Si les légumes doivent être coupés en tranches, choisissez l'une des inserts à trancher de l'épaisseur appropriée (1,5 mm, 2,5 mm ou 3,5 mm).
- Si vous souhaitez râper les légumes ou faire des juliennes, choisissez l'un des inserts à râper/ à juliennes (selon l'épaisseur désirée 3,5 mm ou 7 mm) et fixez-le sur le cadre de la râpe (point „**Changement d'insert**“).
- Faites glisser les légumes sur l'insert. Ils sont tranchés selon la forme choisie et tombent sous la râpe sur la surface préparée.

## Changement d'insert

- Presser le bouton rouge sur le cadre et retirer avec précaution l'insert vers l'arrière.
- Placer l'insert choisie sur le guide du cadre et le faire glisser vers l'avant jusqu'à entendre le déclic de verrouillage.

## Stockage

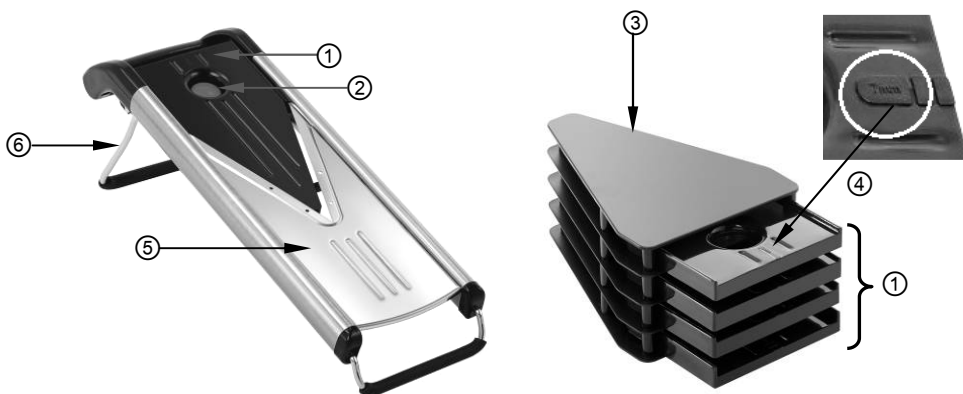
- Dans le cas d'interruptions prolongées dans l'utilisation de la râpe à légumes, celle-ci doit être complètement nettoyée, comme décrit précédemment. Ranger les 4 inserts dans leur cadre-support, et monter l'un des inserts sur le cadre de la râpe. Stockez la râpe à légumes dans un endroit sec, propre, protégé des rayons du soleil et hors de portée des enfants.



## Dati tecnici

- Nome: • **Mandolino da cucina/affettatore per verdure con 5 inserti**
- N. art.: • **500393**
- Materiale: • supporto: CNS 18/10, inserti da taglio, ferma prodotti, alloggiamento per gli inserti da taglio: plastica
- Realizzazione: • 5 inserti da taglio intercambiabili, resistenti al lavaggio in lavastoviglie:  
 3 per dischi di spessore pari a: 1,5 mm, 2,5 mm e 3,5 mm;  
 2 per bastoncini di spessore: 3,5 mm e 7 mm;  
 1 alloggiamento per 4 inserti da taglio, 1 ferma prodotti
- Dimensioni: • L 400 x P 130 x A 145 mm
- Peso: • 0,95 kg

## Elenco dei pezzi



- ① Inserti da taglio
- ② Pulsante, rosso
- ③ Alloggiamento per 4 inserti da taglio
- ④ Tacca dello spessore di taglio
- ⑤ Intelaiatura
- ⑥ Appoggio antiscivolo
- ⑦ Ferma prodotti

## Inserti da taglio



**Inserto da taglio per dischi  
fino a 1,5 mm**



**Inserto da taglio per dischi  
fino a 2,5 mm**



**Inserto da taglio per dischi  
fino a 3,5 mm**



**Inserto da taglio per bastoncini  
fino a 3,5 mm**



**Inserto da taglio per bastoncini  
fino a 7 mm**

## Indicazioni relative alla sicurezza



### AVVERTIMENTO! Rischio di lesioni!

- Durante la sostituzione o il lavaggio degli inserti da taglio, afferrarli sempre per le estremità dritte e non per quelle diagonali (sono molto affilate)
- Tenere gli inserti da taglio lontano dalla portata dei bambini.
- Per proteggere le mani e le dita, usare **sempre** il ferma prodotti per tenere i prodotti più piccoli o i resti delle verdure.

## Pulizia

- L'intelaiatura del taglia verdure e tutti i pezzi rimovibili (inserti da taglio, ferma prodotti) dovranno essere lavati con acqua e detergente delicato prima di ogni uso ed al termine del lavoro. Durante il lavaggio, servirsi di una spazzolina. Sciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare in posizione verticale.
- Non usare **mai** detergenti abrasivi, tali da danneggiare la superficie del taglia verdure.

## Indicazioni relative all'utilizzo



- Inclinare il supporto e posizionare il taglia verdure su una superficie piana ed antiscivolo.
- Preparare le verdure.
- Scegliere l'inserto da taglio richiesto. I dati relativi allo spessore dei dischi o dei bastoncini sono riportati sugli inserti da taglio.
- Qualora le verdure debbano essere tagliate a dischi, scegliere uno degli inserti da taglio caratterizzati da uno spessore adeguato (1,5 mm, 2,5 mm o 3,5 mm).
- Qualora le verdure debbano essere tagliate in bastoncini o a julienne, scegliere uno degli appositi inserti da taglio (a seconda dello spessore richiesto - 3,5 mm o 7 mm) e fissarla alla struttura del taglia verdure (punto „**Sostituzione degli inserti da taglio**“).
- Far scorrere le verdure sull'inserto da taglio. Il prodotto sarà tagliato nella forma scelta e ricadrà sotto al taglia verdure, nella zona adeguatamente predisposta.

## **Sostituzione degli inserti da taglio**

- Premere il pulsante rosso presso l'intelaiatura ed estrarre l'inserto da taglio all'indietro.
- Inserire l'inserto da taglio richiesto nella guida dell'intelaiatura e spostarlo in avanti, finché non si udirà uno scatto.

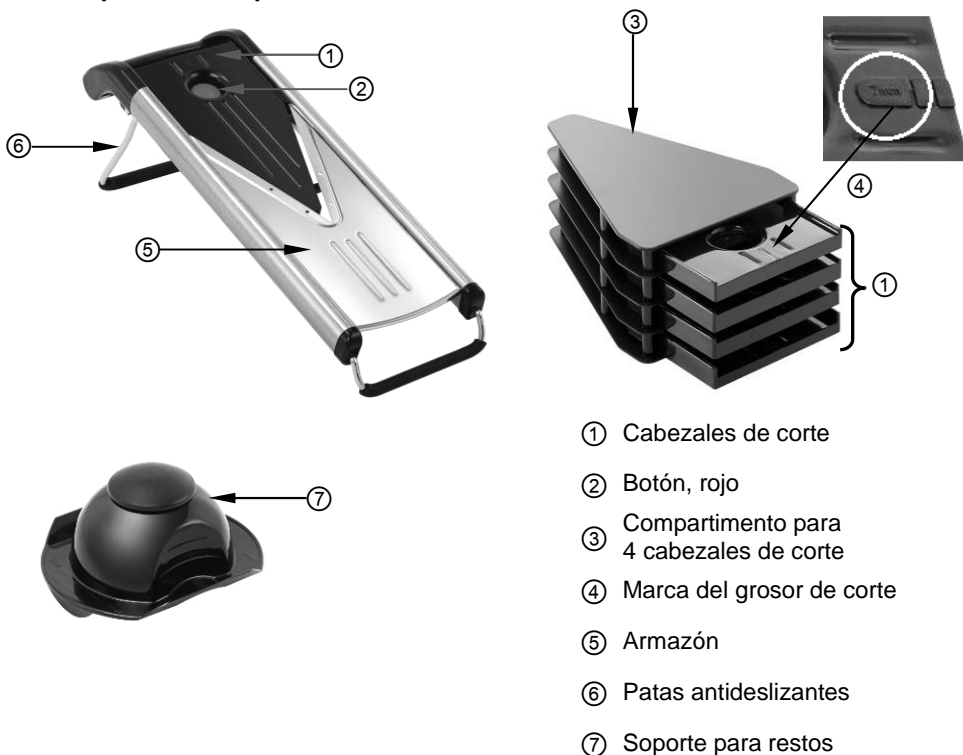
## **Conservazione**

- In caso di pause nell'utilizzo, il taglia verdure andrà pulito accuratamente secondo la descrizione di cui sopra. 4 inserti da taglio andranno inserite negli appositi alloggiamenti, mentre uno di essi dovrà essere fissata sull'intelaiatura. Conservare il taglia verdure in un luogo asciutto, pulito, protetto dal gelo e dai raggi solari, fuori dalla portata dei bambini.

