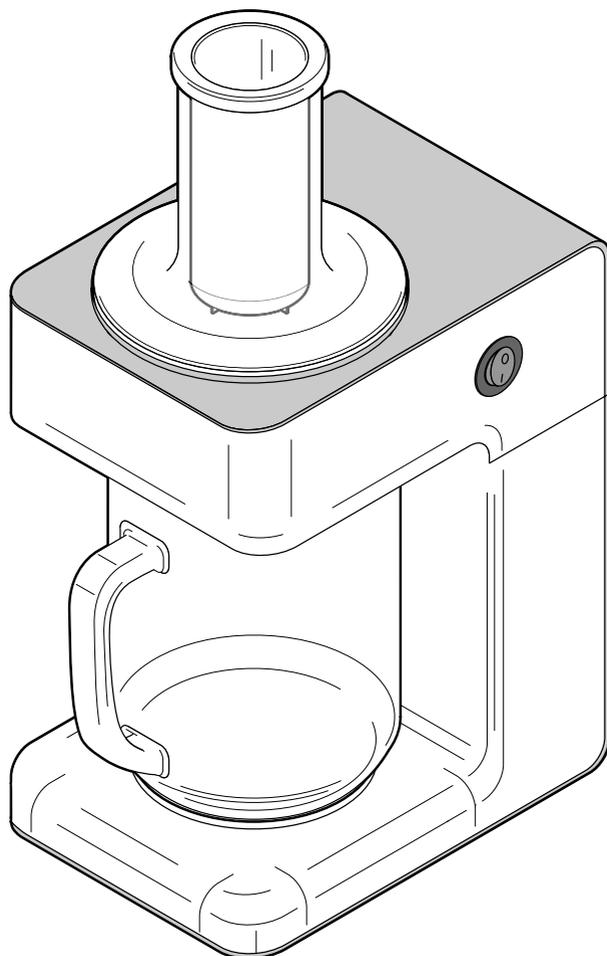


# Coupe-légumes spirale



## Chère cliente, cher client!

Votre nouveau coupe-légumes transforme en quelques minutes seulement les fruits et les légumes en bandes fines ou larges et peut également les râper.

Les trois disques vous permettront p. ex. de réaliser de délicieux spaghetti de légumes, de petits rouleaux de légumes ou des assiettes de crudités, p. ex. avec des pommes et carottes râpées.

Au dos de l'appareil, un compartiment très pratique vous permet de ranger les disques et le cordon d'alimentation. Vous aurez ainsi toujours tout le nécessaire sous la main.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec votre nouveau coupe-légumes.

---

### Sommaire

2	<b>À propos de ce mode d'emploi</b>	7	Assembler l'appareil
3	<b>Consignes de sécurité</b>	9	Préparer les aliments
5	<b>Conseils</b>	9	Travailler les aliments
5	<b>Caractéristiques techniques</b>	10	Protection contre la surchauffe
6	<b>Vue générale (contenu de la livraison)</b>	10	Après l'utilisation
7	<b>Utilisation</b>	11	<b>Nettoyage et rangement</b>
7	Nettoyer avant la première utilisation	12	<b>Problèmes / solutions</b>
		12	<b>Élimination</b>

---

### À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois attentivement les consignes de sécurité et n'utilisez le présent article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Légende des symboles utilisés dans le présent mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure dus à l'électricité.

Mentions d'avertissement utilisées dans ce mode d'emploi:

**DANGER** vous met en garde contre les risques imminents de blessures graves ou un danger de mort.

**AVERTISSEMENT** vous met en garde contre les risques de blessures graves ou un danger de mort.

**REMARQUE** vous met en garde contre les risques de détérioration.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

## Consignes de sécurité

### Domaine d'utilisation

- L'appareil est conçu pour couper, émincer et râper les légumes, les fruits, les fromages à pâte dure, le chocolat, les épices et tout autre aliment convenant à cette utilisation.
- L'appareil n'est pas conçu pour broyer...
  - ... la glace,
  - ... les aliments congelés,
  - ... les fruits contenant encore des pépins ou des noyaux.
- L'appareil est conçu pour les quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un usage commercial ou professionnel.

