

SILBERTHAL

Gemüsehobel Mandoline

EN - Mandoline slicer // FR - Mandoline
ES - Mandolina // IT - Mandolina Affettatrice

Deine Vorteile Your advantages



DE - Vielseitig ohne lästiges Zubehör – Alle Klängen in der Mandoline enthalten.

EN - Multipurpose and without cumbersome accessories - All blades included in the mandolin.

FR - Tous les accessoires en un produit - Toutes les lames incluses dans la mandoline.

ES - Multiusos y sin accesorios molestos - Todas las cuchillas incluidas en la mandolina.

IT - Multiuso e senza fastidiosi accessori - Tutte le lame incluse nella mandolina.



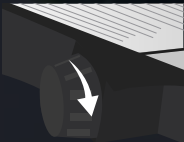
DE - Schnittdicke und Schneidform einfach durch Drehknopf anpassen.

EN - Cutting thickness and shape easily adjustable thanks to the wheel.

FR - L'épaisseur et la forme sont facilement ajustables en tournant le bouton.

ES - Altura y forma de corte ajustables girando fácilmente la ruleta.

IT - L'altezza e la forma del taglio possono essere regolati facilmente ruotando la roulette.



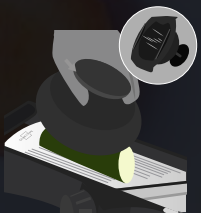
DE - Extrem dünne, gleichmäßige Scheiben durch scharfe Edelstahl Klinge und Resthalter.

EN - Extremely fine and uniform cuts thanks to the razor-sharp stainless steel blades and the food holder for even the smallest veggies.

FR - Tranches très fines et régulières grâce à la lame en acier inoxydable tranchante et au protège-mains.

ES - Cortes extremadamente finos y uniformes gracias a las cuchillas de acero inoxidable afiladas y al soporte para cortar los trozos pequeños.

IT - Tagli estremamente fini ed uniformi grazie alle lame affilate in acciaio inox e al supporto per il taglio dei resti.



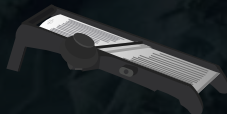
DE - Sicher – Mit Resthalter-Fingerschutz und Schutzhandschuh.

EN - Secure - Includes protecting gloves and a secure food holder.

FR - Sans risque - Avec protège-mains et gant de protection.

ES - Seguro - Con guantes de protección y accesorio manual de protección.

IT - Sicuro - Con guanti protettivi e accessorio di protezione manuale.



DE - Kein Abrutschen – dank Anti-Rutsch Aufsätze und geführten Resthalter.

EN - Non-slip - Features grippy feet and secure food holder sliding rails.

FR - Antidérapant - Grâce aux pieds antidérapants et au protège-main adapté au design.

ES - Antideslizante- Gracias a los pies antideslizantes y a que el accesorio está ajustado a la mandolina.

IT - Antiscivolo - Grazie ai supporti antiscivolo e al fatto che l'accessorio si adatta al mandolino.

DE - Einfach zu reinigen – Entferne das Klingenrad und säubere es in der Spülmaschine.

EN - Easy to clean - Remove the blade wheel and wash in the dishwasher.

FR - Facile à nettoyer - Retirez la lame et avez au lave-vaisselle.

ES - Fácil de limpiar - Retira la ruleta y lávalo en el lavavajillas.

IT - Facile da pulire - Rimuovere la roulette e lavarlo in lavastoviglie.



Sicherheitshinweise

EN - Safety instructions // FR - Consignes de sécurité
ES - Indicaciones de seguridad // IT - Indicazioni di sicurezza

DE - Die verschiedenen Teile der Mandoline müssen vor dem Gebrauch fest montiert sein. Berühre die Klängen nicht ohne Schutzhandschuhe. Beim Schneiden von kleinem oder dünnem Gemüse Resthalter und/oder Handschuhe verwenden. Reinige die Klinge in Schneidrichtung, um jegliche Gefahr einer Schnittverletzung zu vermeiden.

EN - Ensure all pieces of the mandolin are securely joined before use. Do not touch the blades without protective gloves. Use the gloves and/or the food hand guard when slicing small or thin vegetable pieces. If cleaning the blades by hand, make sure to clean in the direction of the blades to avoid any injury. Keep away from children.

FR - Les différentes parties de la mandoline doivent être fermement assemblées avant utilisation. Ne touchez pas les lames sans gants de protection. Pour les petits morceaux, utilisez les gants et/ou le protège-mains. Si vous nettoyez les lames à la main, veillez à le faire dans le sens du tranchant afin d'éviter tout risque de coupure. Tenir hors de portée des enfants.

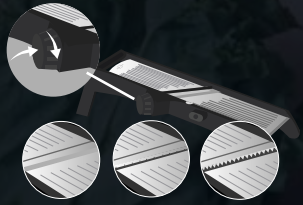
ES - Asegúrate de que todas las piezas de la mandolina están bien sujetas antes de usarla. No toques las cuchillas sin guantes protectores. Usa los guantes y/o el protector de manos para cortar trozos pequeños. Limpiarla a mano: limpiarla en dirección de las cuchillas. Mantener fuera del alcance de los niños.