## Datos técnicos

Denominación:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mandolina / rebanadora de verduras con 5 cabezales de corte</b></li> </ul>
Código:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>500393</b></li> </ul>
Material:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• armazón: acero inoxidable 18/10.</li> <li>• cabezales de corte, soporte para restos, compartimento para los cabezales de corte: material plástico</li> </ul>
Realización:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 cabezales de corte intercambiables, aptos para lavavajillas:               <ul style="list-style-type: none"> <li>3 para rodajas de grosores: 1,5 mm, 2,5 mm y 3,5 mm;</li> <li>2 para rallar/cortar en juliana con grosores: 3,5 mm y 7 mm;</li> </ul> </li> <li>• 1 compartimento para 4 cabezales de corte, 1 soporte para restos</li> </ul>
Medidas:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• anch. 400 x prof. 130 x alt. 145 mm</li> </ul>
Peso:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,95 kg</li> </ul>

## Descripción de las partes



- ① Cabezales de corte
- ② Botón, rojo
- ③ Compartimento para 4 cabezales de corte
- ④ Marca del grosor de corte
- ⑤ Armazón
- ⑥ Patas antideslizantes
- ⑦ Soporte para restos

## Cabezales de corte



**Cabezal de corte para rodajas de 1,5 mm**



**Cabezal de corte para rodajas de 2,5 mm**



**Cabezal de corte para rodajas de 3,5 mm**



**Cabezal de corte para rallar/cortar en juliana de 3,5 mm**



**Cabezal de corte para rallar/cortar en juliana de 7 mm**

## Indicaciones de seguridad



### ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesiones!

- Durante el lavado o el cambio de los cabezales de corte debe mantenerlos siempre rectos y no inclinados, ya que las cuchillas se encuentran muy afiladas.
- Debe tener cuidado de mantener las cuchilla fuera del alcance de los niños.
- Para proteger las manos y los dedos debe **siempre** emplear el soporte para restos o cuando se desea apurar la terminación de los productos.

## Limpieza

- El armazón de la rebanadora y todas sus piezas externas (cabezales de corte, soporte para restos) deben limpiarse con agua tibia y un detergente no abrasivo antes de cada uso y al finalizar su utilización. Durante el lavado se debe utilizar un cepillo. Enjuagar con agua limpia y dejar secar en posición vertical.
- **Nunca** debe utilizar limpiadores abrasivos, que podrían estropear la superficie de la rebanadora.

## Indicaciones de uso



- Inclinarse las patas y colocar la rebanadora sobre una superficie plana y antideslizante.
- Preparar las verduras.
- Elegir el cabezal de corte deseado. La información relativa al grosor de las rodajas o el rallado/corte en juliana se encuentra en los cabezales de corte.
- Si las verduras necesitan ser cortadas en rodajas, debe elegir uno de los cabezales de corte para rodajas con el grosor adecuado (1,5 mm, 2,5 mm ó 3,5 mm).
- Si se desea obtener verduras ralladas o cortadas en juliana debe elegir una de los cabezales para rallado/corte en juliana (dependiendo del grosor deseado 3,5 mm ó 7 mm) y fijarlo al armazón de la rebanadora (punto „**Cambio de cabezal de corte**“).
- Deslizar las verduras por el cabezal de corte. Se cortarán con la forma elegida y caerán debajo de la rebanadora sobre una superficie preparada.

## **Cambio de cabezales de corte**

- Pulsar el botón rojo junto al armazón y sacar el cabezal de corte cuidadosamente hacia atrás.
- Introducir el cabezal de corte deseado en la guía del armazón y empujarlo hacia delante hasta que se oiga el sonido de que ha encajado.

## **Almacenamiento**

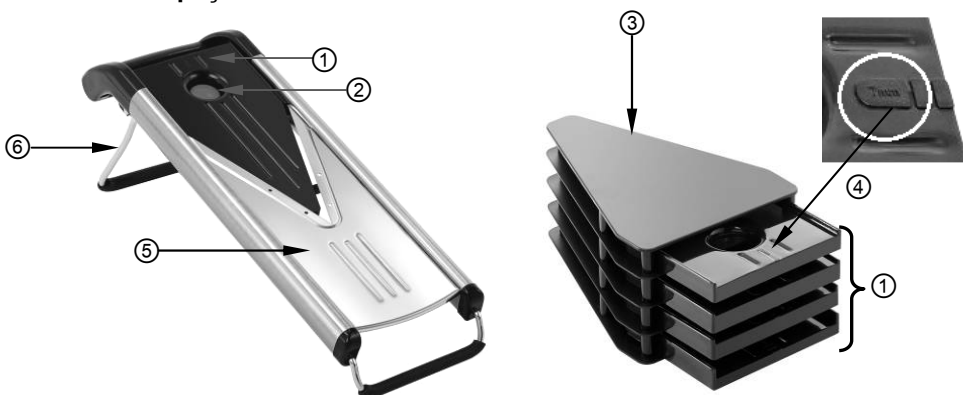
- En el caso de que no se vaya a utilizar la rebanadora de verduras durante un periodo prolongado de tiempo, debe limpiar el aparato de acuerdo a las indicaciones anteriores. Los 4 cabezales de corte deben guardarse en el compartimento existente a tal efecto y uno de los cabezales de corte debe montarse en el armazón de la rebanadora. La rebanadora de verduras debe guardarse en un lugar seco, limpio, protegido de los rayos del sol y fuera del alcance de los niños.



## Especificações técnicas

Nome:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mandolina / cortador de legumes com 5 acessórios de corte</b></li> </ul>
Nº de ref.:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>500393</b></li> </ul>
Material:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suporte: aço inoxidável 18/10, acessórios de corte, apertador, depósito para os acessórios de corte: plástico</li> </ul>
Equipamento:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 acessórios de corte intercambiáveis, adequados para a máquina de lavar loiça:             <ul style="list-style-type: none"> <li>3 para fatiar, espessuras: 1,5 mm, 2,5 mm e 3,5 mm;</li> <li>2 para ralar/cortar aos palitos, espessuras de: 3,5 mm e 7 mm;</li> </ul> </li> <li>• 1 depósito para 4 acessórios de corte, 1 apertador</li> </ul>
Dimensões:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L 400 x P 130 x A 145 mm</li> </ul>
Peso:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,95 kg</li> </ul>

## Revisão das peças



- ① Acessórios de corte
- ② Botão, vermelho
- ③ Depósito para 4 acessórios de corte
- ④ Marca da espessura de corte
- ⑤ Moldura
- ⑥ Suporte, antideslizante
- ⑦ Apertador

## Acessórios de corte



**Acessório de corte  
para fatias até 1,5 mm**



**Acessório de corte  
para fatias até 2,5 mm**



**Acessório de corte  
para fatias até 3,5 mm**



**Acessório de corte  
para ralar/cortar aos palitos até 3,5 mm**



**Acessório de corte  
para ralar/cortar aos palitos até 7 mm**

## Indicações relativas à segurança



### ATENÇÃO! Perigo de ferimento!

- Durante a troca dos acessórios de corte ou a sua lavagem, deve segurar sempre pela sua ponta plana e não pela ponta diagonal, pois as lâminas estão bem afiadas.
- Deve tomar atenção para que os acessórios de corte não encontrem-se nas mãos de crianças.
- **Usar** sempre o apertador no caso de pequenos legumes e frutos ou dos seus restos, para proteger as mãos e os dedos.

## Limpeza

- A moldura do cortador e as peças intercambiáveis (acessórios de corte, apertador) devem ser lavados com água quente com um detergente suave de lavagem antes de cada utilização e após terminar o trabalho. Durante a lavagem, deve usar uma escova. Enxaguar com água limpa e deixar para secar numa posição vertical.
- **Nunca** deve usar produtos de limpeza ásperos, que possam danificar a superfície do desfibrador.

