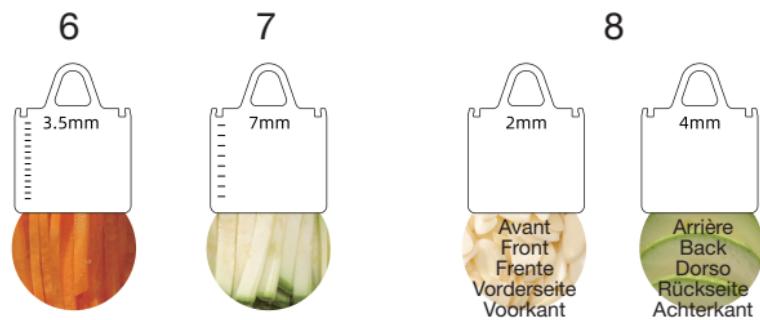
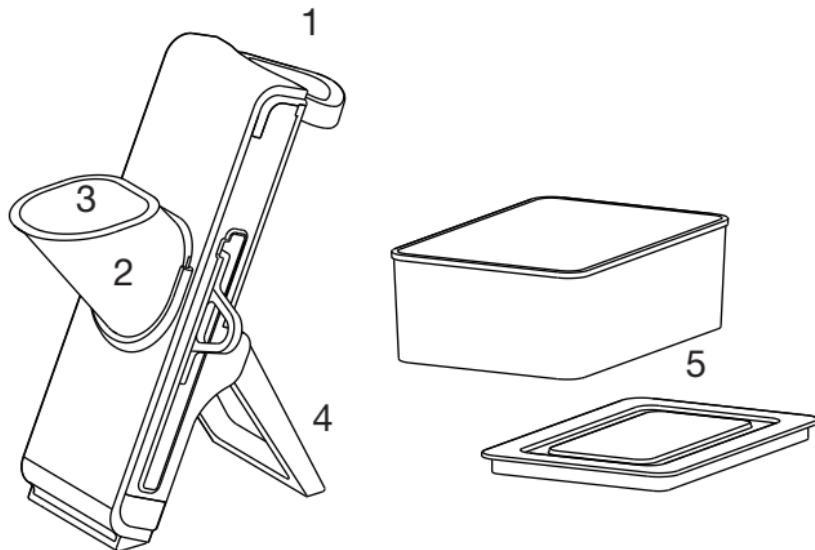




**Mandoline verticale multifonction / Vertical multifunction slicer
/ Mandolina vertical multifunción / Multifunktionale vertikale
Mandoline / Multifunctionele verticale mandoline**



**Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing**



	FR	EN	ES	DE	NL
1	Poignée	Handle	Asa de sujeción	Griff	Handvat
2	Cheminée	Food duct	Chimenea	Trichter	Schouw
3	Poussoir d'aliments	Food feeder	Empujador para los alimentos	Lebensmittelstößel	Voedselduwer
4	Pied support	Support base	Pie soporte	Standfuß	Steunvoet
5	Réceptacle avec son couvercle	Receptacle with lid	Receptáculo con tapa	Auffangbehälter mit Deckel	Opvangbakje met deksel
6	Lame à julienne fine (3,5 mm d'épaisseur)	Fine vegetable chopping blade (3.5 mm thick)	Cuchilla para juliana fina (3,5 mm de grosor)	Feine Julienne-Klinge (3,5 mm Dicke)	Blad voor fijne julienne (3,5 mm dik)
7	Lame à julienne moyenne (7 mm d'épaisseur)	Medium vegetable chopping blade (7 mm thick)	Cuchilla para juliana media (7 mm de grosor)	Mittlere Julienne-Klinge (7 mm Dicke)	Blad voor middelmatige julienne (7 mm dik)
8	Lame pour couper en tranche plus ou moins fine (un côté pour une épaisseur de 2 mm et l'autre côté pour une épaisseur de 4 mm)	Blade for cutting into more or less thin slices (one side for a thickness of 2 mm and the other side for a thickness of 4 mm)	Cuchilla para cortar en lonchas más o menos finas (un lado para un grosor de 2 mm y el otro lado para un grosor de 4 mm)	Klinge zum Schneiden von mehr oder weniger dünnen Scheiben (eine Seite für 2 mm Dicke und die andere Seite für 4 mm Dicke)	Blad om in min of meer fijne schijfjes te snijden (een kant voor een dikte van 2 mm en de andere kant voor een dikte van 4 mm).