IT - Assicurarsi che tutti i pezzi della mandolina siano saldamente uniti prima dell'uso. Non toccare le lame senza guanti protettivi. Utilizzare guanti e/o protezioni per tagliare i pezzi più piccoli. Pulizia manuale: pulire in direzione delle lame. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

Bedienungsanleitung

EN - Instructions for use // FR - Mode d'emploi
ES - Instrucciones // IT - Istruzioni

DE // EN // FR // ES // IT



1.

DE - Um die Dicke (0-9mm) und den gewünschten Schneidtyp (Julienne oder Scheiben) einzustellen, drück den Button und drehe ihn.

EN - To change the thickness (0-9mm) and the desired cutting shape (Julienne or slices), press then turn the button.

FR - Pour régler l'épaisseur (0-9mm) et la coupe (julienne ou tranches) désirées, appuyez sur le bouton et tournez-le.

ES - Para ajustar el espesor (0-9mm) y el tipo de corte deseado (Juliana o rebanadas) presione hacia dentro la ruleta y gírela.

IT - Per regolare l'altezza (0-9mm) e il tipo di taglio desiderato (Julienne o rondelle) premete sulla ruota della roulette e giratela.



2.

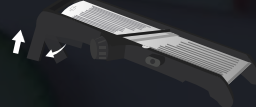
DE - Um zwischen geriffelt und Scheiben zu wechseln, öffne den vorderen Edelstahlteil und drücke den rechteckigen Knopf. Nur wechselbar, wenn der Modus "Slice - 4.5 mm" (Scheiben) gewählt wurde.

EN - To change between corrugated and slices, open the front stainless steel part and press the rectangular button. Only possible under "Slice - 4.5 mm" mode.

FR - Pour passer de la forme vague à tranches, ouvrez la partie avant en acier inoxydable et appuyez sur le bouton rectangulaire. Modifiable uniquement lorsque le mode "Slice - 4.5 mm" est sélectionné.

ES - Para cambiar entre corte ondulado y plano, abra la cuchilla de la parte delantera de acero inoxidable y presione la ruleta rectangular. Sólo posible cambiarla habiendo seleccionado en la anterior el modo "Slice - 4.5 mm".

IT - Per passare dal taglio ondulado a quello liscio, aprire la lama superiore in acciaio inox e premere la ruota rettangolare. E' possibile cambiarlo solo dopo aver selezionato la modalità "Slice - 4.5 mm" nella modalità precedente.



3.

DE - Öffne den Fuß für eine bessere Stabilität.

EN - Deploy the grippy foot for better stability.

FR - Levez les pieds pour une meilleure stabilité.

ES - Abrir el pie para una mayor estabilidad.

IT - Aprire il piede per una maggiore stabilità.



4.

DE - Befestige das Gemüse an dem mitgelieferten Gemüsehalter.

EN - Secure the vegetables onto the supplied food holder.

FR - Associez votre légume et le protège-mains.

ES - Sujeta las verduras en el protector manual presionándolas contra el protector.

IT - Afferrare le verdure nella protezione delle mani premendole contro la protezione.



5.

DE - Schneide die Zutaten entlang der Pfeile auf dem Gemüsehalter.

EN - Cut the ingredients following the direction of the arrows printed on the food holder.

FR - Rapez les ingrédients dans le sens des flèches indiquées sur le protège-mains.

ES - Cortar los ingredientes siguiendo las flechas que se muestran en la superficie del protector manual.

IT - Tagliare gli ingredienti seguendo le frecce indicate sulla superficie della protezione manuale.



Reinigung Cleaning

DE - Hebe die Edelstahlklinge an, indem du auf die Kante an der Seite des Griffs drückst. Dann verstelle das Rad, indem du es in die "OUT"-Position drehst, drückst und gleichzeitig das Rad hochziehst.

EN - Lift the steel plate by pressing down its edge by the handle, then setting the wheel to "OUT", then pressing and pulling up the wheel simultaneously.

FR - Soulevez la plaque en acier inoxydable en appuyant sur le bord côté poignée. Réglez ensuite le mode "OUT", pressez sur le bouton et retirez la tige avec les lames simultanément.

ES - Levanta la cuchilla de acero inoxidable presionando sobre el borde por el lado del mango, luego ajusta la rueda poniendo arriba la parte "OUT", presiona y tira hacia arriba de la rueda a la vez.

IT - Sollevare la lama in acciaio inox premendo sul bordo sul lato del manico, quindi regolare la ruota sollevando la parte "OUT", premere e tirare simultaneamente la ruota.

Passendes Gemüse

EN - Suitable vegetables // FR - Légumes recommandés
ES - Verduras adecuadas // IT - Verdure idonee