## Indicações relativas à utilização



- Desdobrar o suporte e colocar o cortador sobre uma superfície plana e antideslizante.
- Preparar os legumes.
- Seleccionar o acessório de corte desejado. Os dados relativos à espessura das fatias ou das fibras/palitos encontram-se sobre os acessórios de corte.
- Se quiser cortar os legumes em fatias, deve seleccionar um dos acessórios de corte para fatias com uma espessura adequada. (1,5 mm, 2,5 mm ou 3,5 mm).
- Se quiser que o acessório de corte corte os legumes em fibras ou palitos, deve seleccionar um dos acessórios de corte para fibras/palitos (dependendo da espessura desejada 3,5 mm ou 7 mm) e montá-lo sobre a construção do cortador (ponto „Troca de acessórios de corte“).
- Mover os legumes ao longo do acessório de corte. Os mesmos serão cortados de acordo com a forma seleccionada e irão cair por baixo do cortador sobre a superfície preparada.

## **Troca do acessório de corte**

- Premir o botão vermelho junto da moldura e remover o acessório de corte cuidadosamente para trás.
- Inserir o acessório de corte seleccionado na guia da moldura e mover para a frente, de maneira a ser audível o seu encaixamento.

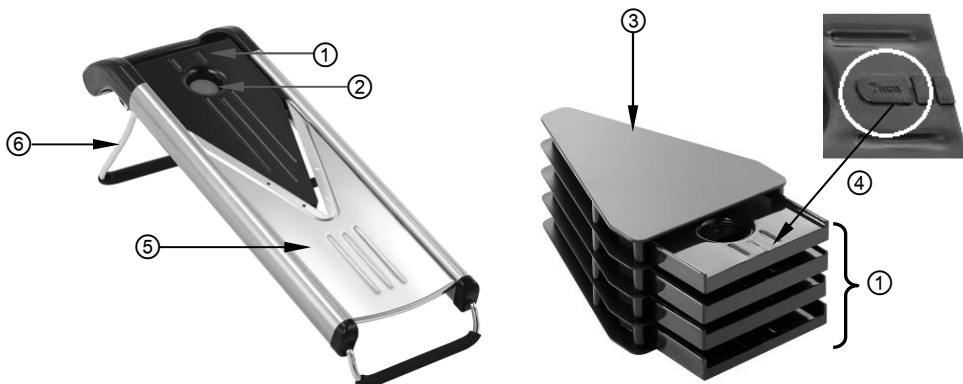
## **Armazenamento**

- No caso de intervalos mais longos, o cortador deve ser limpo de acordo com a descrição acima. Os 4 acessórios de corte devem ser guardados no respectivo depósito e um dos acessórios de corte deve ser montado sobre a moldura do cortador. O cortador de legumes deve ser armazenado num lugar seco, limpo, protegido de raios solares e fora do alcance de crianças.

## Technische gegevens

- Naam: • **Mandoline / groentesnijder met 5 snijzetten**
- Art. nr.: • **500393**
- Materiaal: • staander: CNS 18/10, snijzetten, houder voor het vasthouden van producten, opbergrekje voor snijzetten: kunststof
- Uitvoering: • 5 verwisselbare snijzetten, vaatwasmachinebestendig:  
 3 voor schijfjes met een dikte van resp.: 1,5 mm, 2,5 mm en 3,5 mm;  
 2 voor reepjes/staafjes met een dikte van resp.: 3,5 mm en 7 mm;  
 1 opbergrekje voor 4 snijzetten, 1 houder voor het vasthouden van producten
- Afmetingen: • B 400 x D 130 x H 145 mm
- Gewicht: • 0,95 kg

## Onderdelenoverzicht



- ① Snijzetten
- ② Druknop, rood
- ③ Opbergrekje voor 4 snijzetten
- ④ Aanduiding snijdikte
- ⑤ Staander
- ⑥ Steun, antislip,
- ⑦ Houder voor het vasthouden van producten

## Snijinzetten



**Snijinzet voor schijfjes  
tot 1,5 mm**



**Snijinzet voor schijfjes  
tot 2,5 mm**



**Snijinzet voor schijfjes  
tot 3,5 mm**



**Snijinzet voor reepjes/staafjes  
tot 3,5 mm**



**Snijinzet voor reepjes/staafjes  
tot 7 mm**

## Aanwijzingen voor veilig gebruik



### **WAARSCHUWING! Gevaar voor verwondingen!**

- Houd de snijzetten tijdens het verwisselen of afwassen beet aan de rechte kant en niet aan de schuine kanten. De messen zijn namelijk erg scherp.
- Zorg ervoor dat kinderen de snijzetten niet in handen kunnen krijgen.
- Bescherm u handen en vingers door **altijd** de houder te gebruiken voor het vasthouden van kleine producten of resten product.

## Reiniging

- Was de staander van de groentesnijder en alle demonteerbare delen (snijzetten, houder voor het vasthouden van producten) af in warm water met een mild schoonmaakmiddel vóór en na het gebruik van het apparaat. Gebruik een borsteltje bij het afwassen. Spoel af met schoon water en laat het apparaat in verticale positie opdrogen.
- Gebruik **nooit** schurende schoonmaakmiddelen die de oppervlakken groentesnijder kunnen beschadigen.

## Aanwijzingen voor het gebruik



- Klap de steun uit en zet de groentesnijder op een vlakke en slipvaste oppervlakte.
- Bereid de groenten voor.
- Kies de gewenste snijzset. Gegevens over de dikte van de schijfjes of reepjes/staafjes staan op de snijzetten.
- Als u de groente in schijfjes wilt snijden, kies dan een snijzset voor schijfjes van de gewenste dikte (1,5 mm, 2,5 mm of 3,5 mm).
- Wilt u reepjes of staafjes, kies dan een snijzset voor reepjes of staafjes van de gewenste dikte (resp. 3,5 mm of 7 mm) en maak hem vast in de constructie van de groentesnijder (zie het punt „**Verwisselen snijzetten**“).
- Schuif de groente over de snijzset. Ze worden gesneden in de gewenste vorm en vallen onder de groentesnijder op het voorbereide oppervlak.

## **Verwisselen snijinzetten**

- Druk op de rode knop en schuif de snijinzet voorzichtig naar achteren.
- Plaats de gewenste snijinzet in de geleiders van de behuizing en schuif hem naar voren totdat hij hoorbaar vastklikt

## **Opslaan**

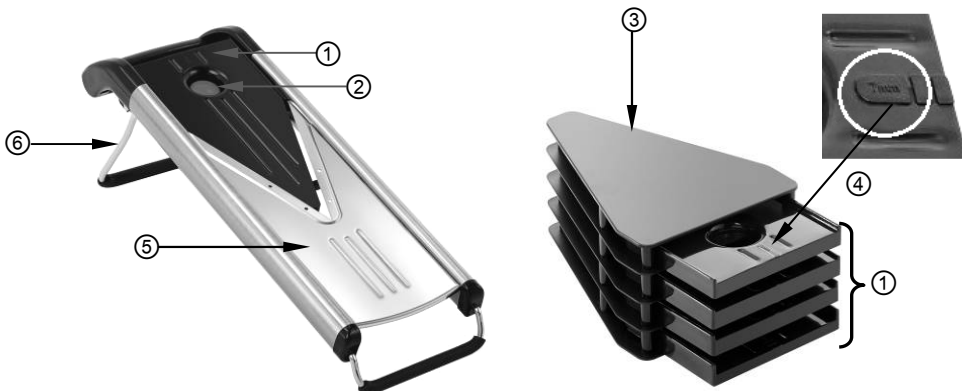
- Wanneer u de groentesnijder langere tijd niet gaat gebruiken, moet u hem zorgvuldig schoonmaken zoals hierboven omschreven. Plaats 4 snijinzetten in het hiervoor bestemde opbergrekje en monteer de overgebleven snijinzet in de behuizing. Bewaar de groentesnijder op een droge, schone plaats die beschermd is tegen zonnestralen en niet toegankelijk is voor kinderen.



