



Gemüsehobel Mandolin

Art. Nr. 4460/400

Mit der **contacto** Mandoline können Sie Ihr Gemüse in vielen Variationen zuschneiden: als Chips, Vichy-Karotten, Scheiben Streifen, Stiften in verschiedenen Dicken, glatt oder geriffelt, usw.:

Der Gemüsehobel besteht aus:

- einem rostfreien Stahlgestell, das auf einen schwenk- und abnehmbaren Ständer montiert wird. Die Mandoline besitzt einen Griff, der am Stahlgestell befestigt ist.
- einer Auflageplatte ①, deren Höhe verstellbar ist.
- einem zweischneidigen Messer ② für glatten oder geriffelten Schnitt.
- herausnehmbare Schneideeinheiten ④ für 3, 5 und 10 mm.
- einen Gemüsehalter als Zusatzteil

BESCHREIBUNG

Einbau des zweischneidigen Messers

- Die Griffmutter ⑩ lösen. Vorsicht, sie lässt sich nicht vollständig abschrauben.
- Den Gewindestift des Messers in den Halterungsschlitz ③ einschieben und die Griffmutter wieder festschrauben.

Ein- und Ausbau eines Schneideeinsetzes

Einbau

- Die Auflageplatte ① nach hinten auf den Mandolinengriff kippen.
- Den Schneideeinsetz ④ auf die Halterung ⑤ schieben, wobei sich das Teil ⑦ in die Kerbe ⑧ einpassen muss.
- Den Schneideeinsetz vollständig in seine Halterung schieben.

Ausbau

- Auf die Zapfen ⑨ drücken, damit sich der Einsetz aus der Halterung löst.
- Den Einsetz vorsichtig herausnehmen.

Zur Erleichterung des Ein- und Ausbaus, nehmen Sie das zweischneidige Messer aus seiner Halterung ganz heraus oder schieben Sie es so weit wie möglich nach hinten.

Einbau des Gemüsehalters

- Den Gewindestift der Greiferplatte ② in das Loch der Halterung ① schieben.
- Den Knauf ③ darauf festschrauben.

Schneiden von Scheiben

- Die geriffelte oder glatte Klinge wählen und das Messer entsprechend in seine Halterung einsetzen.
- Die Auflageplatte ① herunterklappen und das Messer an den Rand der Platte schieben. Das Messer mit der Mutter festschrauben. Um auch bei dünnen Scheiben: einen perfekten Schnitt zu erzielen, muss man das Messer sehr nahe an die Auflageplatte schieben.
- Die Schnittdicke mit dem Rädchen ⑥ einstellen.

Schneiden von Stiften

- Den entsprechenden Schneideeinsetz einsetzen.
- Das zweischneidige Messer ② einsetzen und so weit vorschieben, bis es den Schneideeinsetz berührt. Das Messer mit der Mutter festschrauben.
- Die Auflageplatte ① herunterklappen und die Schnittdicke mit dem Rädchen ⑥ einstellen.

Halten Sie die Mandoline beim Schneiden an ihrem Griff fest. Zur Vermeidung jeglicher Unfallrisiken empfehlen wir Ihnen die Verwendung des Gemüsehalters.

REINIGUNG- WARTUNG

Die **contacto** Mandoline aus rostfreiem Stahl erfordert keine besondere Wartung. Die glatte Klinge des Messers aus Messer Stahl muss regelmäßig geschliffen werden, damit ihre hervorragenden Schneideigenschaften erhalten bleiben.

Die Mandoline wurde so gestaltet, dass Ihre Reinigung so einfach wie möglich ist. Vor dem Reinigen das Messer und den Schneideeinsetz herausnehmen. Jedes Teil mit Wasser abwaschen abspülen und abtrocknen.

The **contacto** hand vegetable slicer „Mandoline“ can produce a variety of vegetable cuts: potato crisps, carrot in strips, grated or disc form, potato in waffle, chips, grated forms, etc.

Construction:

- a stainless steel frame mounted on a folding and removable stand foot; the vegetable slicer has a handle.
- a guiding plate ① adjustable in height.
- a reversible slicer ② for straight or waffled cut.
- three removable cutting blades units ④ with 3, 5 and 10 mm spacing.
- an optional vegetable pusher

INSTRUCTIONS FOR USE

Fitting the reversible slicer

- unscrew the thinger nut ⑩; caution: this nut cannot be completely unscrewed.
- insert the threaded rod of the blade in the slot in the support ③ and retighten the thinger nut.

Fitting and removing a cutting blades unit

Fitting

- swing the guiding plate ① back over the „Mandoline“ handle.
- insert the cutting blades unit ④ in its support ⑤ until the key ⑦ is aligned with the recess ⑧.
- carefully push the unit fully home in its support.

Removal

- raise the plastic pushers ⑨ to release the unit from its support.
- carefully remove the unit.

To facilitate these Operations, you can remove the reversible slicer from its support, or position it as far back as possible.

Assembling the pusher

- insert the threaded rod an the pusher claws plate ② in the hole in the pusher body ①.
- screw the knob ③.

