

Notice d'utilisation

User guide

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing

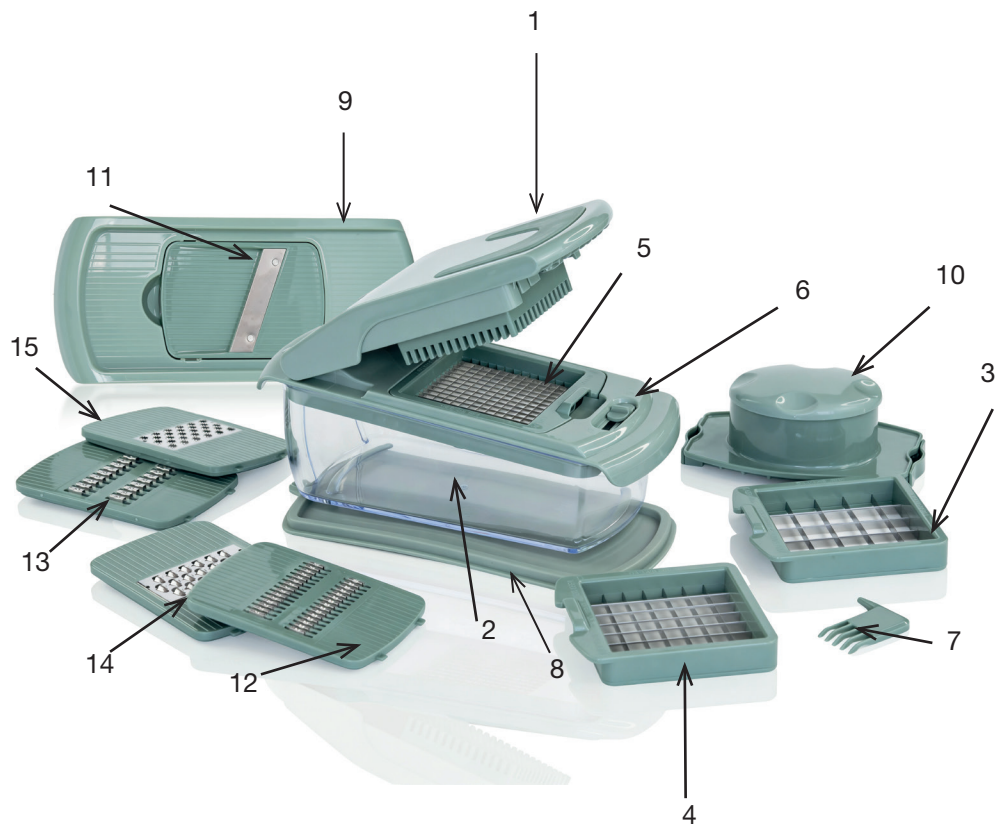
Mandoline de cuisine

Kitchen mandolin

Küchenmandoline

Keuken mandoline





	FR	EN	DE	NL
1	Coupe-légumes	Vegetable cutter	Gemüseschneider	Groentesnijder
2	Bac récupérateur	Collection tray	Auffangbehälter	Opvangbak
3	Lame gros cubes 16x16 mm	Large cube blade (16x16 mm)	Klinge für große Würfel 16x16 mm	Mes grote blokjes 16 x 16 mm
4	Lame petits cubes 10x10 mm	Small cube blade (10x10 mm)	Klinge für kleine Würfel 10x10 mm	Mes kleine blokjes 10 x 10 mm
5	Lame brunoise 5x5 mm	Fine cube blade (5x5 mm)	Brunoise-Würfelklinge 5x5 mm	Mes brunoise 5 x 5 mm
6	Bouton de verrouillage/ déverrouillage du coupe-légumes	Vegetable cutter lock/ unlock button	Knopf zum Verriegeln/ Entriegeln des Gemüseschneiders	Knop om de groentesnijder te vergrendelen/ ontgrendelen
7	Peigne de nettoyage	Cleaning comb	Reinigungskamm	Reinigingskam
8	Couvercle de conservation	Storage lid	Deckel zur Aufbewahrung	Bewaardeksel
9	Mandoline	Slicer	Mandoline	Mandoline
10	Poussoir d'aliment pour la mandoline	Food pusher for the slicer	Lebensmittelstößel für die Mandoline	Voedselduwer voor de mandoline
11	Râpe à trancher	Slicing grater	Schneidreibe	Rasp om te snijden
12	Râpe à julienne fine	Fine julienne grater	Reibe für feine Juliennestifte	Rasp voor dunne julienne
13	Râpe à julienne large	Large julienne grater	Reibe für breite Juliennestifte	Rasp voor brede julienne
14	Râpe à trous fins	Fine hole grater	Reibe mit feinen Löchern	Rasp met kleine gaatjes
15	Râpe à trous larges	Coarse hole grater	Reibe mit großen Löchern	Rasp met grote gaatjes

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 TOUJOURS LES RÂPES ET 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, pour couper des fruits et des légumes.
 - Placez toujours la mandoline sur une surface plane et stable.
 - Ne laissez pas la mandoline sans surveillance lors de son utilisation.
 - 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 la 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 endommagée ou brisée.**

Première utilisation

Contenu de l'emballage

- Sortez le coupe-légumes & la mandoline de l'emballage et vérifiez qu'aucune pièce n'est cassée ou endommagée.
- Si tel est le cas, n'utilisez pas le coupe-légumes / la mandoline.
- Soyez très prudent lors de l'ouverture de l'emballage car les lames et râpes sont coupantes.
- Vérifiez que toutes les pièces sont bien incluses dans l'emballage (reportez-vous pour cela au schéma descriptif en page 2).

Nettoyage préliminaire

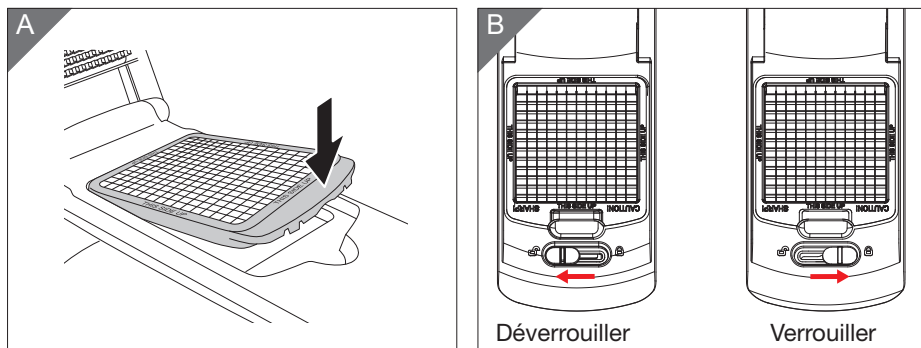
- Retirez le matériau d'emballage et tous les emballages en plastique.
- Nettoyez toutes les pièces avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.