## Tekniske data

Navn:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mandolinjern / grøntsagssnitter med 5 snitteindsatser</b></li> </ul>
Artikelnummer:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>500393</b></li> </ul>
Materiale:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stativ: CNS 18/10, snitteindsatser, presser, holder til snitteindsatser: kunststof</li> </ul>
Udførelse:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 udskiftelige indsatser, egnet til opvaskemaskine:           <ul style="list-style-type: none"> <li>3 indsatser til skiver, tykkelse: 1,5 mm, 2,5 mm i 3,5 mm;</li> <li>2 indsatser til raspning/julienne, tykkelse: 3,5 mm i 7 mm;</li> <li>1 holder til 4 snitteindsatser, 1 presser</li> </ul> </li> </ul>
Dimensioner:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bredde 400 x dybde 130 x højde 145 mm</li> </ul>
Vægt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,95 kg</li> </ul>

## Oversigt over dele



- ① Snitteindsatser
- ② Knap, rød
- ③ Holder til 4 snitteindsatser
- ④ Markør til skive tykkelse
- ⑤ Stativ
- ⑥ Skridsikre fødder
- ⑦ Presser

## Snitteindsatser



**Snitteindsats til skiver  
tykkelse 1,5 mm**



**Snitteindsats til skiver  
tykkelse 2,5 mm**



**Snitteindsats til skiver  
tykkelse 3,5 mm**



**Snitteindsats til raspning/julienne  
tykkelse 3,5 mm**



**Snitteindsats til raspning/julienne  
tykkelse 7 mm**

## Henvisninger vedrørende sikkerhed



### ADVARSEL! Risiko for kvæstelser!

- Ved udskiftning eller rengøring af snitteindsatser skal de altid holdes på de lige ender ikke skrå, fordi knivene er meget skarpe.
- Sørg for, at snitteindsatserne ikke kommer i nærheden af børn.
- For at beskytte hænder og fingre brug **altid** presseren, når det kommer til små grøntsager og frugter eller deres rester.

## Rengøring

- Rammen af grøntsagssnitteren og alle aftagelige dele (snitteindsatser, presseren til produkter) skal vaskes med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel før hver brug og afsluttet arbejde. Brug en børste. Skyl efter med rent vand og lad den tørre i en lodret position.
- **Brug aldrig** slibende rengøringsmidler, der kan beskadige grøntsagssnitterens overflade.

## Brugsanvisning



- Bøj skridsikre fødder til side og placer grøntsagssnitteren på en lige og skridsikre overflade.
- Forbered grøntsager.
- Vælg den ønskede snitteindsats. Data om tykkelsen af skiverne eller raspning/julienne findes på snitteindsatserne.
- Hvis grøntsagerne skal skæres i skiverne, skal du vælge passende snitteindsats med den korrekte tykkelse (1,5 mm, 2,5 mm eller 3,5 mm).
- Hvis grøntsagerne skal raspes eller snittes i form af julienne, skal du vælge passende snitteindsats til raspning/julienne (afhængigt af den ønskede tykkelse på 3,5 mm eller 7 mm) og monter i grøntsagssnitterens konstruktion (punkt „**Udskiftning af snitteindsatser**“).
- Grøntsagerne skal flyttes på snitteindsatsen. De vil blive skåret i den ønskede form, og vil falde ind under grøntsagssnitteren på den forberedte overflade.

## Udskiftning af snitteindsatser

- Tryk på den røde knap på rammen og skub forsigtigt tilbage for at fjerne snitteindsatsen.
- Den valgte snitteindsats skal puttes i rillerne på stativet og skubbes fremad, så du hører et klik.

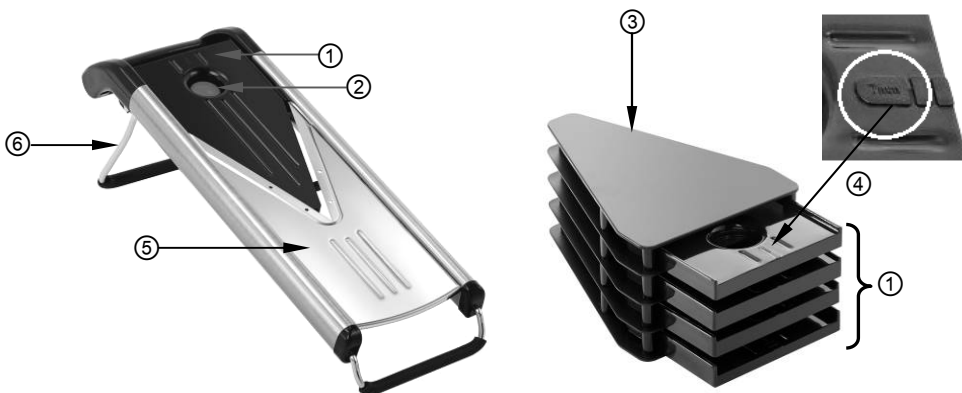
## Opbevaring

- I tilfælde af længere pauser i brug grøntsagssnitteren skal rengøres grundigt som tidligere beskrevet. 4 af snitteindsatserne skal placeres i holderen, og en af dem skal monteres i grøntsagssnitterens stativ. Grøntsagssnitteren skal opbevares i et tørt, rent sted beskyttet mod direkte sollys og væk fra børn.

## Технические данные

Название:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Мандолина / овощерезка с 5 режущими вкладышами</b></li> </ul>
Артикул:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>500393</b></li> </ul>
Материал:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подставка: хромо-никелевая сталь 18/10, режущие вкладыши, ручка-прижим, держатель для режущих вкладышей: пластмасса</li> </ul>
Исполнение:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 сменных режущих вкладышей, подходят для мытья в посудомоечной машине:             <ul style="list-style-type: none"> <li>3 для кружочков толщиной: 1,5 мм, 2,5 мм и 3,5 мм;</li> <li>2 для стружки/соломки толщиной: 3,5 мм и 7 мм;</li> <li>1 отсек для 4 режущих вкладышей, 1 ручка-прижим</li> </ul> </li> </ul>
Размеры:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• шир. 400 x гл.130 x выс. 145 мм</li> </ul>
Вес:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,95 кг</li> </ul>

## Обзор частей



- ① Режущие вкладыши
- ② Кнопка, красная
- ③ держатель для 4 режущих вкладышей
- ④ Отметка толщины нарезки
- ⑤ Стеллаж
- ⑥ Подпорка, противоскользящая
- ⑦ Ручка-прижим

## Режущие вкладыши



Режущий вкладыш для кружков до 1,5 мм



Режущий вкладыш для кружков до 2,5 мм



Режущий вкладыш для кружков до 3,5 мм



Режущий вкладыш для стружки/соломки до 3,5 мм



Режущий вкладыш для стружки/соломки до 7 мм

## Рекомендации по технике безопасности



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность получения травм!**

- Во время замены или мытья режущих вкладышей их следует всегда брать за прямые, а не за косые концы, т.к. режущие вкладыши очень острые.
- Следует обращать внимание, чтобы режущие вкладыши не попадали в руки детей.
- С целью защиты ладоней и пальцев следует **всегда** пользоваться ручкой-прижимом для небольших продуктов или остатков продуктов.

## Очистка

- Стеллаж овощерезки и все съемные части (режущие вкладыши, ручка-прижим) следует помыть теплой водой с добавлением мягкого моющего средства перед каждым использованием и по окончании работы. Во время мытья следует пользоваться щеткой. Сполоснуть чистой водой и оставить высыхать в вертикальном положении.
- **Никогда** не следует использовать различные жесткие или едкие чистящие средства, которые могли бы повредить поверхность овощерезки.

## Рекомендации по эксплуатации



- Открыть подпорку и установить овощерезку на ровной и противоскользящей поверхности.
- Подготовить овощи.
- Выбрать требуемый режущий вкладыш. Данные касательно толщины кружков или стружки/соломки указаны на режущих вкладышах.
- Если овощи должны быть порезаны в кружки, следует выбрать один из режущих вкладышей для кружков соответствующей толщины (1,5 мм, 2,5 мм или 3,5 мм).
- Если из овощей необходимо сделать стружку или соломку, следует выбрать один из режущих вкладышей для стружки/соломки (в зависимости от требуемой толщины 3,5 мм или 7 мм) и закрепить его в конструкции овощерезки (пункт „Замена режущих вкладышей“).
- Проводить овощами по режущему вкладышу. Они будут порезаны согласно желаемой форме и падать под овощерезку на подготовленную поверхность.

## **Замена режущих вкладышей**

- Нажать красную кнопку при стеллаже и осторожно вынуть режущий вкладыш назад.
- Избранный режущий вкладыш вставить в направляющую стеллажа и двигать вперед так, чтобы прозвучал щелчок фиксации.