utilisation / use / uso / Gebrauch / gebruik



1. Placez la mandoline en position verticale avec le **pied support** (4) déplié dans le réceptacle.
1. Place the slicer upright with the **base** (4) unfolded into the receptacle.
1. Coloque la mandolina en posición vertical con el **pie de soporte** (4) desplegado dentro del receptáculo.
1. Stellen Sie die Mandoline aufrecht hin, und klappen Sie den **Standfuß** (4) in den Auffangbehälter aus.
1. Plaats de mandoline in verticale positie met de **steunvoet** (4) uitgeplooid in het opvangbakje.



2. Installez la **cheminée** (2).
2. Install the **food duct** (2)
2. Coloque la **chimenea** (2).
2. Setzen Sie den **Trichter** ein (2).
2. Installeer de **schouw** (2).



3. Insérez la **lame** souhaitée (6, 7 ou 8) dans la fente.
3. Insert the **blade** required (6,7 or 8) into the slot.
3. Introduzca la **cuchilla** elegida (6, 7 u 8) en la ranura.
3. Führen Sie die gewünschte **Klinge** (6, 7 oder 8) in den Schlitz ein.
3. Plaats het gewenste **blad** (6, 7 of 8) in de gleuf.



4. Insérez les aliments dans la **cheminée**. Utilisez le **pousoir d'aliments** (3) pour pousser les aliments à travers la lame et effectuez des mouvements de haut en bas avec la **poignée** (1) pour couper les aliments.
4. Insert food into the **food duct**. Use the **feed pusher** (3) to push the food through the blade and move the **handle** up and down (1) to cut the food.
4. Introduzca los alimentos en la **chimenea**. Utilice el **empujador de alimentos** (3) para hacer pasar los alimentos a través de la cuchilla y efectúe movimientos de arriba a abajo con el **asa de sujeción** (1) para cortar los alimentos.
4. Führen Sie die Lebensmittel in den **Trichter ein**. Verwenden Sie den **Lebensmittelstößel** (3), um die Lebensmittel durch die Klinge zu schieben, und führen Sie mit dem **Griff** (1) Auf- und Abwärtsbewegungen aus, um die Lebensmittel zu schneiden.
4. Plaats de voedingswaren in de **schouw**. Gebruik de **voedselduwer** (3) om de voedingswaren naar het blad te duwen en beweeg de **handgreep** (1) van boven naar beneden om de voedingswaren te snijden.



5. Afin de conserver une découpe efficace, retirez les tranches obtenues au fur et à mesure avant que le récipient ne soit rempli.
5. In order to maintain an effective cut, remove the slices produced before the container is filled.
5. Para que el corte siga siendo eficaz, retire las lonchas obtenidas a medida que el recipiente se vaya llenando.
5. Um ein gutes Schneideergebnis zu erhalten, entfernen Sie die Scheiben nach und nach, bevor der Auffangbehälter gefüllt ist.
5. Om doeltreffend te blijven snijden, verwijder de bekomen schijfjes regelmatig naarmate het opvangbakje gevuld wordt.



6. Sortez la mandoline du réceptacle et récupérez les aliments découpés.
6. Remove the slicer from the receptacle and collect the cut food.
6. Saque la mandolina del recipiente y recupere los alimentos cortados.
6. Entfernen Sie die Mandoline und die geschnittenen Lebensmittel aus dem Auffangbehälter.
6. Neem de mandoline uit het opvangbakje en recuperer de in stukjes gesneden voedingswaren.