NOTE : N'utilisez pas le coupe-légumes/la mandoline pour couper des aliments surgelés, de la viande, du poisson, des fruits ou des légumes avec des noyaux, des noix ou tout autre produit que des aliments. Le coupe-légumes/la mandoline n'est pas adapté(e) pour couper des objets durs.

Utilisation du coupe-légumes

Installation

1. Placez le coupe-légumes (1) sur le bac récupérateur (2) et veillez à ce qu'il y soit fixé correctement.
2. Relevez la partie supérieure (le poussoir) et insérez l'une des 3 lames (3, 4 ou 5) (voir paragraphe "Choix de la lame").
3. Le texte « THIS SIDE UP » (CE CÔTÉ VERS LE HAUT) doit être orienté vers le haut (Fig A).



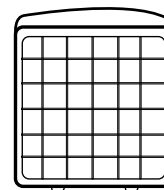
4. Verrouillez la lame de coupe en poussant le bouton vers le symbole  (voir Fig. B).
5. Pour remplacer une lame de coupe, déverrouillez la lame de coupe en poussant le bouton vers le symbole  puis, retirez la lame de coupe installée.
6. Refermez le poussoir.

Le coupe-légumes est maintenant assemblé et prêt à l'emploi.

Il est recommandé de toujours refermer le poussoir lorsque le coupe-légumes n'est pas utilisé.

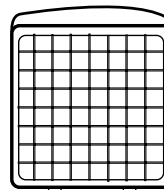
Choix de la lame

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



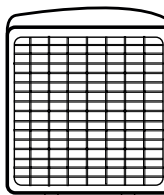
LA LAME GROS CUBES

Pour couper les fruits et les légumes en gros cubes.



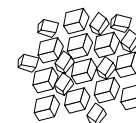
LA LAME PETITS CUBES

Pour couper les fruits et les légumes en petits cubes.



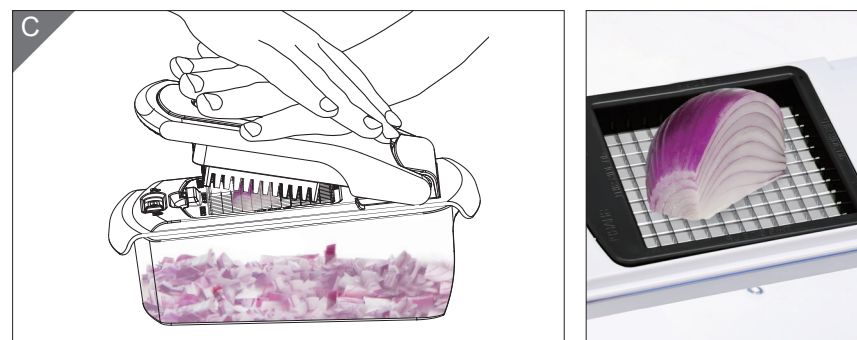
LA LAME À BRUNOISE

Pour couper les fruits et les légumes très finement.



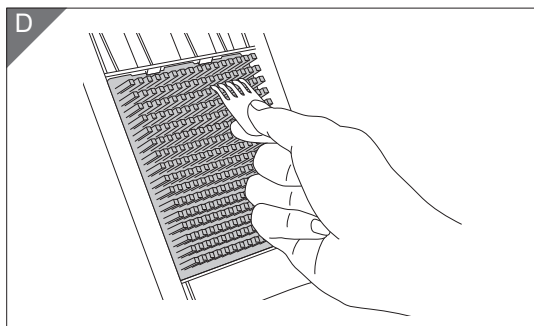
Utilisation

1. Ouvrez le poussoir.
2. Placez le fruit ou le légume que vous souhaitez couper sur la lame gros cubes (3) ou petits cubes (4) avec le côté plat ou le plus grand côté vers le bas.
3. Fermez le poussoir et appuyez vers le bas sur le fruit ou le légume (voir fig. C). Appuyez rapidement et fermement sur le poussoir avec les deux mains. Les fruits ou légumes à couper sont pressés vers le bas à travers la lame de coupe.



NOTE : Vous pouvez couper un oignon ou un gros légume en morceaux beaucoup plus petits à l'aide de la lame à brunoise (5).

4. Relevez le poussoir pour vider les fruits ou légumes coupés dans le bac récupérateur.
5. Si nécessaire, utilisez le peigne de nettoyage pour retirer les résidus alimentaires coincés dans le poussoir (Fig D) avant de poursuivre l'utilisation.



- Ne surchargez pas le bac récupérateur. Procédez en plusieurs fois. Récupérez les aliments découpés dans un saladier au fur et à mesure.
- Nettoyez les lames sous l'eau courante immédiatement après utilisation afin de prolonger la durée de vie des lames et de les garder affûtées plus longtemps.

Utilisation de la mandoline

Installation

1. Placez la mandoline (9) sur le bac récupérateur (2) et veillez à ce qu'elle y soit fixée correctement.
2. Insérez l'une des 3 râpes (11, 12, 13, 14 ou 15) (voir paragraphe "Choix de la râpe").
3. Placez le poussoir d'aliment pour la mandoline (10) (en 2 parties) sur le plateau de découpe.
4. Ouvrez les languettes (x2) à droite et à gauche pour les déverrouiller. Lorsque le poussoir est placé correctement sur le plateau, repoussez les 2 languettes vers l'intérieur afin de verrouiller le poussoir d'aliment sur le plateau (Fig E).

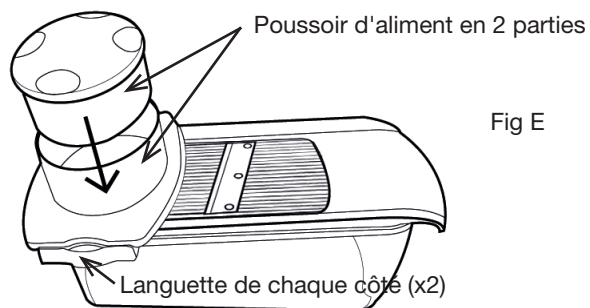


Fig E

La mandoline est maintenant assemblée et prête à l'emploi.

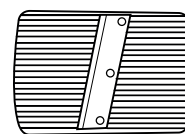
Pour remplacer une râpe, appuyez doucement par le dessous avec les deux pouces pour l'extraire du plateau (Fig F).



Choix de la râpe

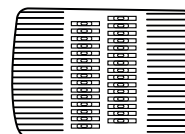
Attention : les râpes sont aiguisées et tranchantes. Manipulez-les avec précaution et tenez-les hors de portée des enfants.

Nous vous conseillons l'usage d'un gant spécial adapté anti-coupures (non fourni).



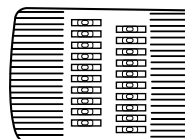
LA RÂPE À TRANCHER

Pour couper des rondelles de fruits et de légumes.



LA RÂPE À JULIENNE FINE

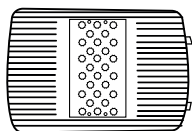
Pour râper de fines lanières de fruits ou de légumes.