## **Хранение**

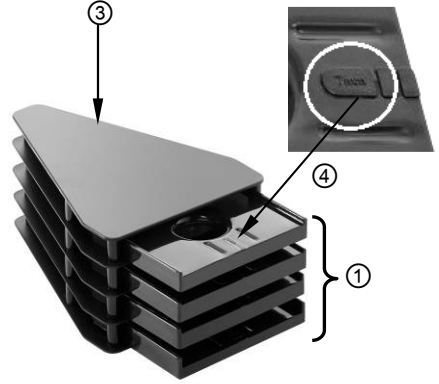
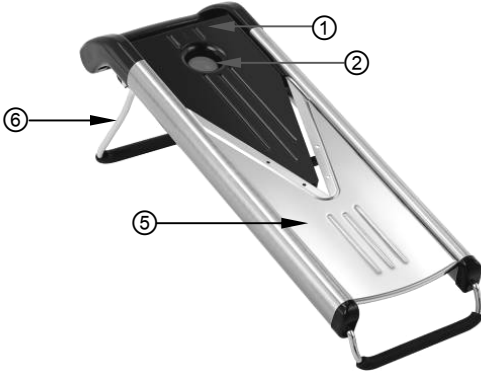
- В случае более длительных перерывов в использовании овощерезки ее необходимо тщательно очистить согласно указанным выше инструкциям. 4 режущих вкладыша поместить в предназначенный для них держатель, а один из режущих вкладышей закрепить на стеллаже овощерезки. Овощерезку следует хранить в сухом, чистом месте, предохраненном от солнечных лучей, а также недоступном для детей.



## Teknik veriler

- Adı: • **Mandolin / sebze dilimleyici, 5 adet kesme başlığı ile**
- Ürün no: • **500393**
- Malzeme: • Tezgâhı: tCrNi 18/10, kesme başlıkları, baskı parçası  
kesme başlıkları için hazne: plastik
- Yapımı: • 5 değiştirilebilir plastik başlık, bulaşık makinesinde yıkanabilir:  
3 adet dilimleme başlığı; kalınlıklar: 1,5 mm, 2,5 mm ve 3,5 mm  
2 adet rendeleme/çubuk kesme başlığı, kalınlıklar: 3,5 mm ve 7 mm  
4 adet kesme başlığı için hazne, 1 kesme başlıkları için 1 adet hazne  
1 adet baskı
- Ebat: • eni 400 x derinliği 130 x yüksekliği 145 mm
- Ağırlığı: • 0,95 kg

## Parçalar listesi



- ① Kesme başlıkları
- ② Kırmızı buton
- ③ 4 kesme başlığı için hazne
- ④ Kesme kalınlığı işareti
- ⑤ Tezgâh
- ⑥ Anti-kaygan destek
- ⑦ Baskı parçası

## Kesme başlıkları



**Kesme başlığı (1,5 mm'e kadar)**



**Kesme başlığı (2,5 mm'e kadar)**



**Kesme başlığı (3,5 mm'e kadar)**



**Rendeleme/çubuk kesme başlığı  
(3,5'e kadar)**



**Rendeleme/çubuk kesme başlığı  
(7 mm'e kadar)**

## Güvenlik direktifleri



### UYARI! Yaralanma tehlikesi!

- Kesme başlıklarının değiştirilmesi veya yıkanması esnasında her zaman (eğri uçlarından değil) doğru uçlarından tutun. Kesme başlıkları çok keskindir.
- Kesme başlıkları çocuklardan uzak tutun.
- Eller ve parmaklarınızın güvenliği için küçük sebze, meyve ve artıkları açısından her zaman baskı parçası kullanın.

## Temizleme

- Mandolin/sebze dilimleyicinin tezgâhı ve sökülebilen bütün parçalar (kesme başlıkları, baskı parçası) her kullanımdan önce ve sonra yumuşak yıkama maddesi katkılı sıcak suda yıkayın. Yıkama esnasında fırça kullanın. Temiz su ile durulayın, sonra kuruması için dik olarak bırakın.
- Hiç bir zaman dilimleyicinin yüzeylerini bozabilecek sert ovucu madde **asla** kullanmayın.

## Kullanım direktifleri



- Destek parçayı dikleştirin, dilimleyiciyi düz ve anti-kaygan zemine yerleştirin.
- Sebzelerinizi hazırlayın.
- Arzu ettiğiniz kesme başlığı seçin. Dilim/rendeleme/çubuk kalınlığına ait veriler kesme başlıklarında yazılıdır.
- Sebzenizin dilim hakkında kesilmesini istiyorsanız kesme kalınlığı uygun (1,5 mm, 2,5 mm veya 3,5 mm) olan kesme başlığı seçin.
- Sebzenizi rendelenmesini veya çubuk halinde kesilmesini istiyorsanız rendeleme/çubuk kesme başlıklarından birini (opsiyon: 5 mm veya 7 mm) seçip dilimleyici yapısına monte edin („**Kesme başlıkları değiştirilmesi**“ maddesi).
- Sebzeyi kesme başlığı üzerinde sürün. Sebze seçilmiş olan biçimde kesilip dilimleyicinin altında hazırlanmış yüzeye düşecek.

## Kesme başlıklarının deęiřtirilmesi

- Tezgâh başındaki kırmızı butona basın, kesme başlığı arkaya çekerek özenle çıkarın.
- Seçtięiniz kesme başlığı tezgâhın rayına oturtun, (çıt) oturma sesi duyuluncaya kadar öne çekin.

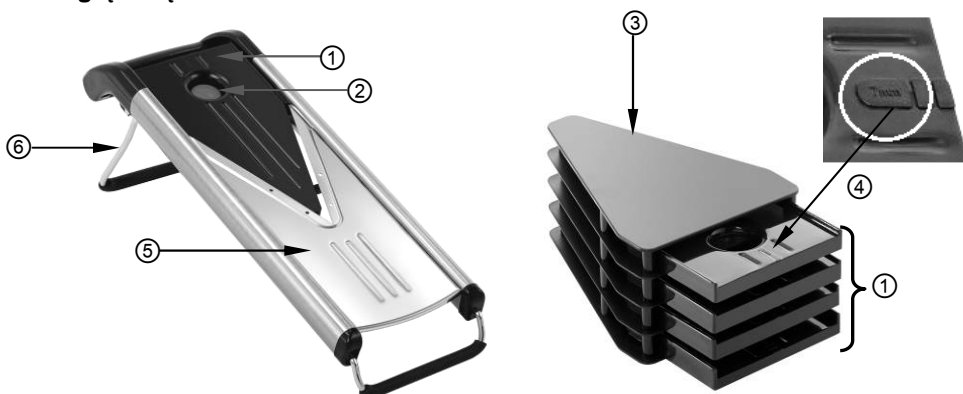
## Saklama

- Kullanımda uzun bir ara olacaksa dilimleyiciyi önce evvelki tarife göre iyice temizleyin. 4 adet kesme başlığı haznelere koyun, başlıklardan birini dilimleyicinin tezgâhına yerleřtirin. Dilimleyiciyi kuru, temiz, güneř ışınlarından uzak ve çocukların ulaşamayacağı yerde saklayın.

## Dane techniczne

Nazwa:	• <b>Mandolina / szatkownica do warzyw z 5 wkładkami tnącymi</b>
Nr art.:	• <b>500393</b>
Materiał:	• stojak: stal chromowo-niklowa 18/10, wkładki tnące, dociskacz schowek na wkładki tnące: tworzywo sztuczne
Wykonanie:	• 5 wymiennych wkładek tnących, odporne na mycie w zmywarkach: 3 do krążków o grubościach: 1,5 mm, 2,5 mm i 3,5 mm; 2 do wiórków/słupków o grubościach: 3,5 mm i 7 mm; 1 schowek na 4 wkładki tnące, 1 dociskacz
Wymiary:	• szer. 400 x gł130 x wys. 145 mm
Ciężar:	• 0,95 kg

## Przegląd części



- ① Wkładki tnące
- ② Przycisk, czerwony
- ③ Schowek na 4 wkładki tnące
- ④ Znacznik grubości krojenia
- ⑤ Stelaż
- ⑥ Podpórka, antypoślizgowa
- ⑦ Dociskacz

## Wkładki tnące



**Wkładka tnąca do krążków  
do 1,5 mm**



**Wkładka tnąca do krążków  
do 2,5 mm**



**Wkładka tnąca do krążków  
do 3,5 mm**



**Wkładka tnąca do wiórków/słupków  
do 3,5 mm**



**Wkładka tnąca do wiórków/słupków  
do 7 mm**

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



### **OSTRZEŻENIE! Zagrożenie obrażeniami!**

- Podczas wymiany lub mycia wkładek tnących należy je zawsze chwytać za proste, a nie za skośne końce, ponieważ noże są bardzo ostre.
- Należy uważać, aby wkładki tnące nie trafiły w ręce dzieci.
- W celu zabezpieczenia dłoni i palców **zawsze** należy stosować dociskacz jeśli chodzi o małe warzywa i owoce lub ich resztki.

