



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

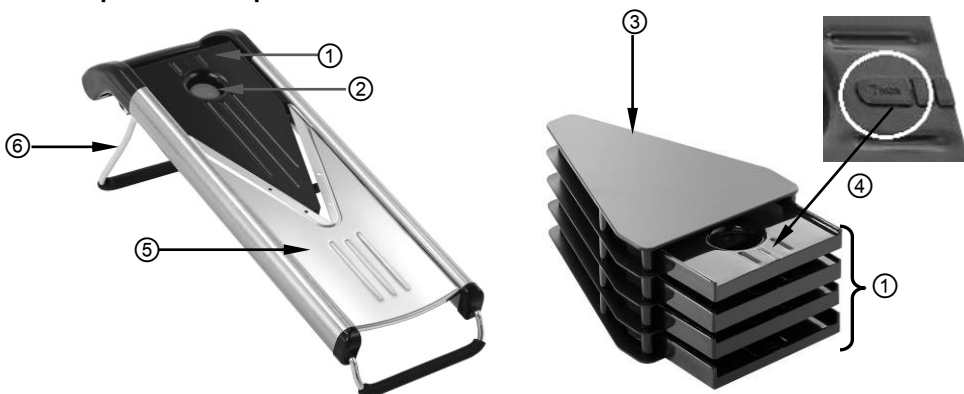
Οδηγίες χρήσης
Κοπτικό λαχανικών

GR

Datos técnicos

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

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.