

essentiel 

Mandoline multifonction



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir 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 cette mandoline 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 TOUT BESOIN DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

ATTENTION ! LES LAMES SONT TRANCHANTES. MANIPULEZ LES RÂPES AVEC PRÉCAUTION ET UTILISEZ TOUJOURS LE POUSSOIR D'ALIMENT.

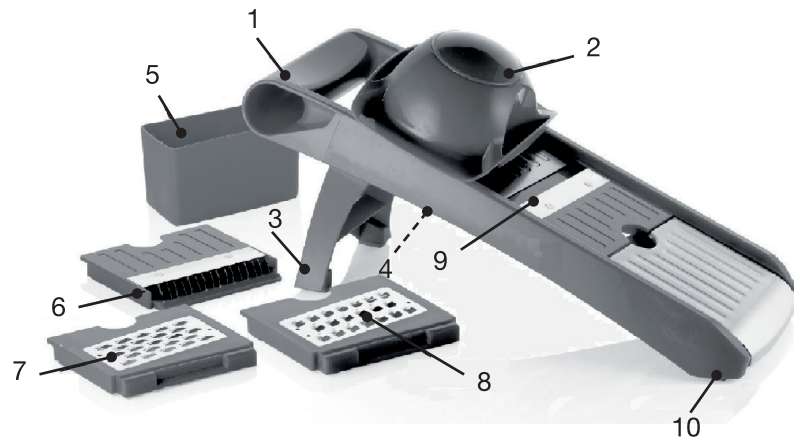
- Cette mandoline multifonction est destinée à un usage domestique uniquement. Tout autre usage (professionnel, commercial, etc.) est exclu.
- Utilisez exclusivement cette mandoline dans le cadre de préparations culinaires.
- Placez toujours la mandoline sur une surface plane et stable.
- Cette mandoline n'est pas prévue pour être utilisée 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 la mandoline.
- Ne placez pas et n'utilisez pas cette mandoline à proximité d'une quelconque source de chaleur (table de cuisson, surface chaude, etc.).
- Ne placez pas la mandoline 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 la mandoline.
- **N'utilisez jamais vos doigts pour pousser les aliments contre une râpe. Utilisez toujours le poussoir d'aliments.**
- **N'utilisez pas la mandoline si une lame ou une râpe est brisée.**

votre produit

Contenu de l'emballage

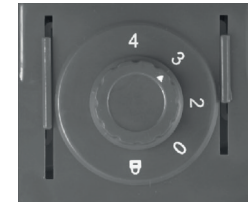
- 1 mandoline avec pied rétractable
- 1 poussoir d'aliment
- 4 râpes en inox interchangeableables
- 1 étui de rangement des râpes

Description du produit



1	Poignée
2	Poussoir d'aliment
3	Pied rétractable avec patins antidérapants
4	Molette de réglage de la hauteur de coupe (située sous la mandoline)
5	Étui de rangement des râpes
6	Lame à julienne
7	Râpe double sens à trous fins
8	Râpe à trous moyens
9	Lame à tranches
10	Patins antidérapants

MOLETTE DE RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DE COUPE



La molette de réglage se situe sous la mandoline. Elle permet de régler l'épaisseur des aliments coupés.

Avant chaque utilisation de la mandoline, réglez la molette sur une position adaptée en vous reportant aux indications ci-dessous :

- 0** • Pas de réglage d'épaisseur de coupe
Réglage adapté pour la râpe double sens à trous fins (7) et la râpe à trous moyens (8)
- 2** • Épaisseur de coupe fine
- 3** • Épaisseur de coupe moyenne
- 4** • Épaisseur de coupe large
- 🔒** • Position verrouillée. La surface de coupe est légèrement surélevée. Il s'agit d'une position de sécurité pour la mise en place d'une râpe ou en cas de non utilisation de la mandoline.