## Czyszczenie

- Stelaż szatkownicy i wszystkie odłączane części (wkładki tnące, dociskacz) należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka myjącego przed każdym zastosowaniem i po zakończeniu pracy. Podczas mycia używać szczoteczki. Opłukać czystą wodą i w pionowej pozycji pozostawić do wyschnięcia.
- **Nigdy** nie należy używać szorstkich środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić powierzchnię szatkownicy.

## Wskazówki dotyczące użytkowania



- Odchylić podpórkę i ustawić szatkownicę na równej i antypoślizgowej powierzchni.
- Przygotować warzywa.
- Wybrać żadaną wkładkę tnącą. Dane dotyczące grubości krążków lub wiórków/słupków znajdują się na wkładkach tnących.
- Jeśli warzywa mają zostać pokrojone w krążki, należy wybrać jedną z wkładek tnących do krążków o odpowiedniej grubości (1,5 mm, 2,5 mm lub 3,5 mm).
- Jeśli z warzyw mają powstać wiórki lub słupki, należy wybrać jedną z wkładek tnących do wiórków/słupków (w zależności od żądanej grubości 3,5 mm lub 7 mm) i zamocować ją na stelażu szatkownicy (punkt „**Wymiana wkładek tnących**“).
- Warzywa przesuwają po wkładce tnącej. Będą one krojone w wybranym kształcie i będą opadać pod szatkownicę na przygotowaną powierzchnię.

## **Wymiana wkładek tnących**

- Nacisnąć czerwony przycisk przy stelażu i ostrożnie wyciągnąć wkładkę tnącą do tyłu.
- Wybraną wkładkę tnącą wsunąć w prowadnice stelaża i przesunąć do przodu tak, aby nastąpiło słyszalne zazębienie.

## **Przechowywanie**

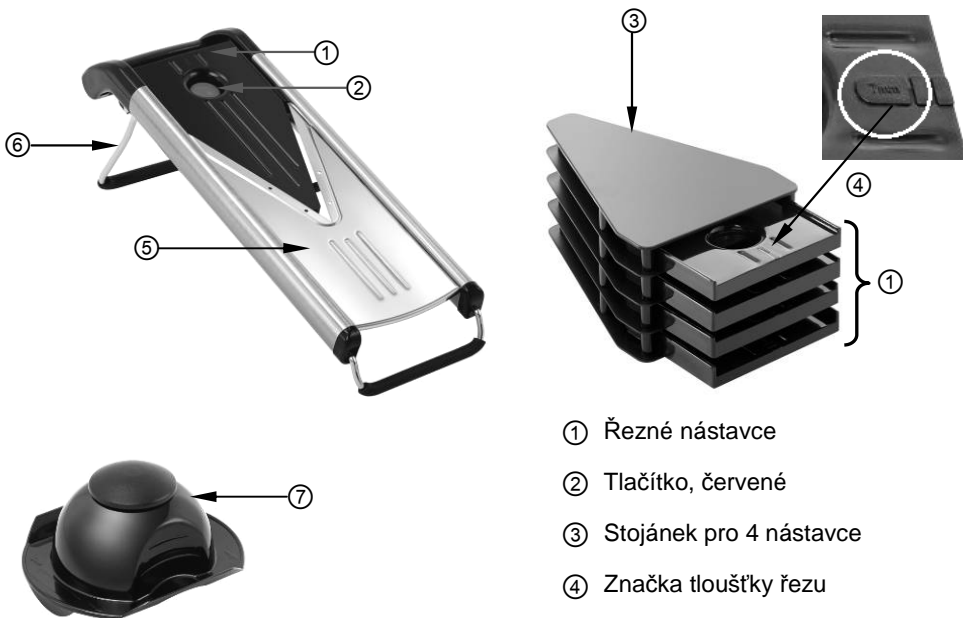
- W przypadku dłuższych przerw w użytkowaniu szatkownicy do warzyw należy dokładnie oczyścić zgodnie z wcześniejszym opisem. 4 wkładki tnące umieścić w przeznaczonym dla nich schowku, a jedną z wkładek tnących zamocować na stelażu szatkownicy. Szatkownicę do warzyw przechowywać w miejscu suchym, czystym, zabezpieczonym przed promieniami słonecznymi oraz niedostępnym dla dzieci.



## Technické údaje

Název:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mandolína / struhadlo na zeleninu s 5 řeznými nastavci</b></li> </ul>
Č. výr.:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>500393</b></li> </ul>
Materiál:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stojan: CNS 18/10, řezné nastavce, držák na produkty, stojánek na řezné nastavce: umělá hmota</li> </ul>
Provedení:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 vyměnitelných řezných nastavců, vhodné pro mytí v myčce:             <ul style="list-style-type: none"> <li>3 pro plátky o tloušťce: 1,5 mm, 2,5 mm a 3,5 mm;</li> <li>2 pro proužky/hranolky o tloušťce: 3,5 mm a 7 mm;</li> </ul> </li> <li>1 stojánek pro 4 řezné nastavce, 1 držák na produkty</li> </ul>
Rozměry:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• š 400 x h 130 x v 145 mm</li> </ul>
Hmotnost:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,95 kg</li> </ul>

## Přehled dílů



- ① Řezné nastavce
- ② Tlačítko, červené
- ③ Stojánek pro 4 nastavce
- ④ Značka tloušťky řezu
- ⑤ Tělo
- ⑥ Protiskluzová podložka
- ⑦ Držák na produkty

## Řezné nástavce



Řezný nástavec pro plátky  
do 1,5 mm



Řezný nástavec pro plátky  
do 2,5 mm



Řezný nástavec pro plátky  
do 3,5 mm



Řezný nástavec pro proužky/hranolky  
do 3,5 mm



Řezný nástavec pro proužky/hranolky  
do 7 mm

## Bezpečnostní pokyny



### VÝSTRAHA! Nebezpečí úrazu!

- Při výměně nebo čištění řezných nástavců je vždy uchopte za rovné, a nikoli šikmé konce, protože nástavce jsou velmi ostré.
- Dávejte pozor, aby se řezné nástavce nedostaly do rukou dětí.
- Abyste si chránili ruce a prsty, **vždy** použijte držák na produkty pro přidržování malé zeleniny a ovoce nebo jejich konců.

## Čištění

- Tělo struhadla a všechny odnímatelné díly (řezné nástavce, bezpečnostní držák) vyčistěte teplou vodou s přidavkem jemného čistícího přípravku před každým použitím a po ukončení práce. K čištění použijte kartáček. Opláchněte čistou vodou a nechte vyschnout ve svislé poloze.
- **Nikdy** nepoužívejte drsné čistící prostředky, které by mohly poškodit povrch struhadla.

## Pokyny týkající se používání



- Odklopte podložku a struhadlo postavte na rovný a neklouzavý povrch.
- Připravte zeleninu.
- Vyberte požadovaný řezný nástavec. Údaje o tloušťce plátků nebo proužků/hranolků jsou uvedeny na řezných nástavcích.
- Pokud chcete nakrájet zeleninu na plátky, vyberte jeden z řezných nástavců pro plátky s příslušnou tloušťkou (1,5 mm, 2,5 mm nebo 3,5 mm).
- Pokud chcete nakrájet zeleninu na proužky nebo hranolky, vyberte jeden z řezných nástavců pro proužky/hranolky (v závislosti na požadované tloušťce 3,5 mm nebo 7 mm) a zasuňte jej do těla struhadla (kapitola „Výměna řezných nástavců“).
- Vybranou zeleninu přesouvejte po řezném nástavci. Bude krájena ve vybraném tvaru a padat pod struhadlo na připravený povrch.

## Výměna řezných nástavců

- Stiskněte červené tlačítko u těla a řezný nástavec opatrně potáhněte dozadu.
- Vybraný řezný nástavec zasuňte do vodítek těla a přesuňte dopředu tak, abyste uslyšeli kliknutí.