LA RÂPE À JULIENNE LARGE

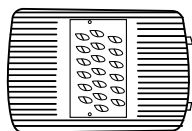
Pour râper de larges lanières de fruits ou de légumes.





LA RÂPE À TROUS FINS

Pour râper des copeaux ou de fines lamelles de fruits, légumes, chocolat, etc.



LA RÂPE À TROUS LARGES

Pour râper des copeaux ou de larges lamelles de fruits, légumes, chocolat, etc.



Utilisation

1. Lavez et, si nécessaire, épluchez les aliments que vous vous apprêtez à couper, retirez les tiges et coupez les extrémités.
2. Posez les aliments sur la râpe.
3. Poussez les aliments vers le bas tout en faisant glisser le poussoir d'aliment dans un mouvement de va-et-vient pour émincer les aliments.

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

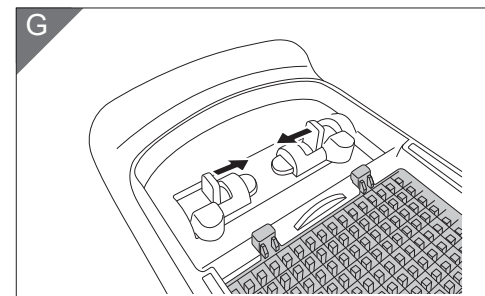
Nettoyage et rangement

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

Nettoyage

- Avant chaque nettoyage, démontez le coupe-légumes/la mandoline avec précaution.
- Ne touchez pas les bords coupants des lames et des râpes lorsque vous les manipulez et les nettoyez. Utilisez le peigne de nettoyage fourni ou une petite brosse à vaisselle (non fournie) pour retirer les résidus alimentaires.
- **Immédiatement après utilisation**, lavez le coupe-légumes/la mandoline et ses accessoires (lames, râpes et poussoirs 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 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 les surfaces.
- Vous pouvez séparer le poussoir d'aliment du plateau du coupe-légumes si nécessaire pour le nettoyage. Pour cela, poussez les 2 languettes situées sous le poussoir vers l'intérieur comme indiqué sur la figure G ci-dessous.



Pour réinstaller le poussoir, poussez les 2 languettes vers l'intérieur pour faire reculer les pivots et faites glisser le poussoir dans les encoches par le dessous. Relâchez ensuite les 2 languettes pour verrouiller le poussoir.

Conservation

Le bac récupérateur (2) est muni d'un couvercle (8) afin de conserver la fraîcheur des aliments découpés plus longtemps.

Rangement

- Entrez le coupe-légumes/la mandoline et tous les accessoires dans un endroit frais et sec, dans l'emballage d'origine, hors de portée des enfants et des animaux.

Safety instructions

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME, READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY AND KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING! THE BLADES ARE SHARP. ALWAYS HOLD THE GRATERS AND BLADES WITH CARE AND ALWAYS USE THE FOOD PUSHER.

- This multifunction slicer is intended for domestic use only. It should not be used for any other purpose, i.e. professional, commercial.
- Only use this slicer for culinary preparations, i.e. for cutting fruits and vegetables.
- Always place the appliance on a flat and stable surface.
- Do not leave the slicer unattended during use.
- This slicer is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or for people lacking sufficient experience or knowledge unless they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance from a person responsible for their safety.
- Keep children under supervision to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not place or use this appliance near a heat source (hob, hot surface, etc.).
- Do not put the slicer in a microwave or an oven.
- 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 food pusher.**
- **Do not use the slicer if a blade or grater is damaged or broken.**

Getting started

Contents of the package

- Take the vegetable cutter & slicer out of the packaging and check that none of the parts are broken or damaged.
- If this is the case, do not use the vegetable cutter/slicer.
- Be very careful when opening the package as the blades and graters are sharp.
- Check that all the parts are included in the packaging (refer to the descriptive diagram on page 2).

Preliminary cleaning

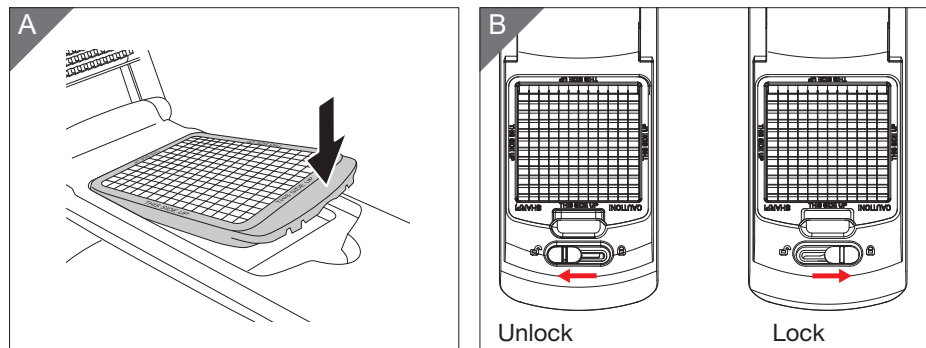
- Remove the packaging material and all the plastic packaging.
- Clean all the parts with a soft sponge and hot water, and some washing-up liquid. Rinse with clear water, and then dry thoroughly with a soft cloth.



NOTE: Do not use the vegetable cutter/slicer to cut frozen foods, meat, fish, fruits or vegetables with pits, nuts or anything other than food. The vegetable cutter/slicer is not suitable for cutting hard objects.

Using the vegetable cutter

Installation

1. Place the vegetable cutter (1) on the collection tray (2) and make sure that it is correctly secured in place.
2. Lift the upper part (the pusher) and insert one of the 3 blades (3, 4 or 5) (see "Choosing the blade" section).
3. The "THIS SIDE UP" message should be facing upwards (Fig A).



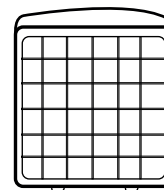
4. Lock the cutting blade by pushing the button towards the  symbol (see Fig. B).
5. To replace a cutting blade, unlock the cutting blade by pushing the button towards the  symbol. Then, remove the cutting blade.
6. Close the pusher.

The vegetable cutter is now assembled and ready to use.

Always close the pusher when the vegetable cutter is not in use.

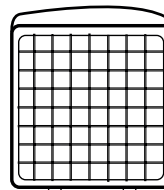
Choosing the blade

Warning: the blades are sharp and can cut. Handle them with care and keep them out of the reach of children.



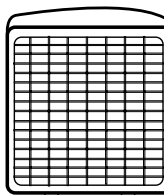
LARGE CUBE BLADE

For cutting fruits and vegetables into large cubes.



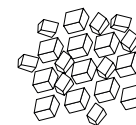
SMALL CUBE BLADE

For cutting fruits and vegetables into small cubes.



