



**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**

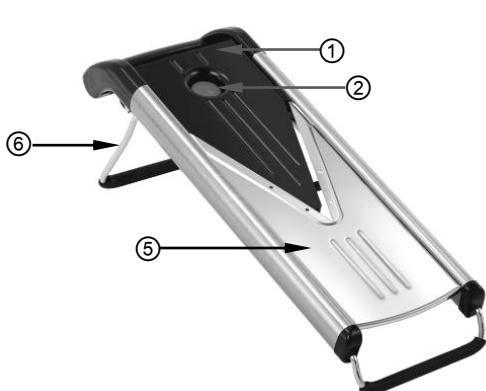
**GR**

## Technische Daten

---

- Bezeichnung: • **Mandoline / Gemüsehobel mit 5 Schneideinsätzen**
- Art.-Nr.: • **500393**
- Material: • Gestell: CNS 18/10; Schneideinsätze, Resthalter, 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
- 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 Resthalter

## 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.