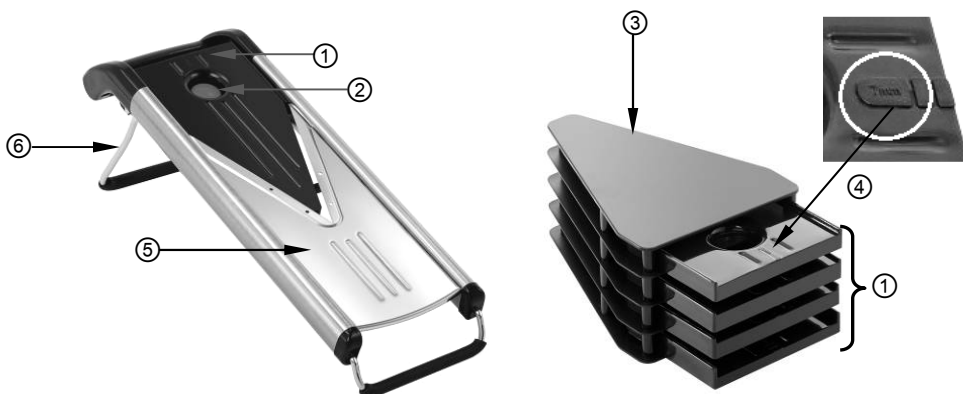
## Uchovávání

- V případě delších přestávek v používání struhadlo na zeleninu důkladně očistěte v souladu s dřívějším popisem. Čtyři řezné nástavce vložte do určeného stojánku a jeden z řezných nástavců zasuňte do struhadla. Struhadlo na zeleninu uchovávejte na suchém a čistém místě, chráněném proti UV záření a nedostupném pro děti.

## Tehnički podaci

Naziv:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mandolina / ribež za povrće s 5 oštrica</b></li> </ul>
Br. art.:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>500393</b></li> </ul>
Materijal:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stalak: CNS 18/10, oštrice, potiskivač, Kućište za oštrice: sintetički materijal</li> </ul>
Izvedba:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 izmjenjivih oštrica, koji se mogu prati u perilici posuđa:           <ul style="list-style-type: none"> <li>3 za kolutiće, debljine: 1,5 mm, 2,5 mm i 3,5 mm;</li> <li>2 za rezance/štapiće debljine: 3,5 mm i 7 mm;</li> <li>1 kućište za 4 oštrice, 1 potiskivač</li> </ul> </li> </ul>
Dimenzije:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Š 400 x D130 x V 145 mm</li> </ul>
Težina:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,95 kg</li> </ul>

## Prikaz elemenata



- ① Oštrice
- ② Gumb, crveni
- ③ Kućište za 4 oštrice
- ④ Oznaka debljine rezanja
- ⑤ Okvir
- ⑥ Nosač, protuklizni
- ⑦ Potiskivač

## Oštrice



Oštrica za kolutiće  
do 1,5 mm



Oštrica za kolutiće  
do 2,5 mm



Oštrica za kolutiće  
do 3,5 mm



Oštrica za rezance/štapiće  
do 3,5 mm



Oštrica za rezance/štapiće  
do 7 mm

## Sigurnosne napomene



### UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda!

- Za vrijeme izmjene oštrica ili pranja alat uvijek primite za ravne rubove, ne za zaobljene, jer su oštrice jako oštre.
- Pripazite da noževi ne dospiju u ruke djece.
- Kako biste osigurali ruke i prste, **uvijek** koristite potiskivače ili držite za rub proizvoda.

## Čišćenje

- Okvir sjeckalice i sve odvojive elemente (oštrice, potiskivač) operite u toploj vodi s nježnim deterdžentom, prije svake uporabe i nakon završetka rada. Za pranje koristite četkicu. Isperite čistom vodom i ostavite u okomitom položaju da se osuši.
- **Nikada** ne koristite oštra sredstva za čišćenje koja bi mogla oštetiti površinu ribeža.

## Savjeti za korištenje



- Nagnite stalak i ribež postavite na ravnu protukliznu površinu.
- Pripremite povrće.
- Odaberite željenu oštricu. Podatke o debljini kolutića ili rezanaca/štipića pročitajte na oštricama.
- Ako želite povrće narezati na kolutiće, odaberite jednu od oštrica za kolutiće odgovarajuće debljine (1,5 mm, 2,5 mm ili 3,5 mm).
- Ako od povrća želite rezance ili štipiće, odaberite jednu od oštrica za rezance/štipiće (ovisno o željenoj debljini 3,5 mm ili 7 mm) i pričvrstite na konstrukciju ribeža (točka „**Zamjena oštrica**“).
- Povrće pomičite po oštrici, i na taj način ga režite u odabranim oblicima koji će padati na pripremljenu površinu ispod ribeža.

## Izmjena oštrica

- Pritisnite crveni gumb kod okvira i oprezno povucite oštricu prema natrag.
- Odabranu oštricu stavite u vodilice okvira i pomaknite prema naprijed dok ne čujete zvuk poklapanja.

## Čuvanje

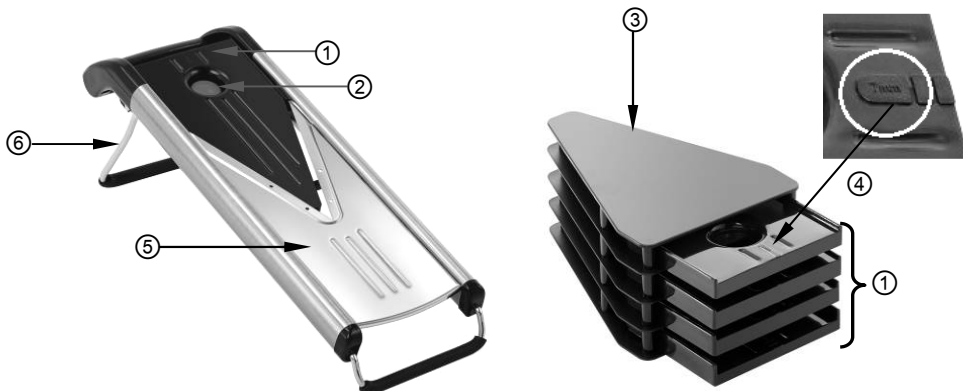
- U slučaju duže pauze u korištenju ribež za povrće pažljivo očistite, sukladno prethodnom opisu. 4 oštrice stavite u kućište koje je za njih namijenjeno, a jednu oštricu namjestite na okvir ribeža. Ribež za povrće čuvajte na suhom mjestu na koje ne dopiru sunčane zrake i van dohvata djece.



## Műszaki adatok

Megnevezés:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mandolin / Zöldséggyalu 5 vágóbetéttel</b></li> </ul>
Cikkszám:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>500393</b></li> </ul>
Anyaga:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Állvány: CNS 18/10, vágóbetétek, maradékfogó, vágóbetét-tároló: műanyag</li> </ul>
Kivitelezés:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 cserélhető, mosogatógépben mosható vágóbetét:               <ul style="list-style-type: none"> <li>3 szeletelőbetét 1,5 mm, 2,5 mm és 3,5 mm-es vastagsághoz;</li> <li>2 reszelő/hasábbetét 3,5 mm és 7 mm-es vastagsághoz;</li> <li>1 vágóbetét-tároló 4 vágóbetéthez, 1 maradékfogó</li> </ul> </li> </ul>
Méretek:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szé 400 x Mé 130 x Ma 145 mm</li> </ul>
Súly:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,95 kg</li> </ul>

## A készülék részei



- ① Vágóbetétek
- ② Piros nyomógomb
- ③ Vágóbetét-tároló
- ④ Szeletvastagság-jelző
- ⑤ Állvány
- ⑥ Csúszásgátló láb
- ⑦ Maradékfogó

## Vágóbetéttel



**Szeletelőbetét**  
max. 1,5 mm



**Szeletelőbetét**  
max. 2,5 mm



**Szeletelőbetét**  
max. 3,5 mm



**Reszelő-/hasábbetét**  
max. 3,5 mm



**Reszelő-/hasábbetét**  
max. 7 mm

## Biztonsági tanácsok



### VIGYÁZAT! Sérülésveszély!

- A vágóbetétek cseréjekor vagy tisztításakor mindig az egyenes (ne a hegyes) végüknél fogja meg a betéteket, mivel a bennük található kések nagyon élesek.
- Ügyeljen arra, hogy a vágóbetétek ne kerüljenek gyermekek kezébe.
- Kisebb zöldségarabok vagy zöldségmaradékok vágásakor **mindig** használja a maradékfogót, hogy védje a kezét és az ujjait.

## Tisztítás

- A zöldséggyalu állványát és összes levehető részét (a vágóbetéteket és a maradékfogót) minden használat előtt és után mossa el meleg vízben, kímélő mosogatószerrel. Használjon mosogatókefét. A részeket tiszta vízzel öblítse el, állítsa függőleges helyzetbe és hagyja megszáradni.
- **Soha** ne használjon semmiféle durva tisztítószerrel vagy tisztítóeszközzel, mert ezek károsíthatják a zöldséggyalu felületét.