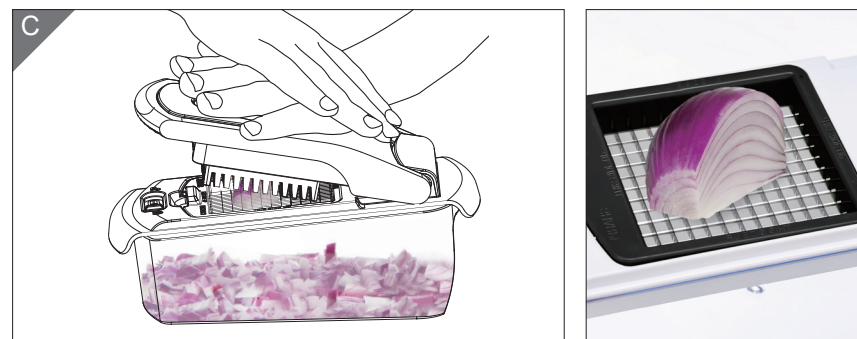
FINE CUBE BLADE

For cutting fruits and vegetables very finely.



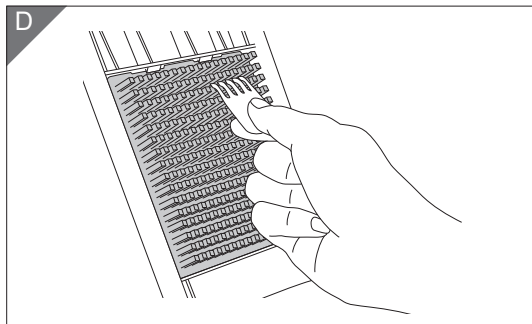
Use

1. Open the pusher.
2. Place the fruit or vegetable you want to cut on the large cube (3) or small cube (4) blade with the flat side or larger side down.
3. Close the pusher and press down on the fruit or vegetable (see fig. C). Press the pusher quickly and firmly with both hands. The fruits or vegetables to be cut are pressed down through the cutting blade.



NOTE: You can cut an onion or a large vegetable into much smaller pieces using the fine cube blade (5).

4. Raise the pusher to empty the cut fruits or vegetables into the collection tray.
5. If necessary, use the cleaning comb to remove any leftover food stuck in the pusher (Fig D) before continuing use.



- Do not overload the collection tray. Chop the food in several manageable steps. Collect the cut food in a salad bowl as you go.
- Clean the blades under running water immediately after use to extend the life of the blades and keep them sharp for longer.

Using the slicer

Installation

1. Place the slicer (9) on the collection tray (2) and make sure that it is securely in place.
2. Insert one of the 3 graters (11, 12, 13, 14 or 15) (see "Choosing the grater" section).
3. Place the food pusher for the slicer (10) (in 2 parts) on the cutting board.
4. Open the tabs (x2) on the right and left to unlock them. When the food pusher is correctly placed on the tray, push the two tabs inwards to lock the food pusher on the tray (Fig E).

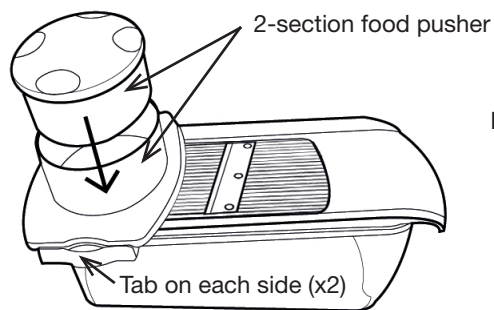


Fig. E

The slicer is now assembled and ready to use.

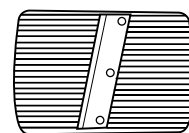
To replace a grater, gently press from underneath with both thumbs to remove it from the tray (Fig F).



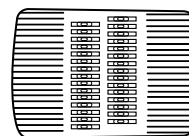
Choosing the grater

Warning: the graters are sharp and can cut. Handle them with care and keep them out of the reach of children.

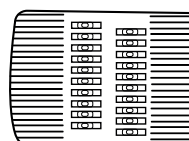
Use a suitable cut-resistant glove (not supplied).



SLICING GRATER
For cutting fruit and vegetables.

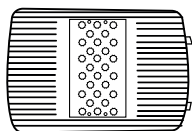


FINE JULIENNE GRATER
For grating thin strips of fruit or vegetables.



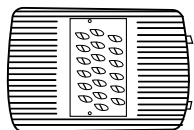
COARSE JULIENNE GRATER
For grating large strips of fruit or vegetables.





FINE HOLE GRATER

For grating shavings or thin strips of fruit, vegetables, chocolate, etc.



COARSE HOLE GRATER

For grating shavings or large strips of fruit, vegetables, chocolate, etc.



Use

1. Wash and, if necessary, peel the food you are about to cut, remove the stems and trim the ends.
2. Place the food on the grater.
3. Push the food down while sliding the food pusher back and forth to slice the food.

Always use the food pusher to avoid any risk of injury.

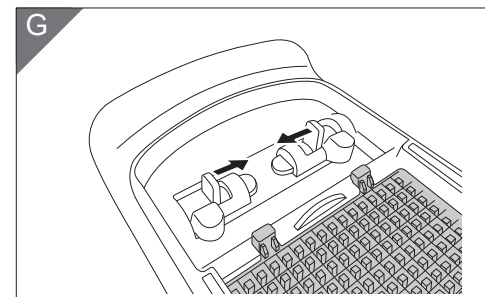
Cleaning and storage

The blades and graters are sharp. Handle them carefully during cleaning.

Cleaning

- Before cleaning, carefully disassemble the vegetable cutter/slicer.
- Do not touch the cutting edges of the blades when handling or cleaning them. Use the cleaning comb provided or a small dish brush (not included) to remove leftover food.
- **Immediately after use**, wash the vegetable cutter/slicer and its accessories (blade, grater and food pusher) with a soft sponge and warm, soapy water. Rinse with clear water and then dry thoroughly with a soft cloth.

- Some food items discolour plastic. This is normal. This has no effect on the plastic and does not affect the taste of the food. Rub with a cloth that is slightly moistened with vegetable oil to remove the colouring.
- Do not use abrasive detergents or scouring sponges as this could damage the surfaces.
- You can separate the food pusher from the vegetable cutter tray if needed for cleaning. To do this, push the two tabs located under the pusher inwards as shown in figure G below.



To refit the pusher, push the two tabs inwards to move the pivots back and slide the pusher into the notches from underneath. Then release the two tabs to lock the pusher.

Preservation

The collection tray (2) has a lid (8) to keep the sliced food fresh for longer.

Storage

- Store the vegetable cutter/slicer and all the accessories in the original packaging in a cool, dry place, and keep them out of the reach of children and pets.

Sicherheitsanweisungen

BITTE LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUR SPÄTEREN EINSICHTNAHME AUF.

ACHTUNG! DIE KLINGEN SIND SCHARF. HANDHABEN SIE REIBEN UND KLINGEN IMMER MIT VORSICHT UND VERWENDEN SIE IMMER DEN LEBENSMITTELSTÖSSEL.

