

essentiel 

---

## Coupe légumes multifonction



---

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquies un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que ce coupe-légumes multifonction vous donnera entière satisfaction.

## consignes de sécurité

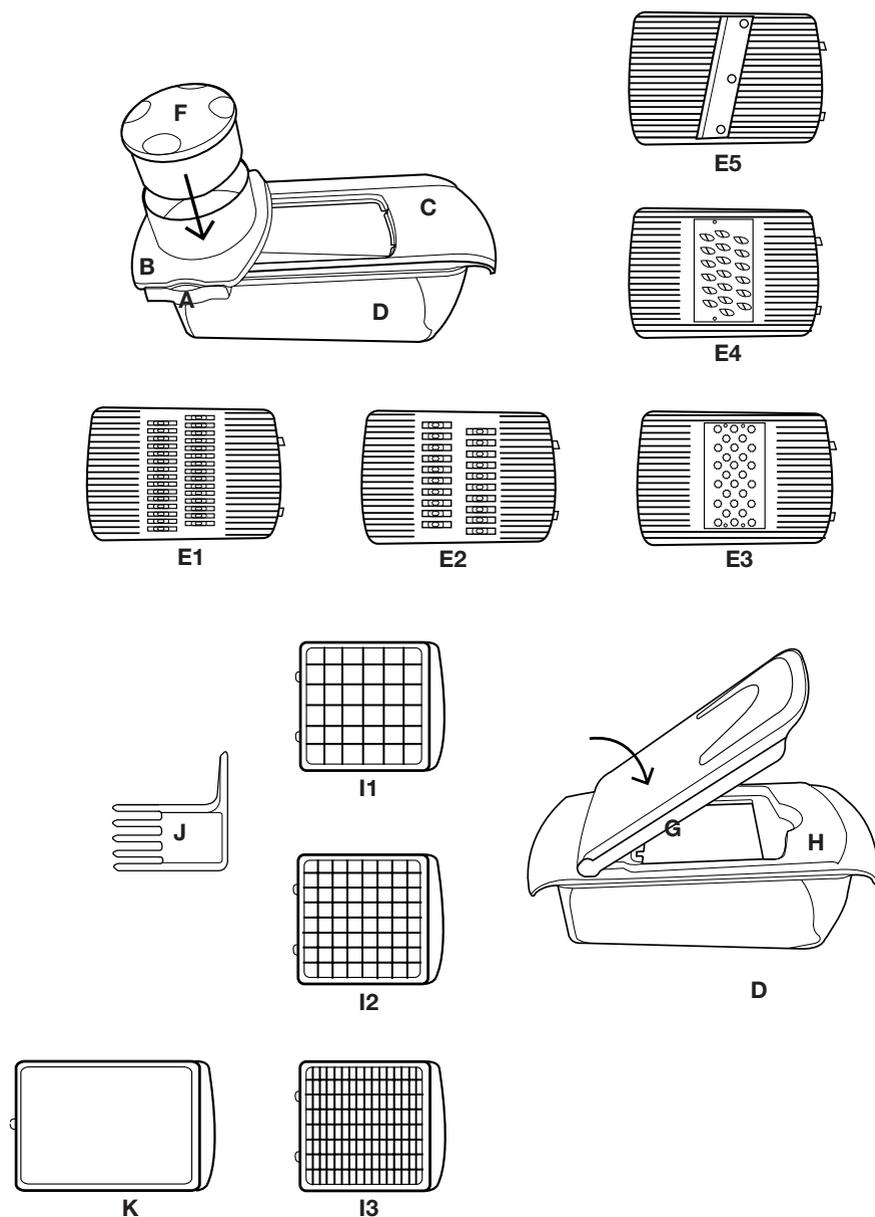
AVANT LA PREMIERE UTILISATION, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS SE RAPPORTANT À LA SÉCURITÉ ET LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

AUCUNE PIECE DE L'APPAREIL NE PEUT ÊTRE REMPLACÉE PAR L'UTILISATEUR, TOUTE REPARATION DOIT ÊTRE CONFIEE A UNE REPARATEUR AGREE.

- Ce coupe-légumes multifonction est destiné à un usage domestique uniquement. Tout autre usage (professionnel, commercial, etc.) est exclu.
- Utilisez exclusivement ce coupe-légumes dans le cadre de préparations culinaires.
- Placez toujours le coupe-légumes sur une surface plane et stable.
- Ce coupe-légumes n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le coupe-légumes.
- **Attention !** Les lames sont très tranchantes. Manipulez le coupe-légumes avec soin et tenez-le hors de portée des enfants et des animaux.
- Ne placez pas et n'utilisez pas ce coupe-légumes à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, chauffage, etc.).
- Ne placez pas le coupe-légumes dans un micro-ondes ou un four.
- N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par votre revendeur.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés pourrait présenter un danger pour l'utilisateur et risquerait d'endommager le coupe-légumes.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans la cheminée. Utilisez toujours le poussoir d'aliments.
- N'utilisez pas le coupe-légumes si le bac récupérateur est brisé, ébréché ou abîmé, ou si les lames ou les râpes sont brisées.
- N'utilisez jamais les lames et les râpes sans les supports et le bac récupérateur.