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 LAMES 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, dans un four ou au lave-vaisselle.
- 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 lame. Utilisez toujours le poussoir d'aliments.**
- **N'utilisez pas la mandoline si une lame est brisée.**

conseils d'utilisation

- Coupez les aliments en petits morceaux afin de pouvoir les insérer facilement dans la cheminée.
- Pensez à retirer les noyaux et pépins avant la découpe.
- Nous ne conseillons pas d'insérer des aliments trop mous (par ex : des poires, etc.) dans l'appareil car vous n'obtiendriez pas de belles tranches.

nettoyage

Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution lors du nettoyage.

- **La mandoline et ses lames ne sont pas conçues pour être placées au lave-vaisselle.**
- Avant chaque nettoyage, démontez la mandoline avec précaution.
- **Ne touchez pas les bords coupants des lames lorsque vous les manipulez ou les nettoyez.**
Utilisez une éponge ou une petite brosse (non fournie) pour retirer les résidus alimentaires.
- Immédiatement après utilisation, lavez la mandoline et ses lames 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 les parties en plastique avec une éponge imbibée d'huile végétale pour faire disparaître la coloration. Rincez ensuite à l'eau claire.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ou d'éponge à récuperer pour le nettoyage.

rangement

- L'appareil permet un rangement facile. Retirez la cheminée et repliez le pied rétractable. Vous pouvez ranger les 3 lames dans le réceptacle.

safety instructions

BEFORE FIRST USE, PLEASE READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY AND KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING ! THE BLADES ARE SHARP. HANDLE THE BLADES CAREFULLY AND ALWAYS USE THE FOOD PUSHER.

- This multifunction slicer is intended for domestic use only. Any other use (professional, commercial) is excluded.
- Only use this appliance for food preparation.
- Always place the appliance on a flat and stable surface.
- This device is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory, or mental abilities, or people without experience or knowledge of the system, unless they are supervised or have received prior instructions on how to use the device

- from a person responsible for their safety.
 - It is advisable to supervise children to ensure that they do not play with this appliance.
 - Do not place or use this appliance near any heat source (hob, heater, etc.).
 - Do not place the slicer in a microwave, oven or dishwasher.
 - Only use the accessories provided and recommended by your dealer.
 - The use of non-recommended accessories could endanger the user and cause damage to the appliance.
- Never use your fingers to push food against a blade. Always use the feed tube pusher.
- Do not use slicer if a blade is broken.

tips for use

- Cut the food into small pieces so that it can be easily inserted into the food duct.
- Remember to remove the cores and seeds of fruit before cutting.
- We do not recommend inserting foods that are too soft (e.g. pears, etc.) in the device because you would not get even slices.

Cleaning

The blades are sharp. Handle them carefully during cleaning.

- **The slicer and its blades are not designed to be placed in the dishwasher.**
- Before cleaning, disassemble the slicer carefully.
- **Do not touch the cutting edges of the blades when handling or cleaning them. Use a sponge or small brush (not included) to remove food residue.**
- Immediately after use, wash the slicer and its blades with a soft sponge and warm soapy water. Rinse with clean water, and then thoroughly dry using a soft cloth.

- Some foods discolour plastic. This is normal. This has no effect on the plastic and does not affect the taste of the food. To remove discolouration from plastic parts, rub them with a sponge soaked in a small amount of vegetable oil. Rinse with clean water.
- Do not use abrasive detergents or scouring sponges for cleaning.

storage

- The device is easy to store away. Remove the food duct and fold the retractable foot. You can store the 3 blades in the receptacle.

Instrucciones de seguridad

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN POR FAVOR, LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES RELATIVAS A LA SEGURIDAD Y GUÁRDELAS POR SI NECESITA REMITIRSE A ELLAS MÁS ADELANTE.

¡ATENCIÓN! LAS CUCHILLAS CORTAN; MANIPULE LAS CUCHILLAS CON CUIDADO Y UTILICE SIEMPRE EL EMPUJADOR DE ALIMENTOS.