- Diese multifunktionale Mandoline ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jegliche anderweitige Verwendung (beruflich, gewerblich usw.) ist ausgeschlossen.
- Verwenden Sie diesen Mandoline ausschließlich für die Zubereitung von Speisen, zum Schneiden von Obst und Gemüse.
- Stellen Sie die Mandoline immer auf eine ebene und stabile Fläche.
- Lassen Sie die Mandoline während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- 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 (Kochfeld, heiße Flächen usw.).
- Lagern Sie die Mandoline nicht in der Mikrowelle oder im Backofen.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte und von Ihrem Fachhändler empfohlene 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 Reibe. Verwenden Sie immer den Lebensmittelstopfer.**
- **Verwenden Sie die Mandoline nicht, wenn eine Klinge oder eine Reibe beschädigt oder gebrochen ist.**

Erster Gebrauch

Verpackungsinhalt

- Nehmen Sie den Gemüseschneider & Mandoline aus der Verpackung und prüfen Sie, ob irgendein Teil zerbrochen oder beschädigt ist.
- Sollte dies der Fall sein, den Gemüseschneider / die Mandoline nicht verwenden.
- Gehen Sie beim Öffnen der Verpackung mit Vorsicht, da die Klingen und Reiben scharf sind.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile in der Verpackung enthalten sind (beachten Sie dazu die Beschreibungszeichnung auf Seite 2).

Reinigung vor der Inbetriebnahme

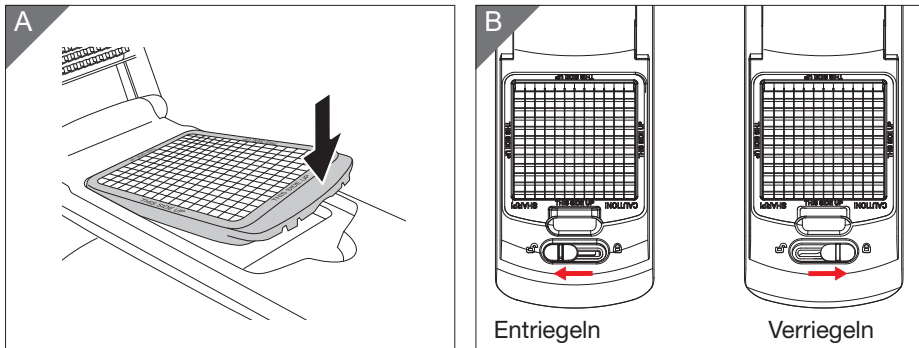
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und alle Plastikverpackungen.
- Reinigen Sie alle Teile mit einem weichen Schwamm und heißem Wasser mit Geschirrspülmittel. Diese dann mit klarem Wasser abspülen und gründlich mit einem weichen Tuch abtrocknen.



HINWEIS: Verwenden Sie den Gemüseschneider/die Mandoline nicht zum Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln, Fleisch, Fisch, Obst oder Gemüse mit Kernen, Nüssen oder sonstigen Produkten, die keine Lebensmittel sind. Der Gemüseschneider/die Mandoline ist nicht zum Schneiden von harten Gegenständen geeignet.

Gebrauch des Gemüseschneiders

Zusammensetzen

1. Setzen Sie den Gemüseschneider (1) auf den Auffangbehälter (2) und achten Sie darauf, dass er ordnungsgemäß befestigt ist.
2. Heben Sie den oberen Teil (den Stößel) an und setzen Sie eine der drei Klingen (3, 4 oder 5) ein (siehe Abschnitt „Wahl der Klinge“).
3. Die Aufschrift "THIS SIDE UP" (DIESE SEITE NACH OBEN) muss nach oben zeigen (Abb. A).

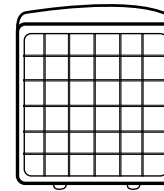


4. Verriegeln Sie die Schneidklinge, indem Sie den Knopf in Richtung des Symbols  schieben (siehe Abb. B).
5. Um ein Schneidmesser auszutauschen, das Schneidmesser entriegeln, dazu den Knopf in Richtung des Symbols  schieben und dann das installierte Schneidmesser entfernen.
6. Den Stößel wieder schließen.
Der Gemüseschneider ist nun zusammengesetzt und einsatzbereit.

Es empfiehlt sich, den Stößel immer zu schließen, wenn der Gemüseschneider nicht verwendet wird.

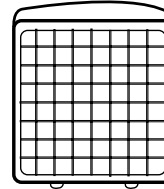
Wahl der Klinge

Achtung: Die Klingen sind geschliffen und scharf. Handhaben Sie diese mit Vorsicht, bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



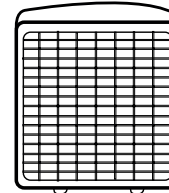
KLINGE FÜR GROSSE WÜRFEL

Zum Schneiden von Obst und Gemüse in große Würfel.



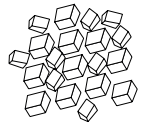
KLINGE FÜR KLEINE WÜRFEL

Zum Schneiden von Obst und Gemüse in kleine Würfel.



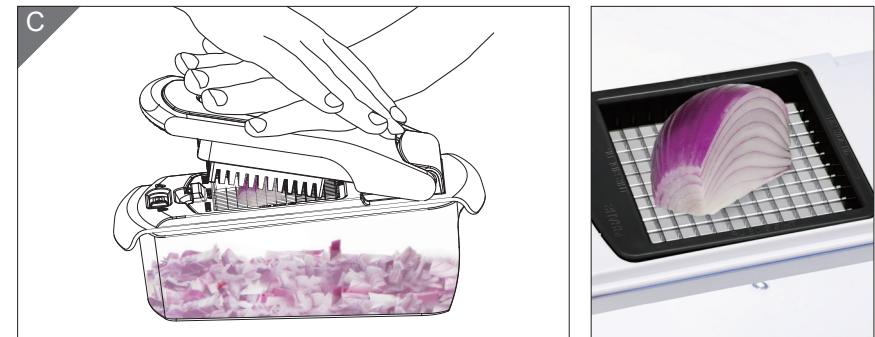
BRUNOISE-WÜRFELKLINGE

Zum sehr feinen Schneiden von Obst und Gemüse.



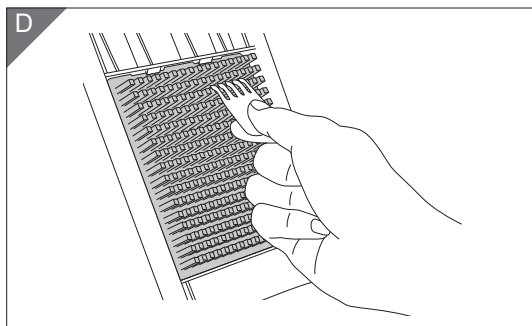
Gebrauch

1. Öffnen Sie den Stößel.
2. Legen Sie das zu schneidende Obst oder Gemüse mit der flachen Seite oder der größeren Seite nach unten auf die Klinge für große Würfel (3) oder kleine Würfel (4).
3. Schließen Sie den Stößel und drücken Sie das Obst oder das Gemüse nach unten (siehe Abb. C). Drücken Sie mit beiden Händen schnell und fest auf den Stößel. Das zu schneidende Obst oder Gemüse wird nach unten durch die Schneidklinge gedrückt.