### Danger: risques pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous la surveillance d'un adulte.

- L'appareil et le cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les lames des disques sont extrêmement aiguisées. Tenez donc les disques hors de portée des enfants.
- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

### Danger: risque électrique

- Le bloc-moteur de l'appareil ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides sous peine de choc électrique.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur, dans des locaux secs. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne l'utilisez pas non plus près d'un évier, quand vous avez les mains mouillées ou si vous vous tenez sur un sol humide. Placez l'appareil afin d'éviter que de l'humidité puisse y pénétrer. Si, malgré ces précautions, de l'humidité a pénétré à l'intérieur de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de toucher l'appareil.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux «Caractéristiques techniques» de l'appareil.
- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez débrancher rapidement la fiche en cas de besoin.
- N'utilisez pas l'appareil si l'appareil lui-même, des pièces de l'appareil ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.
- Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant...
  - ... si un problème survient pendant l'utilisation;
  - ... quand vous n'utilisez pas l'appareil;
  - ... avant de monter ou démonter un disque;
  - ... avant de nettoyer l'appareil;
  - ... en cas d'orage.Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon.
- Tenez le cordon d'alimentation à distance des arêtes coupantes et des surfaces chaudes. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni coincé ni tordu.

- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
- Ne modifiez pas l'article. Ne changez pas non plus vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'à un atelier spécialisé. Des réparations non appropriées pourraient entraîner de graves risques pour l'utilisateur.

### **Avertissement: risque de blessure**

- Assemblez toujours l'appareil avant de brancher la fiche du cordon d'alimentation sur une prise de courant. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de changer le disque.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque la fiche est branchée sur le secteur.
- Les lames des disques sont extrêmement tranchantes. Soyez prudent quand vous montez, retirez et nettoyez les disques.
- Ne mettez jamais la main ou les doigts dans la cheminée. Utilisez toujours le poussoir fourni pour faire descendre les aliments dans la cheminée.
- Ne touchez jamais les disques en rotation. N'engagez jamais d'ustensiles tels que cuillère, couteau ou autre dans les disques en rotation. Veillez à ce que les cheveux longs ou les vêtements amples soient toujours à distance suffisante des disques en rotation.

### **Détérioration**

- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner plus de 2 minutes à la suite. Laissez-le ensuite refroidir environ 2 minutes à température ambiante avant de le remettre en marche sous peine de surcharger le moteur.
- Posez l'appareil sur une surface plane et anti-dérapante, facile à nettoyer et insensible aux inévitables projections de jus de fruits, de légumes, etc. Ne posez pas l'appareil au bord du plan de travail.
- Tenez l'appareil suffisamment éloigné de sources de chaleur comme les plaques de cuisson, les fours ou les poêles.
- L'appareil est muni de pieds antidérapants. Il est impossible d'exclure totalement que certains vernis ou produits d'entretien ainsi que certaines matières plastiques n'attaquent et ne ramollissent les pieds antidérapants. Pour éviter les traces indésirables sur les meubles, intercalez éventuellement un support non glissant entre le meuble et l'article.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas possible de faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant accidentellement sur le cordon.
- N'utilisez que des disques d'origine.
- Pour le nettoyage de l'appareil, suivez les instructions fournies au chapitre «Nettoyage et rangement».

## Conseils

- Le coupe-légumes est conçu pour travailler les fruits et légumes à chair ferme comme les pommes, les carottes ou les courgettes, p. ex. Il ne convient pas aux fruits et légumes mous comme les tomates ou les kiwis, par exemple.
- La partie allongée de la courge doubeurre (butternut) peut être travaillée avec le coupe-légumes. La partie arrondie, celle qui contient les graines, est moins facile à travailler, car elle est plus molle.
- Il faut éplucher la plupart des fruits et légumes avant de les travailler. Ce n'est pas le cas des concombres et des courgettes.
- Prenez des courgettes droites.
- Mélangez un peu de jus de citron aux pommes et poires travaillées pour éviter qu'elles noircissent au contact de l'air.
- Les pommes de terre et les panais noircissent également. Travaillez-les juste, avant de les utiliser.
- Le coupe-légumes produit de très longues bandes que vous pouvez couper pour qu'elles soient plus faciles à travailler ou à consommer.
- Si vous n'utilisez pas immédiatement les aliments travaillés, conservez-les au réfrigérateur dans un récipient approprié fermé.
- Vous pouvez consommer les spirales de légumes crues, les faire bouillir, les cuire au four, les faire revenir à la poêle ou les réchauffer dans une sauce, par exemple. En fonction de la teneur des légumes en eau, vous devrez éventuellement les égoutter et les sécher en les tamponnant avec un peu de papier essuie-tout. Ne les laissez pas trop longtemps dans la sauce ou la marinade, car ils rendront trop d'eau.
- Après avoir travaillé les fruits ou légumes, il en reste toujours un petit bout dans le coupe-légumes. Vous pouvez par exemple l'utiliser avec d'autres restes de légumes pour faire une soupe.
- Pour faire un plat de spaghetti de légumes, il vous faudra une quantité de légumes crus, découpés en fines spirales, plus importante que la quantité de pâtes que vous utilisez habituellement. Il est conseillé de préparer les spaghetti de légumes au wok, car ils prennent un peu de place. Les légumes réduisent à la cuisson.
- En cours de cuisson, remuez les spaghetti de légumes avec précaution pour ne pas les briser.
- Pour le service, nous conseillons d'utiliser une pince.