Cutting slices

- select the smooth or waffle end of the reversible slicer and fit it to its support.
- fold back the retaining plate ① and bring the reversible slicer to the edge of the plate. Tighten the nut on the blade. For satisfactory cutting of thin slices, position the blade very close to the retaining plate.
- adjust the thickness of cut using the finger bolt ⑥.

Cutting in strips

- fit the selected cutting blades unit.
- fit the reversible slicer ② and move it forward until it touches the cutting blades unit. Tighten the nut on the blade.
- fold back the guiding plate ① and adjust the thickness of cut using the finger bolt ⑥.

Cut your vegetables holding the „Mandoline“ by its handle. To avoid any risk of injury, we recommend that you use the pusher.

CLEANING & MAINTENANCE

The **contacto** vegetable slicer is made of stainless steel and needs no special maintenance. The smooth part of the reversible slicer is made of cutlery steel and should be regularly sharpened to maintain excellent cutting quality.

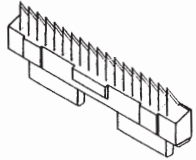
The slicer has been designed for easy cleaning. Remove the reversible slicer and the cutting blades unit from the body. Wash each part in water, rinse and dry. It is dishwasher proof.





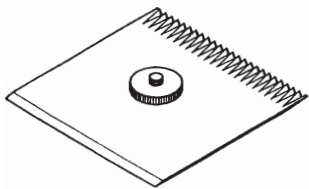
Gemüsehobel Mandolin

Art. Nr. 4460/400



Schneideeinheit
Cutting Blades Unit

- 4465/003 3 mm
- 4465/005 5 mm
- 4465/010 10 mm



Zweischneidiges Messer
Reversible Slicer

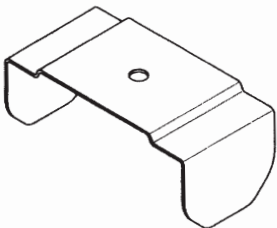
4465/001

4460/001

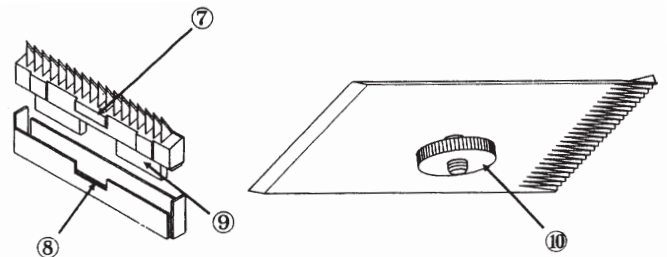
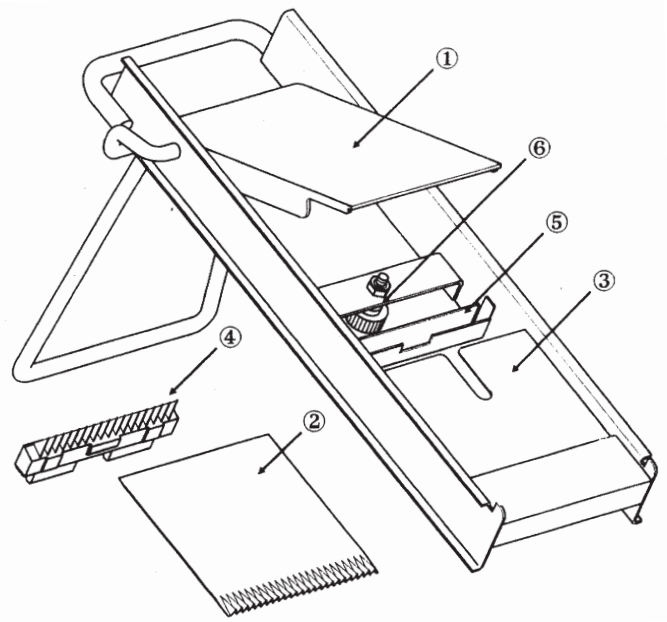
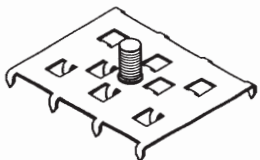
Knauf
Knob



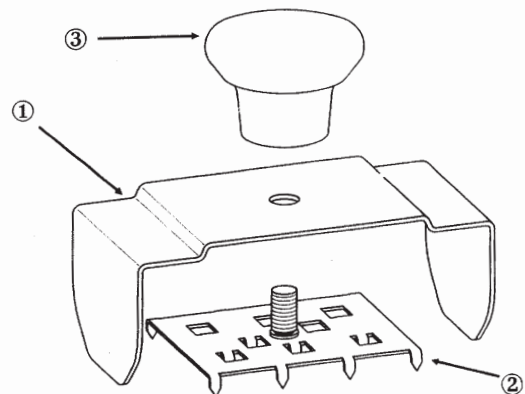
Halterung
Pusher Body



Greiferplatte
Pusher Claws Plate



Einbau des Schneideeinheit und des zweischneidigen Messers
Fitting the cutting blades unit and the reversible slicer



Einbau des Gemüsehalters
Assembling the pusher