- Esta mandolina multifunción está destinada únicamente a un uso doméstico. Cualquier otro uso (profesional, comercial, etc.) no está permitido.
- Use este aparato exclusivamente para preparaciones culinarias.
- Coloque siempre el aparato en una superficie plana, seca y estable.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios para poder utilizarlo sin riesgos, salvo cuando cuenten

- con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones previas para el uso del aparato
 - Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
 - No coloque ni use el aparato cerca de ninguna fuente de calor (placa de cocción, superficie caliente, etc.).
 - No introduzca la mandolina en el microondas, en el horno o el lavavajillas.
 - Use únicamente los accesorios incluidos y recomendados por su distribuidor.
 - El uso de accesorios no recomendados puede representar un peligro para el usuario y dañar el aparato.
- No use nunca sus dedos para empujar los alimentos contra una cuchilla. Use siempre el empujador de alimentos.**
- No utilice la mandolina si tiene una cuchilla rota.**

Consejos de uso

- Corte los alimentos en trozos pequeños para poder insertarlos fácilmente en la chimenea.
- No se olvide de retirar los huesos y pepitas antes de cortar.
- Le aconsejamos que no introduzca alimentos demasiado blandos (por ej.: peras, etc.) en el aparato porque no obtendrá buenos resultados de corte.

Limpieza

Las cuchillas cortan; Manipúlelas con precaución al limpiarlas.

- **La mandolina y sus cuchillas no han sido diseñadas para ser lavadas en lavavajillas.**
- Antes de cada limpieza, desmonte la mandolina con cuidado.
- **No toque los bordes cortantes de las cuchillas cuando las manipule o las limpie. Utilice una esponja o un pequeño cepillo (no incluido) para retirar los residuos de alimentos.**
- Inmediatamente después de su uso, lave la mandolina y sus cuchillas con una esponja suave y agua caliente con jabón. Aclare con agua limpia y, luego, seque bien con un trapo suave.
- Algunos alimentos decoloran el plástico. Esto es normal. No daña el plástico ni altera el sabor de

- los alimentos. Frote las partes de plástico con una esponja empapada en aceite vegetal para que desaparezca la decoloración. Aclare después con agua.
- No utilice productos detergentes abrasivos o un estropajo para limpiar el aparato.

Almacenamiento

- El aparato es fácil de guardar. Retire la chimenea y pliegue el pie retráctil Puede guardar las 3 cuchillas en el interior del receptáculo.

Sicherheitshinweise

BITTE LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTERE REFERENZZWECKE
AUF.

**ACHTUNG! DIE KLINGEN SIND SCHARF. HANDHABEN
SIE DIE KLINGEN VORSICHTIG UND VERWENDEN SIE
IMMER DEN LEBENSMITTELSTÖSSEL.**

- Diese multifunktionale Mandoline ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jedwede anderweitige Verwendung (beruflich, gewerblich usw.) ist ausgeschlossen.
- Verwenden Sie diese Mandoline ausschließlich zur Zubereitung von Speisen.
- Stellen Sie die Mandoline immer auf eine flache und stabile Fläche.
- Diese Mandoline darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Kenntnisse oder Erfahrung nur unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie von

- einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder zuvor in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden.
 - Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Mandoline spielen.
 - Lagern und benutzen Sie diese Mandoline nicht in der Nähe von Wärmequellen (Kochplatte, Heizung etc.).
 - Platzieren Sie die Mandoline nicht in eine Mikrowelle, den Ofen oder den Geschirrspüler.
 - Verwenden Sie nur das von Ihrem Fachhändler empfohlene und mitgelieferte Zubehör.
 - Die Verwendung von nicht empfohlenem Zubehör kann für den Benutzer gefährlich sein und die Mandoline beschädigen.
- Drücken Sie die Lebensmittel niemals mit den Fingern gegen die Klinge. Verwenden Sie immer den Lebensmittelstopfer.**
- Verwenden Sie den Mandoline nicht, wenn eine Klinge gebrochen ist.**

Benutzungshinweise

- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke, damit sie leicht in den Trichter eingeführt werden können.
- Denken Sie daran, Kerne und Samen vor dem Schneiden zu entfernen.
- Wir raten davon ab, zu weiche Lebensmittel (z. B. Birnen usw.) in das Gerät einzuführen, da Sie keine schönen Scheiben erhalten werden.