HINWEIS: Sie können eine Zwiebel oder ein großes Gemüsestück mithilfe der Brunoise-Klinge (5) in viel kleinere Stücke schneiden.

4. Heben Sie den Stößel an, um das geschnittene Obst oder Gemüse in den Auffangbehälter zu entleeren.
5. Falls nötig, entfernen Sie mit dem Reinigungskamm Lebensmittelrückstände, die sich im Stößel verfangen haben (Abb D), bevor Sie mit der Verwendung fortfahren.



- Den Auffangbehälter nicht überfüllen. Gehen Sie in mehreren Schritten vor. Sammeln Sie die geschnittenen Lebensmittel nach und nach in einer Schüssel.
- Reinigen Sie die Klingen sofort nach dem Gebrauch unter fließendem Wasser, damit die Klingen länger scharf bleiben und um ihre Lebensdauer zu verlängern und sie zu halten.

Gebrauch der Mandoline

Zusammensetzen

1. Setzen Sie die Mandoline (9) auf den Auffangbehälter (2) und achten Sie darauf, dass sie ordnungsgemäß befestigt ist.
2. Eine der 3 Reiben (11, 12, 13, 14 oder 15) einsetzen (siehe Abschnitt "Wahl der Reibe").
3. Setzen Sie den Lebensmittelstößel für die Mandoline (10) (zweiteilig) auf die Schneideplatte.
4. Öffnen Sie die Laschen (x2) auf der rechten und linken Seite, um sie zu entriegeln. Wenn der Stößel richtig auf der Platte befestigt ist, drücken Sie die beiden Laschen wieder nach innen, um den Lebensmittelstößel auf der Platte zu verriegeln (Abb. E).

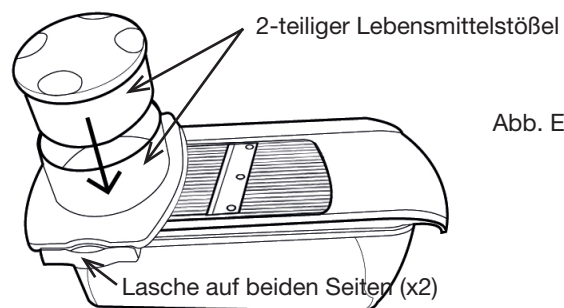


Abb. E

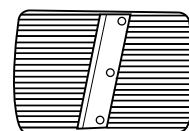
Der Mandoline ist nun zusammengebaut und einsatzbereit.

Um eine Reibe auszutauschen, drücken Sie sie mit beiden Daumen vorsichtig von unten aus der Platte heraus (Abb. F).



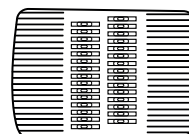
Wahl der Reibe

Achtung: Die Klingen sind geschliffen und scharf. Handhaben Sie diese mit Vorsicht, bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Wir empfehlen die Verwendung eines speziellen, schnittfesten Handschuhs (nicht im Lieferumfang enthalten).



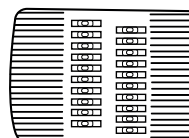
SCHNEIDREIBE

Zum Schneiden von Obst- und Gemüse in Scheiben.



REIBE FÜR FEINE JULIENNESTIFTE

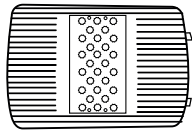
Zum Reiben von feinen Streifen von Obst oder Gemüse.



REIBE FÜR BREITE JULIENNESTIFTE

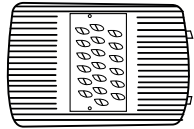
Zum Reiben von breiten Streifen von Obst oder Gemüse.





REIBE MIT FEINEN LÖCHERN

Zum Raspeln von Spänen oder feinen Scheiben von Obst, Gemüse, Schokolade usw.



REIBE MIT GROSSEN LÖCHERN

Zum Raspeln von Spänen oder breiten Scheiben von Obst, Gemüse, Schokolade usw.



Gebrauch

1. Die zu schneidenden Lebensmittel waschen und falls nötig schälen, die Sie gleich schneiden wollen, die Stiele entfernen und die Enden abschneiden.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf die Reibe.
3. Drücken Sie die Lebensmittel nach unten, während Sie den Lebensmittelstopfer vor- und zurückschieben. Dadurch werden die Lebensmittel zerkleinert.

Verwenden Sie immer den Lebensmittelstößel, um Verletzungsgefahr zu vermeiden.

Reinigung und Lagerung

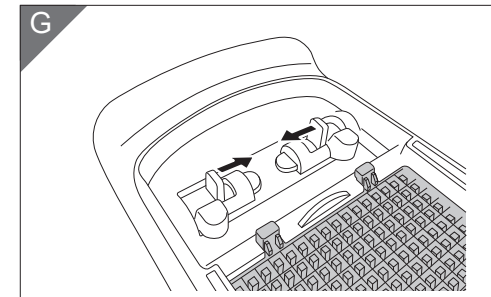
Die Klingen und Reiben sind scharf. Handhaben Sie diese bei der Reinigung mit Vorsicht.

Reinigung

- Nehmen Sie den Gemüseschneider/die Mandoline vor jeder Reinigung vorsichtig auseinander.
- Berühren Sie bei der Handhabung oder Reinigung nicht die scharfe Seite der Klingen und Reiben. Verwenden Sie den mitgelieferten Reinigungskamm oder eine kleine Spülbürste (nicht im Lieferumfang enthalten), um Lebensmittelrückstände zu entfernen.
- Den Gemüseschneider/die Mandoline und die Zubehörteile (Klingen, Reiben und Lebensmittelstößel) unmittelbar nach dem Gebrauch mit einem weichen Schwamm und warmem Seifenwasser spülen. Dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem

weichen Tuch gründlich abtrocknen.

- Einige Lebensmittel führen zu einer Verfärbung des Kunststoffes. Das ist normal. Dies hat keine Auswirkung auf den Kunststoff und beeinträchtigt den Geschmack der Lebensmittel nicht. Die Färbung durch Reiben mit einem leicht mit Pflanzenöl angefeuchteten Tuch entfernen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberflächen beschädigen könnten.
- Sie können den Lebensmittelstößel bei Bedarf zum Reinigen von der Platte des Gemüseschneiders trennen. Drücken Sie dazu die beiden Laschen unter dem Stößel wie in Abbildung G unten gezeigt nach innen.



