



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

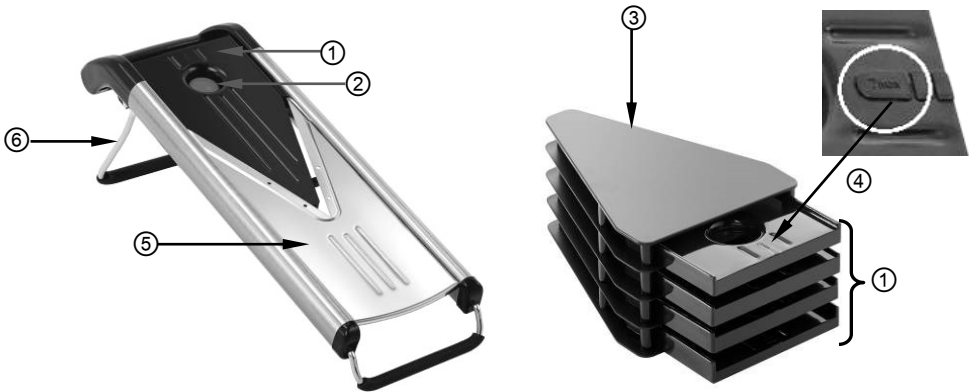
Οδηγίες χρήσης
Κοπτικό λαχανικών

GR

Donnée techniques

Nom :	• Mandoline / coupe-légumes 5 inserts
N° art.:	• 500393
Matériau :	• support : acier inoxydable 18/10 ; inserts, poussoir, cadre-support des inserts : plastique
Fabrication :	• 5 inserts interchangeables, adaptés au lave-vaisselle: 3 pour les tranches d'épaisseurs : 1,5 mm, 2,5 mm et 3,5 mm ; 2 pour légumes râpés/juliennes d'épaisseurs: 3,5 mm et 7 mm ; 1 cadre-support pour 4 inserts, 1 poussoir
Dimensions :	• L 400 x P 130 x H 145 mm
Masse :	• 0,95 kg

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 Poussoir

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.