## votre produit

### Description du produit



<b>A</b>	Ailettes de verrouillage
<b>B</b>	Support de poussoir
<b>C</b>	Porte-râpe
<b>D</b>	Bac récupérateur
<b>E1</b>	Râpe julienne fine
<b>E2</b>	Râpe julienne large
<b>E3</b>	Râpe trous larges
<b>E4</b>	Râpe trous fins
<b>E5</b>	Râpe tranches
<b>F</b>	Poussoir
<b>G</b>	Clapet
<b>H</b>	Porte-lame
<b>I1</b>	Lame gros cubes 16 x 16 mm
<b>I2</b>	Lame petits cubes 10 x 10 mm
<b>I3</b>	Lame brunoise 5 x 5 mm
<b>J</b>	Peigne
<b>K</b>	Couvercle

### Caractéristiques techniques

- Coupe-légumes multifonction
- Accessoires : 3 lames, 5 râpes en inox, 1 peigne, 1 couvercle
- Volume du bac récupérateur : 1,2 L
- Pieds antidérapants
- Dimensions (H x l x L) : 9 x 11,5 x 27,4 cm

### utilisation



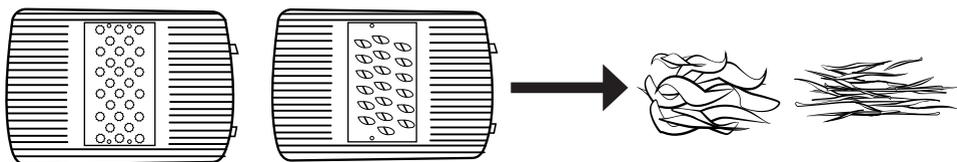
Les lames et les râpes sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution et ne les utilisez jamais sans leur support et sans le bac récupérateur.



Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et ses accessoires à l'eau chaude à l'aide d'une éponge douce additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire puis séchez soigneusement.

## Utilisation des râpes

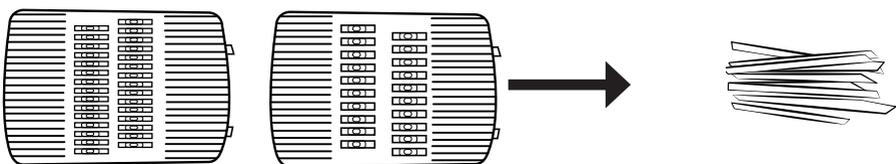
### CHOIX DE LA RÂPE



Les 2 râpes à trous vous permettent de râper des copeaux ou des fines lamelles de fromage, de chocolat, de fruits etc.

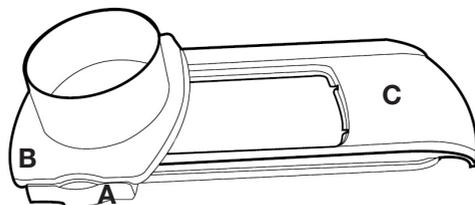


La râpe "tranches" vous permet de couper des rondelles de pommes de terre, tomates, etc.



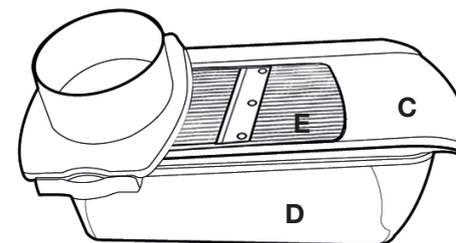
Les 2 râpes "julienne" vous permettent de découper des légumes ou des fruits en lamelles fines ou larges.

### MONTAGE DE LA RÂPE



1. Ecartez les ailettes de verrouillage (A) situées de chaque côté du support de poussoir (B).

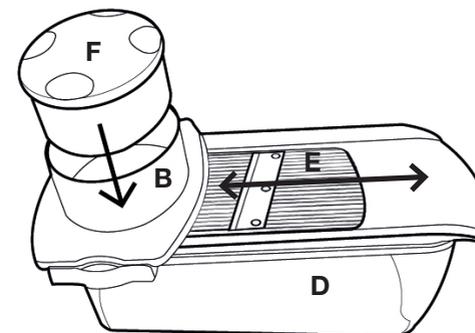
2. Positionnez le support sur le porte-râpe (C).
3. Fixez le support en rabattant les ailettes latérales de verrouillage.



4. Placez le porte-râpe (C) sur le bac récupérateur (D).
5. Insérez la râpe (E) de votre choix sur le porte-râpe en veillant à faire correspondre les encoches de la râpe à celles du porte-râpe.

L'appareil est prêt à être utilisé.