Reinigung

DE

Die Klingen sind scharf. Handhaben Sie sie bei der Reinigung mit Vorsicht.

- **Die Mandoline und ihre Klingen sind nicht für den Geschirrspüler geeignet.**
- Zerlegen Sie die Mandoline vor jeder Reinigung vorsichtig in ihre Bestandteile.
- **Berühren Sie bei der Handhabung oder Reinigung nicht die scharfe Seite der Klingen. Verwenden Sie einen Schwamm oder eine kleine Bürste (nicht im Lieferumfang enthalten), um Lebensmittelrückstände zu entfernen.**
- Waschen Sie die Mandoline und die Klingen sofort nach dem Gebrauch mit einem weichen Schwamm und warmem Seifenwasser. Mit klarem Wasser abspülen und dann mit einem weichen

- Tuch gründlich trocknen.
- Einige Lebensmittel führen zu einer Verfärbung des Kunststoffs. Das ist normal. Dies hat keine Auswirkung auf den Kunststoff und beeinträchtigt den Geschmack der Lebensmittel nicht. Reiben Sie die Kunststoffteile mit einem in Pflanzenöl getränkten Schwamm ab, um die Verfärbung zu entfernen. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.

Aufbewahrung

- Das Gerät lässt sich leicht aufbewahren. Entfernen Sie den Trichter und klappen Sie den ausziehbaren Fuß ein. Sie können die 3 Klingen im Behälter aufbewahren.

veiligheidsinstructies

ALVORENS HET TOESTEL VOOR DE EERSTE KEER TE GEBRUIKEN, LEES AANDACHTIG DEZE INSTRUCTIES MET BETrekking tot de VEILIGHEID EN BEWAAR ZE OM ER LATER NAAR TE KUNNEN VERWIJZEN INDIEN NODIG.

OPGELET! DE BLADEN ZIJN SCHERP. MANIPULEER DE BLADEN VOORZICHTIG EN GEBRUIK ALTIJD DE VOEDSELDUWER.

- Deze multifunctionele mandoline is enkel bestemd voor een huishoudelijk gebruik. Elk ander (professioneel, commercieel, enz.) gebruik is uitgesloten.
- Gebruik dit toestel enkel binnen het kader van culinaire bereidingen.
- Plaats het toestel op een vlak en stabiel oppervlak.
- Dit toestel is niet voorzien om te worden gebruikt door personen (onder andere kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of door personen die onervaren zijn of over onvoldoende kennis beschikken, tenzij zij worden bijgestaan

- door een bevoegd persoon die over hun veiligheid waakt of die vooraf instructies over het gebruik van het toestel heeft gegeven.
 - Zorg ervoor dat kinderen niet met de mandoline spelen.
 - Plaats en gebruik het toestel niet in de buurt van eender welke warmtebron (kookvuur, verwarming, enz.).
 - Plaats de mandoline niet in een microgolfoven, een oven of de vaatwasmachine.
 - Gebruik enkel de meegeleverde en door uw verkoper aanbevolen accessoires.
 - Het gebruik van niet-aanbevolen accessoires kan een gevaar vormen voor de gebruiker en kan het toestel beschadigen.
- Gebruik nooit uw vingers om de voedingswaren tegen het blad te duwen. Gebruik altijd de voedselduwer.**
- Gebruik de mandoline niet wanneer een blad gebroken is.**

gebruikstips

- Snij de voedingswaren in kleine stukjes om ze gemakkelijk in de schouw te kunnen plaatsen.
- Denk eraan om de pitten en stenen te verwijderen alvorens ze te snijden.
- We raden u niet aan om te zachte voedingswaren (bijv. peren, enz.) niet in het toestel te plaatsen aangezien u geen mooie schijfjes krijgt.

reiniging

De bladen zijn scherp. Manipuleer ze voorzichtig tijdens het reinigen.

