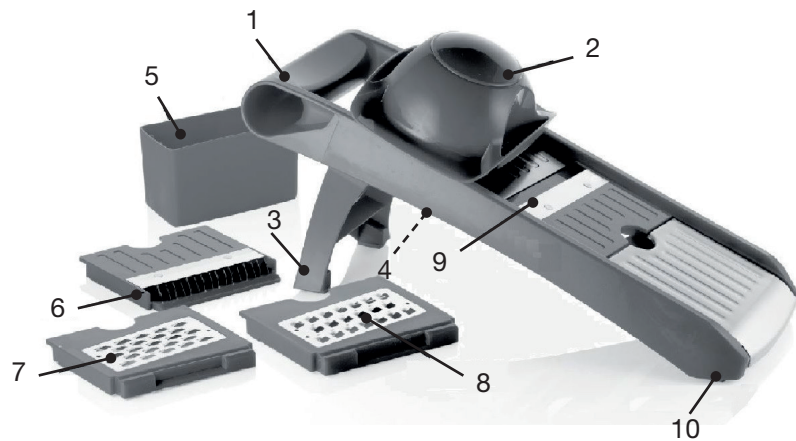


Notice d'utilisation
User guide
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing

Mandoline multifonction

Multifunction mandoline
Multifunktions-Gemüse hobel
Multifunctionele mandoline





	FR	EN	DE	NL
1	Poignée	Handle	Stiel	Handgreep
2	Poussoir d'aliment	Food pusher	Lebensmittelpresser	Voedselduwer
3	Pied rétractable avec patins antidérapants	Retractable foot with non-slip pads	Einklappbarer rutschfester Standfuß	Inklapbare steun met antislipvoetjes
4	Molette de réglage de la hauteur de coupe (située sous la mandoline)	Cutting height adjustment knob (located under the mandolin)	Schnittstärken-Regler (an der Unterseite des Hobels)	Instelknop voor de snijdikte (onder de mandoline)
5	Étui de rangement des râpes	Storage case for graters	Aufbewahrungsbox für die Reiben	Opbergdoos voor de raspen
6	Lame à julienne	Julienne blade	Julienne-Messer	Julienne-mes
7	Râpe double sens à trous fins	Double-sided grater with fine holes	Doppelseitige Reibe (fein)	Dubbelzijdige rasp met fijne gaten
8	Râpe à trous moyens	Medium hole grater	Reibe (mittel)	Rasp met middelgrote gaten
9	Lame à tranches	Slicing blade	Scheibenmesser	Snijmes voor plakjes
10	Patins antidérapants	Non-slip pads	Rutschfeste Füße	Antislipvoetjes

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.**

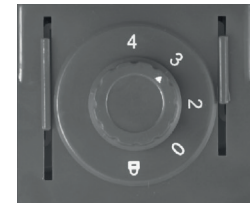
Votre produit

Contenu de l'emballage

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

Description du produit

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
- A** • 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)



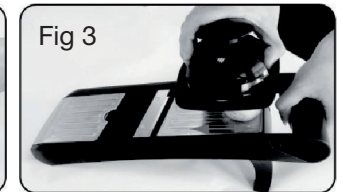
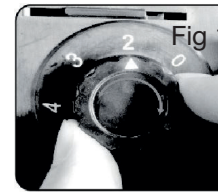
- Permet de râper grossièrement les fruits, les légumes, etc.
- Positionnez la molette de réglage de la hauteur sur "0".

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.

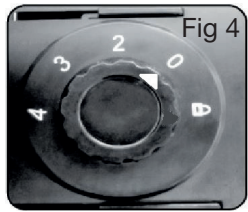
Utilisation de la mandoline (avec la lame à julienne (6) et la lame à tranches (9))



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.

Safety instructions

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

CAUTION! THE BLADES ARE SHARP. HANDLE THE GRATERS WITH CARE AND ALWAYS USE THE FOOD PUSHER.

- This multifunction mandoline is intended for domestic use only. Any other use (professional, commercial, etc.) is excluded.
 - Use this mandoline exclusively for food preparation.
 - Always place the mandoline on a flat and stable surface.
 - This mandoline is not intended for use by people (including children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or by people with little or no experience or knowledge of the same, unless they are being supervised or have received prior instruction regarding the use of the device.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the mandoline.
 - Do not place or use this mandoline near any heat source (cooking hob, hot surface, etc.).
 - Do not place the mandoline in a microwave or oven.
 - Only use the accessories provided and recommended by your retailer.
 - Using non-recommended accessories could pose a danger to the user and may damage the mandoline.
- **Never use your fingers to push food against a grater. Always use the food pusher.**
- **Do not use the mandoline if a blade or grater is broken.**

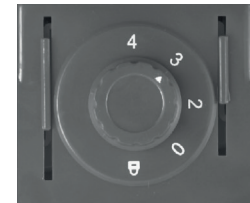
Your product

Package contents


- 1 mandoline with retractable foot
- 1 food pusher
- 4 interchangeable stainless steel graters
- 1 storage case for graters

Product description

CUT HEIGHT ADJUSTMENT KNOB



The adjustment knob is located under the mandoline. It allows you to adjust the thickness of the sliced food. Before each use of the mandoline, set the knob to an appropriate position according to the indications below:

- 0** • No cut thickness adjustment
Suitable setting for the double-sided grater with fine holes (7) and the grater with medium holes (8)
- 2** • Fine cut
- 3** • Medium cut
- 4** • Thick cut
-  • Locked position. The cutting surface is slightly raised. This is a safety position for placing a grater or when the mandoline is not in use.

Technical features

- Accessories: 4 stainless steel graters, 1 storage case for the graters, 1 food pusher with spikes
- 4 non-slip pads
- Retractable foot
- Cutting height adjustment knob
- Dimensions of the mandoline (H x W x L): 14 x 12.6 x 34.5 cm

Before first use

- Clean the mandoline and graters with a soft sponge and warm water mixed with dish soap. Rinse with clear water and then dry thoroughly with a soft cloth.

Use

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

Using the graters

THE JULIENNE BLADE (6)



- Allows you to cut vegetables or fruits into thin slices.
- You can adjust the cutting height with the adjustment knob located under the mandoline.

THE DOUBLE-SIDED GRATER WITH FINE HOLES (7)



- Can be used in both directions (grate forwards and backwards).
- Allows you to finely grate cheese, chocolate, fruits, vegetables, etc.
- Position the height adjustment knob to "0".

THE MEDIUM HOLE GRATER (8)



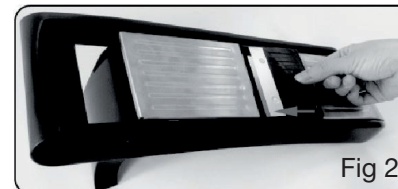
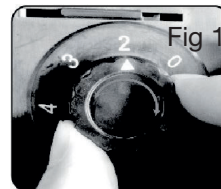
- Allows you to coarsely grate fruits, vegetables, etc.
- Position the height adjustment knob to "0".

THE SLICING BLADE (9)



- Allows you to cut fruits and vegetables into slices.
- You can adjust the cutting height with the adjustment knob located under the mandoline.

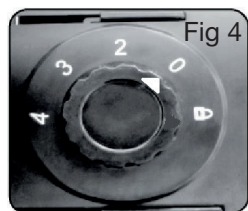
Using the mandoline (with the julienne blade (6) and the slicing blade (9))



1. Turn the adjustment knob to position "2", "3" or "4" according to the desired thickness of cut (figure 1).
2. Insert the julienne blade (6) or the slicing blade (9) by sliding it into the notches as shown in figure 2. Ensure that the grater is installed correctly.
3. Pierce the food to be cut through the prongs of the food pusher and then make back-and-forth movements to slice the food (figure 3).

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

Using the fine hole graters (7) and medium hole graters (8)



1. Turn the adjustment knob to position "0".
2. Insert the double-sided fine hole grater (7) or the medium hole grater (8) by securing it properly in the notches. Ensure that the grater is installed correctly.
3. Pierce the food to be cut through the prongs of the food pusher and then make back-and-forth movements to slice the food (figure 5).

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

Cleaning and storage

The blades and graters are sharp. Handle them carefully when cleaning the device.

Cleaning

The mandoline and its accessories are not designed to be placed in the dishwasher.

- Before each cleaning, carefully disassemble the mandoline.
- Do not touch the sharp edges of the blades and graters when handling and cleaning them. Use a small brush (not provided) to remove food residues.
- Immediately after use, wash the mandoline and its accessories (graters and food pusher) with a soft sponge and warm soapy water. Rinse with clear water and then dry thoroughly with a soft cloth.
- Some foods stain the plastic. This is normal. It has no effect on the plastic and does not alter the taste of the food. Rub it with a cloth slightly dampened with vegetable oil to remove the discoloration.
- Do not use abrasive cleaning products or scouring pads as they may damage the device.

Storage

- The device allows for easy and ergonomic storage. Fold the retractable foot of the mandoline. You can store 3 graters in the provided storage case, the 4th grater is stored on the mandoline.
- Store the mandoline in a cool, dry place, in its original packaging.

Sicherheitsanweisungen

BITTE LESEN SIE VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DIESE SICHERHEITSANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

ACHTUNG! DIE KLINGEN SIND SCHARF. GEHEN SIE VORSICHTIG MIT DEN REIBEN UM UND VERWENDEN SIE IMMER DEN LEBENSMITTELPRESSER.

- Dieser Multifunktions-Gemüsehobel ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jede andere Verwendung (gewerblich, kommerziell usw.) ist ausgeschlossen.
- Verwenden Sie diesen Gemüsehobel ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.
- Stellen Sie den Gemüsehobel immer auf eine ebene und stabile Oberfläche.
- Dieser Gemüsehobel ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung oder Wissen mangelt, benutzt zu werden; es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder wurden von ihr in der Benutzung des Geräts unterwiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gemüsehobel spielen.
- Halten Sie den Gemüsehobel von Hitzequellen (Herd, heiße Oberfläche usw.) fern.
- Geben Sie den Gemüsehobel nicht in die Mikrowelle oder den Ofen.
- Verwenden Sie nur die von Ihrem Händler bereitgestellten und empfohlenen Zubehörteile.
- Die Verwendung von nicht empfohlenem Zubehör könnte eine Gefahr für den Benutzer darstellen und den Gemüsehobel beschädigen.
- **Verwenden Sie niemals Ihre Finger, um das Schneidgut gegen die Reibe zu drücken. Verwenden Sie immer den Lebensmittelpresser.**
- **Verwenden Sie den Gemüsehobel nicht, wenn eine Klinge oder eine Reibe beschädigt ist.**

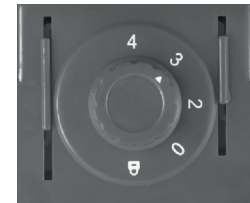
Ihr Produkt

Lieferumfang

- 1 Gemüsehobel mit einklappbarem Standfuß
- 1 Lebensmittelpresser
- 4 austauschbare Edelstahlreiben
- 1 Aufbewahrungsbox für die Reiben

Produktbeschreibung

SCHNITTSTÄRKEN-REGLER



Das Einstellrad befindet sich an der Unterseite des Gemüsehebels. Damit lässt sich die Stärke der Scheiben regulieren. Stellen Sie vor jeder Verwendung des Gemüsehebels das Rad auf die gewünschte Position ein. Orientieren Sie sich dabei an den untenstehenden Angaben:

- 0** • Keine Einstellung der Schnittstärke
Einstellung geeignet für die doppelseitige Reibe (fein) (7) und die Reibe (mittel) (8)
- 2** • Dünne Schnittstärke
- 3** • Mittlere Schnittstärke
- 4** • Breite Schnittstärke
- 🔒** • Verriegelte Position. Die Schnittfläche ist leicht erhöht. Diese Sicherheitsposition dient dem Wechseln der Reiben sowie der sicheren Aufbewahrung bei Nichtgebrauch des Gemüsehebels.

Technische Daten

- Zubehör: 4 Reiben aus Edelstahl, 1 Aufbewahrungsbox für die Reiben, 1 Lebensmittelpresser mit Stiften
- 4 rutschfeste Füße
- Einklappbarer Fuß
- Schnittstärken-Regler
- Abmessungen des Gemüsehebels (H x B x L): 14 x 12,6 x 34,5 cm

Vor der ersten Verwendung

- Reinigen Sie den Gemüsehobel und die Reiben mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser unter Zugabe von etwas Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alles anschließend sorgfältig mit einem weichen Tuch ab.

Verwendung

Achtung: Die Reiben sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um und bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Verwendung der Reiben

JULIENNE-MESSER (6)



- Ermöglicht das Schneiden von Obst oder Gemüse in feine Streifen.
- Sie können die Schnittstärke mit dem Einstellrad auf der Unterseite des Gemüsehobels regulieren.

FEINE DOPPELSEITIGE REIBE (7)



- In beide Richtungen verwendbar (schneidet vorwärts und rückwärts).
- Ermöglicht das feine Reiben von Käse, Schokolade, Obst, Gemüse usw.
- Stellen Sie den Schnittstärken-Regler „0“ ein.

MITTLERE REIBE (8)



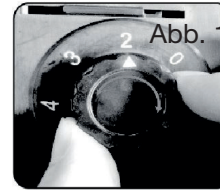
- Ermöglicht das grobe Reiben von Früchten, Gemüse usw.
- Stellen Sie den Schnittstärken-Regler „0“ ein.

SCHEIBENMESSER (9)



- Ermöglicht das Schneiden von Früchten und Gemüse in Scheiben.
- Sie können die Schnittstärke mit dem Einstellrad auf der Unterseite des Gemüsehobels regulieren.

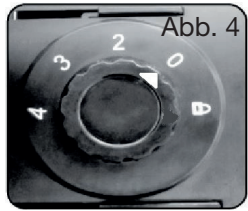
Verwendung des Gemüsehobels (mit dem Julienne-Messer (6) und dem Scheibenmesser (9))



1. Drehen Sie das Einstellrad auf die Position „2“, „3“ oder „4“ je nach gewünschter Schnittstärke (Abbildung 1).
2. Setzen Sie das Julienne-Messer (6) oder das Scheibenmesser (9) ein, indem Sie sie wie in Abbildung 2 gezeigt in die Aussparungen schieben. Stellen Sie sicher, dass die Reibe korrekt installiert ist.
3. Stecken Sie das zu schneidende Lebensmittel auf die Stifte des Lebensmittelpressers und führen Sie dann Hin- und Herbewegungen aus, um die Lebensmittel zu zerkleinern (Abbildung 3).

Verwenden Sie immer den Lebensmittelpresser, um Verletzungsrisiken zu vermeiden.

Verwendung von feinen Reiben (7) und mittleren Reiben (8)



1. Drehen Sie das Einstellrad auf die Position „0“.
2. Setzen Sie die feine doppelseitige Reibe (7) oder die mittlere Reibe (8) korrekt in die Aussparungen ein. Stellen Sie sicher, dass die Reibe korrekt installiert ist.
3. Stecken Sie das zu schneidende Lebensmittel auf die Stifte des Lebensmittelpressers und führen Sie dann Hin- und Herbewegungen aus, um die Lebensmittel zu zerkleinern (Abbildung 5).

Verwenden Sie immer den Lebensmittelpresser, um Verletzungsrisiken zu vermeiden.

Reinigung und Lagerung

Die Messer und Reiben sind scharf. Vorsicht bei der Handhabung während der Reinigung.

Reinigung

Gemüsehobel und Zubehör sind nicht spülmaschinengeeignet.

- Zerlegen Sie den Gemüsehobel vor jeder Reinigung mit äußerster Vorsicht
- Vermeiden Sie jeden Kontakt mit den Schnittkanten der Messer und Reiben während der Benutzung und Reinigung. Verwenden Sie eine kleine Bürste (nicht im Lieferumfang enthalten), um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Reinigen Sie den Gemüsehobel und das Zubehör (Reiben und Lebensmittelpresser) sofort nach dem Gebrauch mit einem weichen Schwamm und warmem Seifenwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alles anschließend sorgfältig mit einem weichen Tuch ab.
- Bestimmte Lebensmittel können den Kunststoff verfärben. Das ist normal. Dies hat weder Auswirkungen auf den Kunststoff noch beeinträchtigt es den Geschmack der Lebensmittel. Reiben Sie den Kunststoff mit einem Tuch ab, das leicht mit Speiseöl befeuchtet wurde, um die Verfärbung zu entfernen.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da dies das Gerät beschädigen könnte.

Lagerung

- Das Gerät lässt sich einfach und ergonomisch lagern. Klappen Sie den klappbaren Fuß des Gemüsehebels ein. Sie können drei Reiben in der mitgelieferten Aufbewahrungsbox verstauen, die vierte Reibe wird im Gemüsehobel aufbewahrt.
- Bewahren Sie den Gemüsehobel an einem kühlen, trockenen Ort in der Originalverpackung auf.

Veiligheidsinstructies

LEES VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK DEZE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR LATERE RAADPLEGING.

LET OP! DE MESSEN ZIJN SCHERP. GA VOORZICHTIG OM MET DE RASPEN EN GEBRUIK ALTIJD DE VOEDSELDUWER.

- Deze multifunctionele mandoline is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik (professioneel, commercieel, etc.) is uitgesloten.
- Gebruik deze mandoline uitsluitend voor culinaire bereidingen.
- Plaats de mandoline altijd op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Deze mandoline is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of door personen zonder ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat zij niet met de mandoline spelen.
- Plaats en gebruik deze mandoline niet in de buurt van een warmtebron (kookplaat, heet oppervlak, etc.).
- Plaats de mandoline niet in een magnetron of oven.
- Gebruik uitsluitend de accessoires die door uw verkoper zijn meegeleverd en aanbevolen.
- Het gebruik van niet-aanbevolen accessoires kan gevaar opleveren voor de gebruiker en schade veroorzaken aan de mandoline.
- **Gebruik nooit uw vingers om voedsel tegen een rasp te duwen. Gebruik altijd de voedselduwer.**
- **Gebruik de mandoline niet als een mes of rasp beschadigd of gebroken is.**

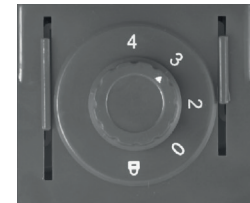
Uw product

Inhoud van de verpakking

- 1 mandoline met inklapbare steun
- 1 voedselduwer
- 4 verwisselbare roestvrijstalen raspen
- 1 opbergdoos voor de raspen

Productomschrijving

INSELKNOP VOOR DE SNIJDIKTE



De instelknop bevindt zich onder de mandoline. Deze maakt het mogelijk de dikte van de gesneden voedingsmiddelen in te stellen. Stel voor elk gebruik van de mandoline de knop in op een geschikte stand aan de hand van de onderstaande aanduidingen:

- 0** • Geen instelling van de snijdikte
Geschikt voor de dubbelzijdige rasp met fijne gaten (7) en de rasp met middelgrote gaten (8)
- 2** • Fijne snijdikte
- 3** • Middelgrote snijdikte
- 4** • Grove snijdikte
- 🔒** • Vergrendelde stand. Het snijoppervlak is licht verhoogd. Dit is een veiligheidsstand voor het plaatsen van een rasp of wanneer de mandoline niet wordt gebruikt.

Technische eigenschappen

- Accessoires 4 roestvrijstalen raspen, 1 opbergdoos voor de raspen, 1 voedselduwer met pinnen
- 4 antislipvoetjes
- Inklapbare voet
- Instelknop voor de snijdikte
- Afmetingen van de mandoline (H x B x L): 14 x 12,6 x 34,5 cm

Voor het eerste gebruik

- Reinig de mandoline en de raspen met een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel af met schoon water en droog vervolgens zorgvuldig af met een zachte doek.

Gebruik

Let op: de raspen zijn scherp en snijdend. Ga er voorzichtig mee om en houd ze buiten het bereik van kinderen.

Gebruik van de raspen

JULIENNE-MES (6)



- Maakt het mogelijk groenten of fruit in fijne reepjes te snijden.
- U kunt de snijdikte instellen met de instelknop die zich onder de mandoline bevindt.

DUBBELZIJDIGE RASP MET FIJNE GATEN (7)



- Kan in de 2 richtingen worden gebruikt (raspen naar voren en naar achteren).
- Maakt het mogelijk om kaas, chocolade, fruit, groenten, etc. fijn te raspen.
- Zet de instelknop voor de snijdikte op stand '0'.

RASP MET MIDDELGROTE GATEN (8)



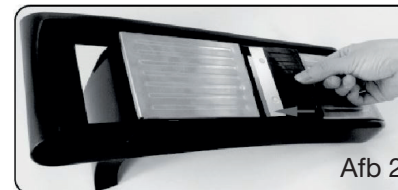
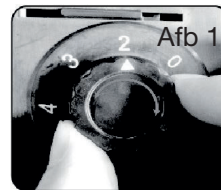
- Maakt het mogelijk om fruit, groenten etc. grof te raspen.
- Zet de instelknop voor de snijdikte op stand '0'.

SNIJMES VOOR PLAKJES (9)



- Maakt het mogelijk om fruit en groenten in plakjes te snijden.
- U kunt de snijdikte instellen met de instelknop die zich onder de mandoline bevindt.

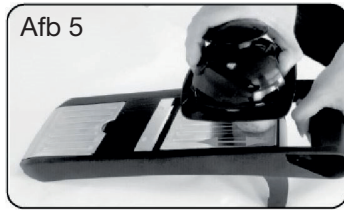
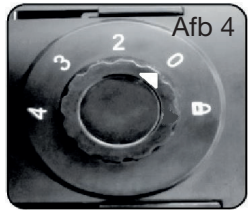
Gebruik van de mandoline (met het julienne-mes (6) en het snijmes voor plakjes (9))



1. Draai de instelknop naar stand '2', '3' of '4', afhankelijk van de gewenste snijdikte (afbeelding 1).
2. Plaats het julienne-mes (6) of het snijmes voor plakjes (9) door het in de inkepingen te schuiven zoals aangegeven in afbeelding 2. Zorg ervoor dat de rasp correct is geplaatst.
3. Prik het te snijden voedingsmiddel vast op de pinnen van de voedselduwer en maak vervolgens een heen-en-weerbeweging om de ingrediënten te snijden (afbeelding 3).

Gebruik altijd de voedselduwer om het risico op letsel te voorkomen.

Gebruik van de raspn met fijne (7) en middelgrote gaten (8)



1. Draai de instelknop naar stand '0'.
2. Plaats de dubbelzijdige rasp met fijne gaten (7) of de rasp met middelgrote gaten (8) en bevestig deze correct in de inkepingen. Zorg ervoor dat de rasp correct is geplaatst.
3. Prik het te snijden voedingsmiddel vast op de pinnen van de voedselduwer en maak vervolgens een heen-en-weerbeweging om de ingrediënten te snijden (afbeelding 5).

Gebruik altijd de voedselduwer om het risico op letsel te voorkomen.

Reiniging en opslag

De messen en raspn zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om tijdens het reinigen van het apparaat.

Reiniging

De mandoline en de accessoires zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

- Demonteer de mandoline vóór elke reiniging voorzichtig.
- Raak de scherpe randen van de messen en raspn niet aan tijdens het hanteren en schoonmaken. Gebruik een kleine borstel (niet meegeleverd) om voedselresten te verwijderen.
- Was de mandoline en de accessoires (raspn en voedselduwer) onmiddellijk na gebruik met een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel af met schoon water en droog zorgvuldig af met een zachte doek.
- Sommige voedingsmiddelen kunnen het kunststof verkleuren. Dit is normaal. Dit heeft geen enkele invloed op het kunststof en tast de smaak van de voedingsmiddelen niet aan. Wrijf het oppervlak in met een doek die licht is bevochtigd met plantaardige olie om de verkleuring te laten verdwijnen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.

Opslag

- Het apparaat is ontworpen voor eenvoudig en ergonomisch opbergen. Klap de inklapbare steun van de mandoline in. U kunt 3 raspn opbergen in de meegeleverde opbergdoos; de 4e rasp kan op de mandoline zelf worden opgeborgen.
- Bewaar de mandoline op een koele, droge plaats, in de originele verpakking.

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. 8012134

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