Um den Schieber wieder einzusetzen, drücken Sie die beiden Laschen nach innen, um die Stifte zurückzuziehen, und schieben Sie den Stößel von unten in die Aussparungen. Lassen Sie dann die beiden Laschen los, um den Schieber zu verriegeln.

Aufbewahrung

Der Auffangbehälter (2) ist mit einem Deckel (8) versehen, damit die geschnittenen Lebensmittel länger frisch bleiben.

Lagerung

- Lagern Sie den Gemüseschneider/die Mandoline und alle Zubehörteile an einem kühlen, trockenen Ort in der Originalverpackung und außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren.

Veiligheidsvoorschriften

VOOR U DE MANDOLINE VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT, DIENT U DEZE INSTRUCTIES VOOR DE VEILIGHEID AANDACHTIG DOOR TE LEZEN EN ZE TE BEWAREN OM ER LATER NAAR TE KUNNEN VERWIJZEN INDIEN NODIG.

OPGELET! DE MESSEN ZIJN SCHERP. WEES ALTIJD VOORZICHTIG WANNEER U DE RASPEN EN MESSEN GEBRUIKT EN GEBRUIK ALTIJD DE VOEDSELDUWER.

- Deze multifunctionele mandoline is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik. Elk ander (professioneel, commercieel, enz.) gebruik is uitgesloten.
- Gebruik deze mandoline enkel voor culinaire bereidingen, om fruit en groenten te snijden.
- Plaats de mandoline op een vlak en stabiel oppervlak.
- Laat de mandoline niet zonder toezicht achter tijdens gebruik.
- Dit toestel is niet bedoeld 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 de mandoline niet in de buurt van gelijk welke warmtebron (kookplaat, warm oppervlak, enz.).
- Plaats de mandoline niet in een microgolfoven of oven.
- 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 de mandoline beschadigen.
- **Gebruik nooit uw vingers om de voedingswaren tegen een rasp te duwen. Gebruik altijd de voedselduwer.**
- Gebruik de mandoline niet indien een mes of rasp beschadigd of gebroken is.

Eerste gebruik

Inhoud van de verpakking

- Haal de groentesnijder/mandoline uit de verpakking en controleer of er geen enkel onderdeel gebroken of beschadigd is.
- Gebruik de groentesnijder/mandoline niet indien dat het geval is.
- Wees erg voorzichtig wanneer u de verpakking opent want de messen en rasp zijn scherp.
- Controleer of alle onderdelen in de verpakking aanwezig zijn (zie hiervoor het beschrijvend schema op pagina 2).

Voorafgaande reiniging

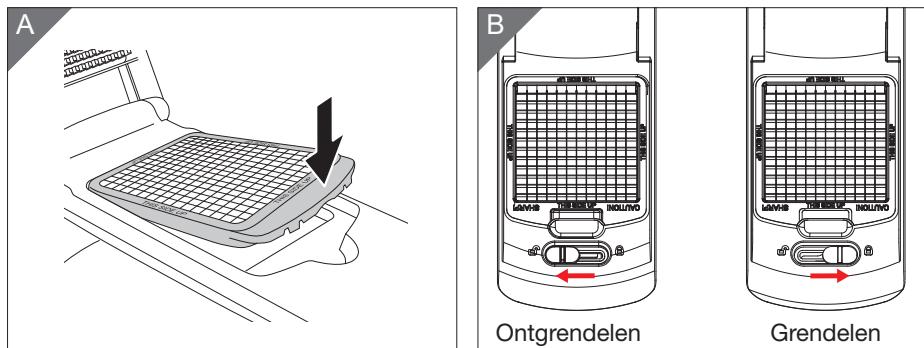
- Verwijder de verpakking en alle plastic.
- Reinig het waterreservoir met een spons en warm water met afwasmiddel. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.



OPMERKING: Gebruik de groentesnijder/mandoline niet om bevroren voedingsmiddelen, vlees, vis, fruit of groenten met pitten, noten of producten die geen voedingsmiddelen zijn te snijden. De groentesnijder/mandoline is niet geschikt om harde voorwerpen te snijden.

Gebruik van de groentesnijder

Installatie

1. Plaats de groentesnijder (1) op de opvangbak (2) en zorg dat hij juist geplaatst is.
2. Til het bovenste deel (duwer) op en plaats een van de drie messen (3, 4 of 5) (zie paragraaf "Een mes kiezen") erin.
3. De tekst "THIS SIDE UP" (DEZE KANT NAAR BOVEN) moet naar boven gericht zijn (Fig.A).



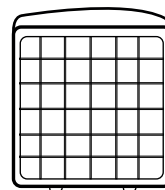
4. Vergrendel het snijmes door de knop naar het symbool  te duwen (zie Fig. B).
5. Om een snijmes te vervangen, ontgrendelt u het snijmes door de knop naar symbool  te duwen en dan het geplaatste snijmes te verwijderen.
6. Sluit de duwer weer.

De groentesnijder is nu klaar om in elkaar gezet en gebruikt te worden.

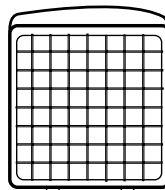
Het is aanbevolen om de duwer altijd te sluiten wanneer de groentesnijder niet gebruikt wordt.

Een mes kiezen

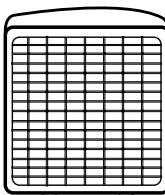
Opgelet: De messen zijn scherp. Hanteer ze voorzichtig en houd ze buiten het bereik van kinderen.



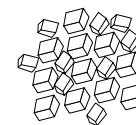
MES VOOR GROTE BLOKJES
Om fruit en groenten in grote blokjes te snijden.



MES VOOR KLEINE BLOKJES
Om fruit en groenten in kleine blokjes te snijden.

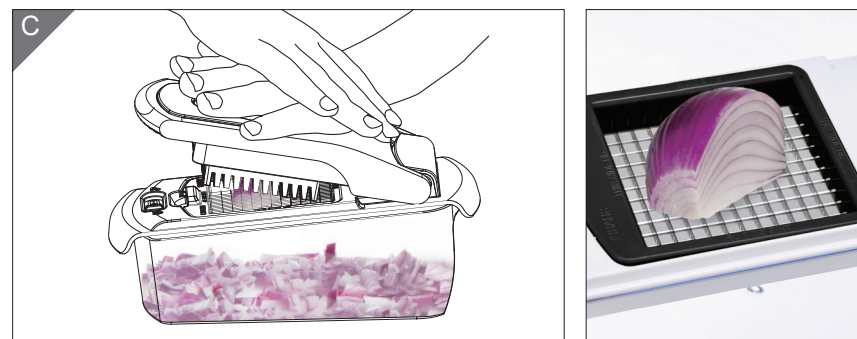


MES VOOR BRUNOISE
Om fruit en groenten zeer fijn te snijden.