- De mandoline en de bladen zijn niet ontworpen om in de vaatwasmachine te worden geplaatst.
- Demonteer de mandoline voorzichtig voor elke reinigingsbeurt.
- Raak de scherpe randen van de bladen niet aan wanneer u het toestel bedient of schoonmaakt. Gebruik een spons of een kleine borstel (niet meegeleverd) om de voedselresten te verwijderen.
- Was de mandoline en de bladen meteen na gebruik met een zachte spons en warm zeepwater.

- Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.
- Bepaalde voedingsmiddelen doen de kunststof verkleuren. Dit is normaal. Dit heeft geen enkele invloed op de kunststof en wijzigt de smaak van de voedingsmiddelen niet. Wrijf de kunststof onderdelen met een in plantaardige olie gedrenkte spons om de verkleuring te doen verdwijnen. Spoel vervolgens af met helder water.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponzen voor het schoonmaken.

opberging

- Het toestel kan gemakkelijk worden opgeborgen Verwijder de schouw en plooí de uittrekbare voet in. U kunt de 3 bladen opbergen in het opvangbakje.

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 jugé et considéré comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the exclusive 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.

Toda la información, dibujos, bocetos e imágenes de este documento son propiedad exclusiva de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos relativos a sus marcas, creaciones e información. Cualquier copia o reproducción por cualquier medio será juzgada y considerada como una falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of producties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Mandoline verticale multifonction / Vertical multifunction slicer / Mandolina vertical multifunción / Multifunktionale vertikale Mandoline / Multifunctionele verticale mandoline

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.

As the end-user, you play a key role in the reuse, recycling and other forms of recovery of this device. At the end of its life, this equipment must not be disposed of with unsorted household waste. Collection and recycling services are available through your local council (waste services) and dealers. By disposing of your end-of-life device through the appropriate recycling channel, you are helping to protect the environment and will prevent any harmful consequences for your health.

Como consumidor final, su función es primordial en el ciclo de reutilización, reciclaje y otras formas de recuperación de este aparato. Al final de su vida útil, este equipo no se debe desechar con la basura municipal sin clasificar. Las autoridades locales y los distribuidores ponen a su disposición sistemas de depósito y recogida (puntos limpios). Al llevar su aparato al final de su vida útil a un centro de reciclaje, contribuirá a proteger el medio ambiente y evitará consecuencias perjudiciales para su salud.

Als Endverbraucher ist Ihre Rolle im Wiederverwendungs- oder Recycling-Zyklus und anderen Verwertungsformen dieses Geräts wesentlich. Wenn es am Ende seiner Lebensdauer angelangt ist, darf dieses Gerät nicht mit dem unsortierten Müll entsorgt werden. Gemeinden (Wertstoffhof) und Händler stellen Ihnen Rücknahme- und Sammelsysteme zur Verfügung. Indem Sie Ihr Altgerät dem Recycling zuführen, tragen Sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Auswirkungen auf Ihre Gesundheit.

Als eindgebruiker is uw rol essentieel in de cyclus voor hergebruik, recyclage en andere vormen om dit toestel te herwaarderen. Deze voorziening mag op het einde van zijn levensduur niet bij het niet-gesorteerde gemeentelijk afval worden gegooid. Er worden u door de lokale collectiviteiten (containerpark) en de distributeurs ophal- en inzamelsystemen ter beschikking gesteld. Door uw toestel op het einde van de levensduur naar het recyclagecentrum te brengen, draagt u bij aan de bescherming van het milieu en vermijd u elk schadelijk gevolg voor uw gezondheid.



* 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.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8010140
Réf. Mandoline verticale multifonction

FABRIQUÉ EN R.P.C. /
Made in China / Fabricado en R.P.C. /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE