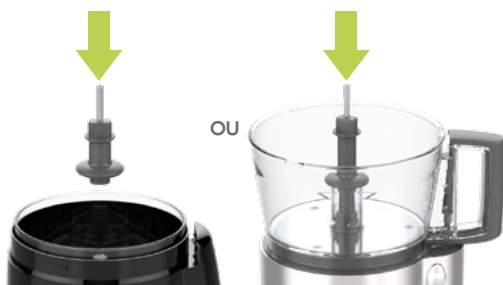


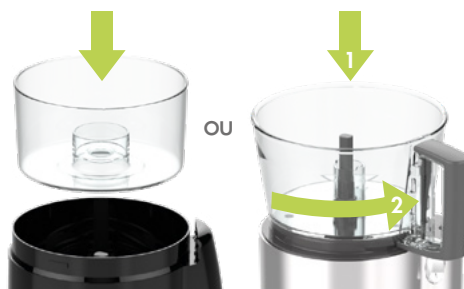
# UTILISATION COUPE-LÉGUMES

## ⚠ ATTENTION ⚠

- Manipulez toujours les disques avec précaution : les lames sont très affûtées.
- N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.



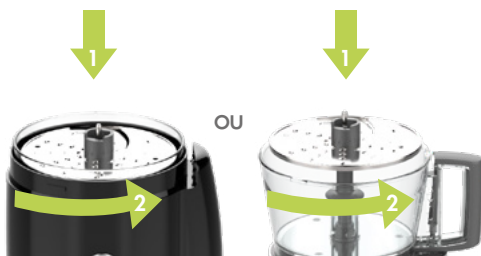
Glissez le prolongateur.



Placez le bol sur l'axe moteur.



Placez le disque choisi.



1. Glissez le disque sur le prolongateur.
2. Faites-le tourner pour qu'il s'emboîte parfaitement.



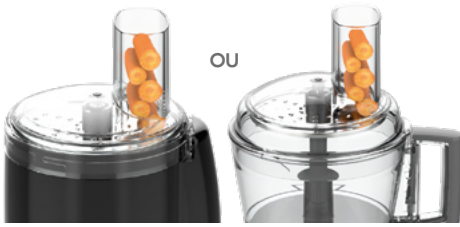
1. Posez le couvercle.
2. Verrouillez-le jusqu'au blocage.

La fonction est gravée sur le disque. R/G = Râpeur, E/S = Eminceur, J = Julienne\*.  
Le chiffre correspond à l'épaisseur de coupe, ex. : 2 = 2 mm

## ⚠ ATTENTION ⚠

Pour éviter d'endommager la lame du disque ou le moteur de l'appareil, évitez d'introduire des aliments trop durs ou trop congelés, c'est-à-dire qui ne peuvent pas être percés à l'aide de la pointe d'un couteau aiguisé. Si un morceau d'aliment dur (comme une carotte...) se coince dans la lame du disque, arrêtez l'appareil, retirez le disque puis ôtez délicatement le bout d'aliment de la lame

\*Selon modèles



Introduisez les fruits ou légumes.



Mettez l'appareil en marche et appuyez à l'aide du poussoir.



**Emincer** : placez les légumes et les fruits longs (carottes, poireaux...) debout en remplissant la goulotte.



Pour les fruits et les légumes ronds (tomates, pommes...) coupez-les en 2 si nécessaire.



**Râper** : placez les légumes ou les fruits couchés pour obtenir des râpés plus longs.



## DISQUES OPTIONNELS



Râpeur 6



Eminceur 6



Parmesan



Tagliatelle fine



Tagliatelle large



Ondulé



Pour les capacités maximales, reportez-vous à la page 6.