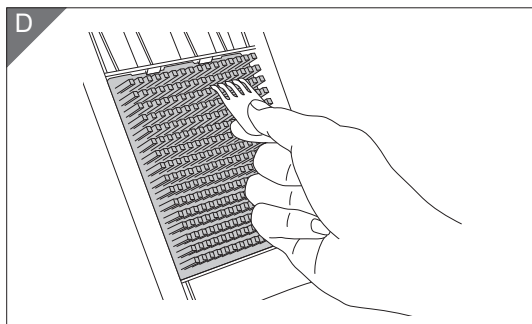
Gebruik

1. Open de duwer.
2. Plaats het fruit of de groenten die u in grote blokjes (3) of kleine blokjes (4) wil snijden met de platte of grootste kant naar de onderkant.
3. Sluit de duwer en druk naar beneden op het fruit of de groenten (zie Fig. C). Druk snel en stevig met twee handen op de duwer. Fruit of groenten die gesneden moeten worden, worden naar beneden door het snijmes geduwd.



OPMERKING: U kan een ui of een grote groente in veel kleinere stukken sneden met het mes voor brunoise (5).

- Breng de duwer naar boven zodat het gesneden fruit of de gesneden groenten in de opvangbak terecht komen.
- Indien nodig kan u de schoonmaakkam gebruiken om de voedingsresten die vastzitten in de duwer (Fig. D) te verwijderen voor u het toestel opnieuw gebruikt.



- Zorg ervoor dat de opvangbak niet te vol is. Ga in verschillende beurten te werk. Doe de gesneden voedingsmiddelen telkens in een slakom.
- Maak de messen onmiddellijk na gebruik schoon onder stromend water om de levensduur van de messen te verlengen en ze langer scherp te houden.

Gebruik van de mandoline

Installatie

- Plaats de mandoline (9) op de opvangbak (2) en zorg ervoor dat ze correct geplaatst is.
- Plaats een van de raspens (11, 12, 13, 14 of 15) (zie paragraaf "Een rasp kiezen").
- Plaats de voedselduwer voor de mandoline (10) (in 2 delen) op het snijvlak.
- Open de lipjes (x 2) rechts en links om ze te ontgrendelen. Wanneer de duwer correct op het vlak staat, duwt u de 2 lipjes naar binnen om de voedselduwer op het vlak (Fig E) te vergrendelen.

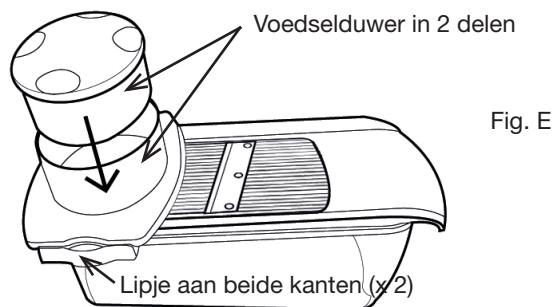


Fig. E

De mandoline is nu in elkaar gezet en klaar voor gebruik.

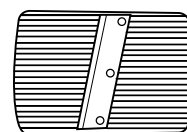
Om de rasp te vervangen, duwt u zachtjes langs onder met twee duimen om ze los te maken van het vlak (Fig F).



Een rasp kiezen

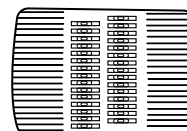
Opgelet: De messen zijn scherp. Hanteer ze voorzichtig en houd ze buiten het bereik van kinderen.

Wij raden aan een speciale handschoenen tegen snijwonden (niet meegeleverd) te dragen.



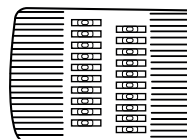
RASP OM TE SNIJDEN

Om fruit en groenten in rondjes te raspen



RASP VOOR DUNNE JULIENNE

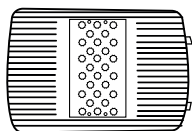
Om fruit en groenten in dunne reepjes te raspen



RASP VOOR BREDE JULIENNE

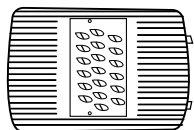
Om fruit en groenten in brede reepjes te raspen





RASP MET KLEINE GAATJES

Om snippers of dunne plakjes fruit, groenten, chocolade, enz. te raspen



RASP MET GROTE GAATJES

Om snippers of dunne plakjes fruit, groenten, chocolade, enz. te raspen



Gebruik

1. Was de voedingsmiddelen die u wil snijden en schil ze eventueel. Verwijder de stengels en snij de uiteinden eraf.
2. Plaats de voedingsmiddelen op de rasp.
3. Duw de voedingsmiddelen naar achter. Hiervoor beweegt u de voedselduwer op en neer om de voedingsmiddelen te verwijderen.

Gebruik altijd de voedselduwer om verwondingen te vermijden.

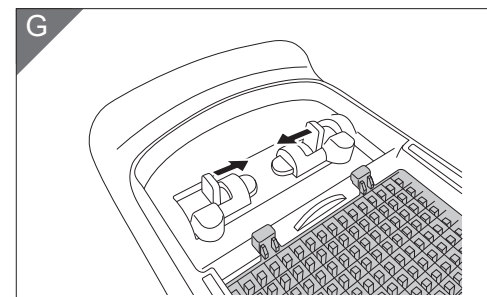
Reiniging en opberging

De messen en raspen zijn scherp. Hanteer ze voorzichtig tijdens het reinigen.

Reiniging

- Haal de mandoline/groentesnijder voorzichtig uit elkaar voor u het toestel schoonmaakt.
- Raak de scherpe randen van de messen en raspen niet aan wanneer u het toestel bedient of schoonmaakt. Gebruik de meegeleverde kam of een kleine vaatborstel (niet meegeleverd) om voedingsresten te verwijderen.
- **Was de groentesnijder/mandoline en het toebehoren (messen, raspen en voedselduwer) onmiddellijk na gebruik,** met een zachte spons en warm zeepsop. 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 de smaak van de voedingsmiddelen. Wrijf erover met een doek die eventjes in plantaardige olie gedrenkt is om de verkleuring te verwijderen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakproducten of schuurspons. U riskeert de oppervlakken te beschadigen.
- U kan de voedselduwer losmaken van de plateau van de groentesnijder indien nodig voor het schoonmaken. Ga hiervoor als volgt te werk: Druk beide lipjes onder de duwer naar binnen zoals aangegeven op afbeelding G hieronder.



Om de duwer terug te plaatsen, duwt u de 2 lipjes naar binnen om de draaipunten naar achter te duwen. Zorg ervoor dat de duwer langs onder in de gleuven glijdt. Laat vervolgens de 2 lipjes los om de duwer te vergrendelen.

Bewaring

De opvangbak (2) heeft een deksel (8) om de gesneden voedingsmiddelen langer vers te houden.

Opbergen

- Bewaar de groentesnijder/mandoline en alle toebehoren op een droge en koele plaats in de originele verpakking, buiten bereik van kinderen en dieren.

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.

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 reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



*** 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.

*** 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.

essentiel

Art. 8012133

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

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

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com