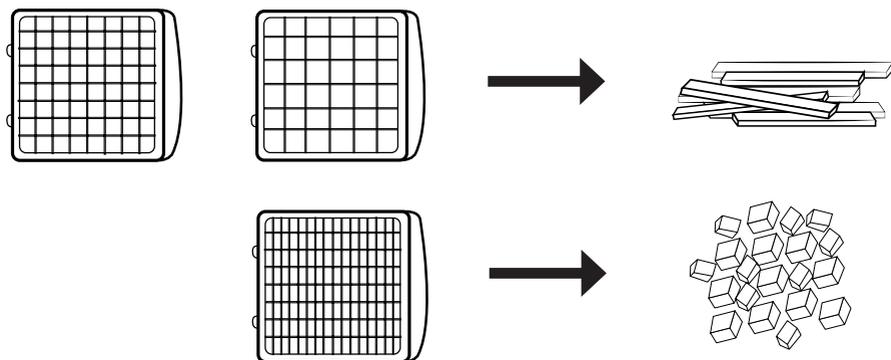
### UTILISATION DE LA RÂPE



6. Insérez de petites quantités de nourriture dans la cheminée du support de poussoir (B).
7. A l'aide du poussoir (F), appuyez sur les aliments dans la cheminée tout en effectuant un mouvement de va-et-vient le long de la lame (E).
8. Videz régulièrement le bac récupérateur (D) lorsque celui-ci est plein.

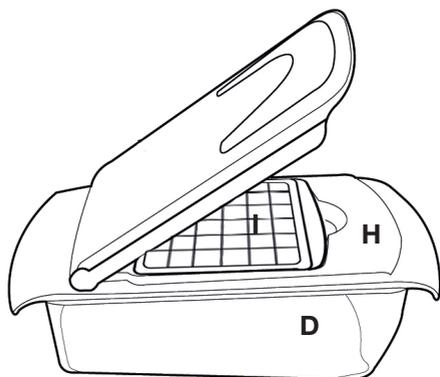
## Utilisation des lames

### CHOIX DE LA LAME



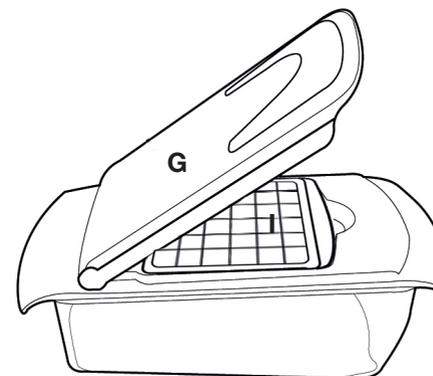
Les lames, petits cubes, gros cubes et brunoise vous permettent de couper des pommes de terre, carottes, courgettes, etc. en forme, frites, cubes ou brunoise.

### MONTAGE DES LAMES



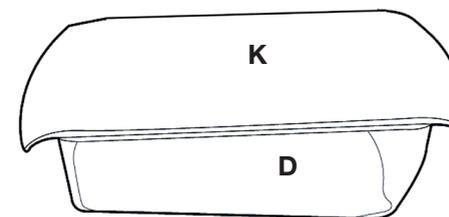
1. Placez le porte-lame (H) sur le bac récupérateur (D).
2. Insérez la lame (I) de votre choix sur le porte-lame en veillant à faire correspondre les encoches de la lame à celles du porte-lame.

## UTILISATION DE LA LAME



3. Insérez de petites quantités de nourriture au centre de la lame (I), la face plate des aliments orientée vers le bas, côté lame.
4. A l'aide de vos 2 mains, appuyez fermement sur le clapet (G) pour trancher les aliments.
5. Videz régulièrement le bac récupérateur (D) lorsque celui-ci est plein.

## Utilisation du bac récupérateur et du couvercle



Le bac récupérateur (D) et le couvercle (K) peuvent s'utiliser comme bac de conservation pour tous vos aliments.

## nettoyage et stockage



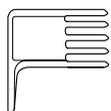
Les lames et les râpes sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution lors du nettoyage de l'appareil.

### Nettoyage



La mandoline et ses accessoires sont conçus pour être placés au lave-vaisselle.,

- Avant chaque nettoyage, démontez l'appareil avec précaution puis rincez les accessoires à l'eau claire avant de les placer au lave-vaisselle. Pour faciliter le nettoyage, le clapet (G) du porte-lame (H) se démonte en rabattant vers l'intérieur les loquets situés sur la face inférieure du porte-lame, et le support de poussoir (B) se retire du porte-râpe (C) en écartant les ailettes de verrouillage (A) vers l'extérieur.



- Ne touchez pas les bords coupants des lames et des râpes lorsque vous les manipulez et les nettoyez. Utilisez le peigne (J) (fourni) pour retirer les résidus alimentaires.

- Immédiatement après utilisation, lavez tous les accessoires avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire puis séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- Certains aliments colorent le plastique. Ceci est normal. Cela n'a aucune conséquence sur le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon légèrement imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la coloration.



N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ou d'éponge à récurer au risque d'endommager l'appareil.

### Stockage

- L'appareil permet un rangement facile et ergonomique. Placez les lames, les râpes et le poussoir dans le bac récupérateur puis fermez celui-ci à l'aide du porte-lame et du clapet.
- Entreposez l'appareil dans un endroit frais et sec.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

## Coupe-légumes multifonction

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet appareil. Lors de sa fin de vie, cet équipement ne doit pas être débarrassé avec les déchets non triés.

Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



### Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