Caractéristiques techniques

- Accessoires : 4 râpes en inox, 1 étui de rangement pour les râpes, 1 poussoir d'aliment avec picots
- 4 patins antidérapants
- Pied rétractable
- Molette de réglage de la hauteur de coupe
- Dimensions de la mandoline (H x l x L) : 14 x 12,6 x 34,5 cm

avant la première utilisation

- Nettoyez la mandoline et les râpes avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

utilisation

Attention : les râpes sont aiguisées et tranchantes. Manipulez-les avec précaution et tenez-les hors de portée des enfants.

Utilisation des râpes

LA LAME A JULIENNE (6)



- Permet de découper les légumes ou les fruits en fines lamelles.
- Vous pouvez régler la hauteur de coupe avec la molette de réglage située sous la mandoline.

LA RÂPE DOUBLE SENS A TROUS FINS (7)



- S'utilise dans les 2 sens (râpe vers l'avant et vers l'arrière).
- Permet de râper finement le fromage, le chocolat, les fruits, les légumes, etc.
- Positionnez la molette de réglage de la hauteur sur "0".

LA RÂPE A TROUS MOYENS (8)



- Permet de râper grossièrement les fruits, les légumes, etc.
- Positionnez la molette de réglage de la hauteur sur "0".

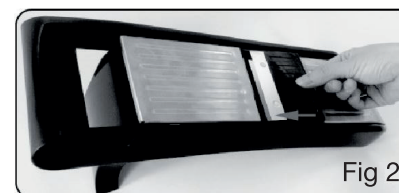
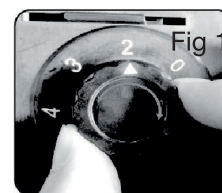
LA LAME A TRANCHES (9)



- Permet de couper les fruits et légumes en rondelles.
- Vous pouvez régler la hauteur de coupe avec la molette de réglage située sous la mandoline.

Utilisation de la mandoline

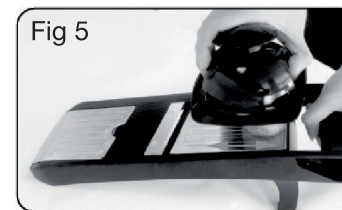
(avec la lame à julienne (6) et la lame à tranches (9))



1. Tournez la molette de réglage sur la position "2", "3" ou "4" selon l'épaisseur de coupe désirée (figure 1).
2. Insérez la lame à julienne (6) ou la lame à tranches (9) en la faisant glisser dans les encoches comme indiqué sur la figure 2. Veillez à ce que la râpe soit installée correctement.
3. Piquez l'aliment à découper au travers des picots du poussoir d'aliment puis, effectuez des mouvements de va-et-vient pour émincer les aliments (figure 3).

Utilisez toujours le poussoir d'aliment pour éviter les risques de blessure.

Utilisation des râpes à trous fins (7) et moyens (8)



1. Tournez la molette de réglage sur la position "0".
2. Insérez la râpe double sens à trous fins (7) ou la râpe à trous moyens (8) en la fixant correctement dans les encoches. Veillez à ce que la râpe soit installée correctement.
3. Piquez l'aliment à découper au travers des picots du poussoir d'aliment puis, effectuez des mouvements de va-et-vient pour émincer les aliments (figure 5).

Utilisez toujours le poussoir d'aliment pour éviter les risques de blessure.

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 ne sont pas conçus pour être placés au lave-vaisselle.

- Avant chaque nettoyage, démontez la mandoline avec précaution.
- Ne touchez pas les bords coupants des lames et des râpes lorsque vous les manipulez et les nettoyez. Utilisez une petite brosse (non fournie) pour retirer les résidus alimentaires.
- Immédiatement après utilisation, lavez la mandoline et ses accessoires (râpes et poussoir d'aliment) avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement 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. Repliez le pied rétractable de la mandoline. Vous pouvez ranger 3 râpes dans l'étui de rangement fourni, la 4ème râpe se range sur la mandoline.
- Entrez la mandoline dans un endroit frais et sec, dans son emballage d'origine.

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.

Mandoline 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.