## Használati útmutató



- Pattintsa fel a lábat és állítsa a zöldséggyalut sima és csúszásmentes felületre.
- Készítse elő a zöldséget.
- Válassza ki a megfelelő vágóbetétet. A szelet-, reszelék- ill. hasábvastagsággal kapcsolatos adatokat a vágóbetétekről olvashatja le.
- Ha szeletelni kívánja a zöldséget, válassza ki a megfelelő vastagságú szeletelőbetétet (1,5 mm, 2,5 mm ill. 3,5 mm).
- Ha reszelni szeretné a zöldséget vagy hasábokra van szüksége, válassza ki a megfelelő vastagságú reszelő- ill. hasábbetétet (3,5 mm ill. 7 mm) és helyezze a zöldséggyalu nyílásába (ld. „**A vágóbetétek cseréje**“ c. részt).
- Csúsztassa végig a kiválasztott zöldséget a vágóbetéten. A betét a megfelelő formára vágja a zöldséget, amely a zöldséggyalu alatti felületre esik.

## A vágóbetétek cseréje

- Nyomja meg az állványon található piros gombot, és óvatosan, hátrafelé húzza ki a vágóbetétet.
- Az állvány tolósínein tolja előre a kiválasztott vágóbetétet egészen addig, amíg jól hallhatóan be nem kattann a helyére.

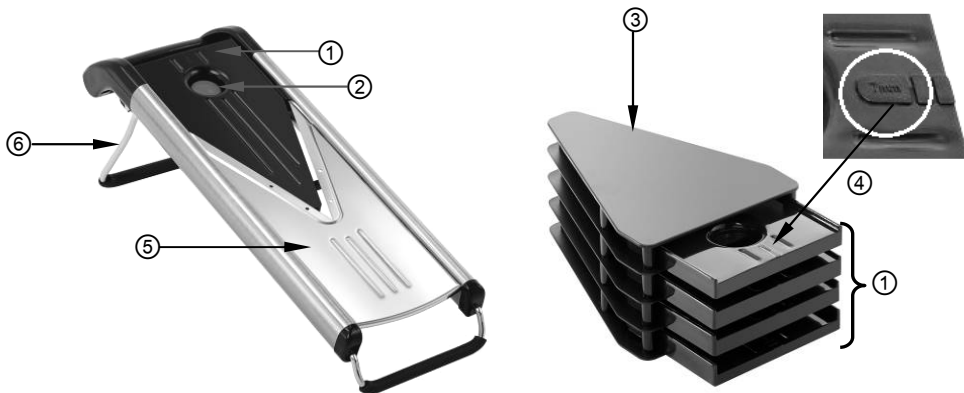
## Tárolás

- Ha hosszabb ideig nem használja a zöldséggyalut, a fent leírt módon alaposan mossa el és hagyja megszáradni. Tegyen négy vágóbetétet a vágóbetét-tárolóba, egyet pedig a zöldséggyalu nyílásába. A zöldséggyalut száraz, pormentes és napvédett helyen tárolja, gyermekektől távol.

## Τεχνικά στοιχεία

Όνομα:	• <b>Κοπτικό λαχανικών με 5 διατάξεις κοπής</b>
Κωδ. είδους:	• <b>500393</b>
Υλικό:	• βάση: CNS 18/10, διατάξεις κοπής, συμπιεστής, θήκη για διατάξεις κοπής: πλαστικό:
Εκτέλεση:	• 5 εναλασσόμενες διατάξεις κοπής, ανθεκτικές σε πλύσιμο στα πλυντήρια πιάτων: 3 για στρόγγυλες φέτες με το πάχος: 1,5 mm, 2,5 mm και 3,5 mm. 2 για ρινίσματα/θραύσματα με το πάχος: 3,5 mm και 7 mm. 1 θήκη για 4 διατάξεις κοπής, 1 συμπιεστής
Διαστάσεις:	• πλάτος 400 x ρ130 x ύψος 145 mm
Βάρος:	• 0,95 kg

## Κατάλογος εξαρτημάτων



- ① Διατάξεις κοπής
- ② Κόκκινο κουμπί
- ③ Θήκη για 4 λεπίδες
- ④ Δέκτης ττυ πάχους κοπής
- ⑤ Βάση
- ⑥ Υποστήριγμα αντιολισθητικό
- ⑦ Συμπιεστής

## Διατάξεις κοπής



**Διάταξη κοπής για στρόγγυλες φέτες  
έως 1,5 mm**



**Διάταξη κοπής για στρόγγυλες φέτες  
έως 2,5 mm**



**Διάταξη κοπής για στρόγγυλες φέτες  
έως 3,5 mm**



**Διάταξη κοπής για  
ρινίσματα/θραύσματα έως 3,5 mm**



**Διάταξη κοπής για  
ρινίσματα/θραύσματα έως 7 mm**

## Οδηγίες ασφαλείας



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραύματος!

- Κατά ανταλλαγή ή πλύσιμο των διατάξεων κοπής πάντα πρέπει να τις πιάνετε λάβωντας τις ίσιες ακρές, όχι λοξές.
- Προσέξτε να μην αποκτήσουν τις διατάξεις κοπής τα παιδιά.
- Με σκοπό να προστατέψετε τα χέρια και τα δακύλια **πάντα** πρέπει να χρησιμοποιείτε το συμπίεστη για μικρά φρούτα και λαχανικά ή για τις άκρες των προϊόντων.

## Καθαρισμός

- Πλένετε με το ζεστό νερό και πρόσθετο μαλακό απορρυπαντικό τη βάση του κοπτικού και όλα να αποσυναρμολογούμενα εξαρτήματα (διατάξεις κοπής, συμπίεστη) μετά από κάθε χρήση τους, Κατά το πλύσιμο χρησιμοποιείται ένα ύφασμα. Ξεπλύνετε με το καθαρό νερό και σε κατακόρυφη θέση μέχρι να στεγνώσουν τα πλυμένα εξαρτήματα.
- **Ποτέ** μην χρησιμοποιείτε τα ανώμαλα καθαριστικά που μπορεί να χαλάσουν την επιφάνεια του κοπτικού.

## Οδηγίες χρήσης



- Αποκλίνετε το υποστήριγμα και τοποθετήστε το κοπτικό σε μια ίσια και αντιολισθητική επιφάνεια.
- Ετοιμάστε τα λαχανικά.
- Επιλέξτε τη ζητούμενη διάταξη κοπής. Τα στοιχεία που αφορούν το πάχος των στρόγγυλων φετών ή των ρινισμάτων/ θραυσμάτων βρίσκονται πάνω στις διατάξεις κοπής.
- Αν τα λαχανικά πρέπει να είναι κομμένες σε στρόγγυλες φέτες πρέπει να επιλέξετε μια διάταξη κοπής για τις στρόγγυλες φέτες με το κατάλληλο πάχος (1,5 mm, 2,5 mm ή 3,5 mm).
- Αν επιθυμείτε να λάβετε ρινίσματα/θραυσματα πρέπει να επιλέξετε μια διάταξη κοπής για τα ρινίσματα/θραυσματα (στην εξάρτηση από το ζητούμενο πάχος 3,5 mm ή 7 mm) και συναρμολογήστε τη μέσα στη συσκευή (παράγραφος „Ανταλλαγή λεπίδων“).
- Ωθήστε τα λαχανικά πάνω στη λδιάταξη κοπής. Τα λαχανικά είναι κομμένα σε επιλεγμένο σχήμα και θα πέσουν κάτω από το κοπτικό πάνω σε προετοιμασμένη επιφάνεια.

## Ανταλλαγή διατάξεων κοπής

- Πατήστε το κόκκινο κουμπί δίπλα στη βάση και προσεκτικά βγάλτε τη διάταξη κοπής τραβώντας τη προς τα πίσω.
- Ενθέστε την επιλεγμένη διάταξη κοπής μέσα στη βάση και ωθήστε την προς τα εμπρός έτσι ώστε να ακούσετε ένα κλικ.

## Φύλαξη

- Σε περίπτωση μεγαλύτερων διακοπών στη χρήση του κοπτικού λαχανικών πρέπει να καθαρίσετε τη συσκευά σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες. Τοποθετήστε 4 διατάξεις κοπής σε προρορισμένη για αυτό το σκοπό θήκη και συναρμολογήστε μια διάταξη κοπής πάνω στην βάση του κοπτικού. Φυλάσσετε το κοπτικό λαχανικών σε ένα στεγνό, καθαρό μέρος που προστατεύεται από την ηλιακή ακτινοβολία και δεν είναι διαθέσιμο για τα παιδιά.