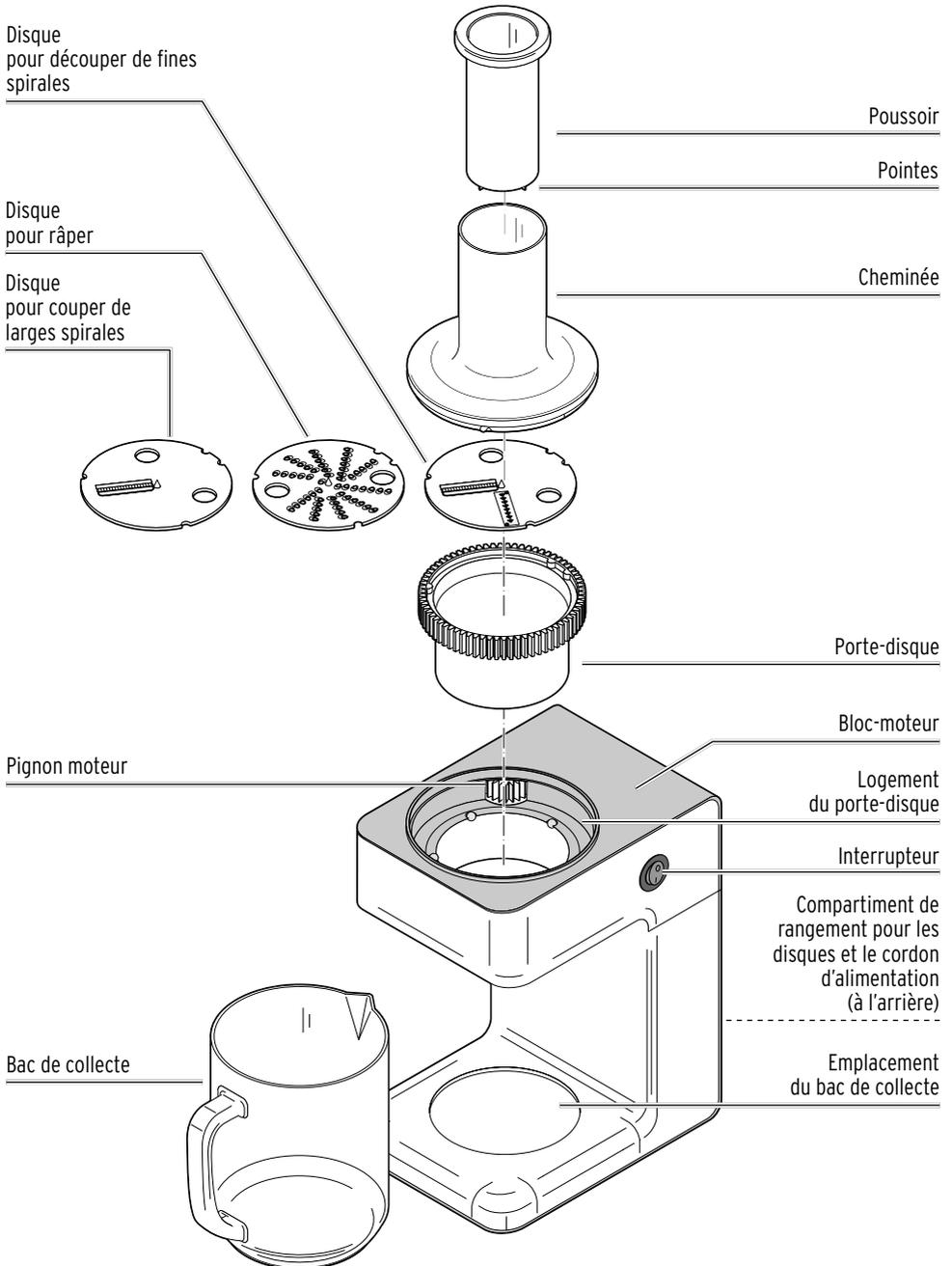
---

## Caractéristiques techniques

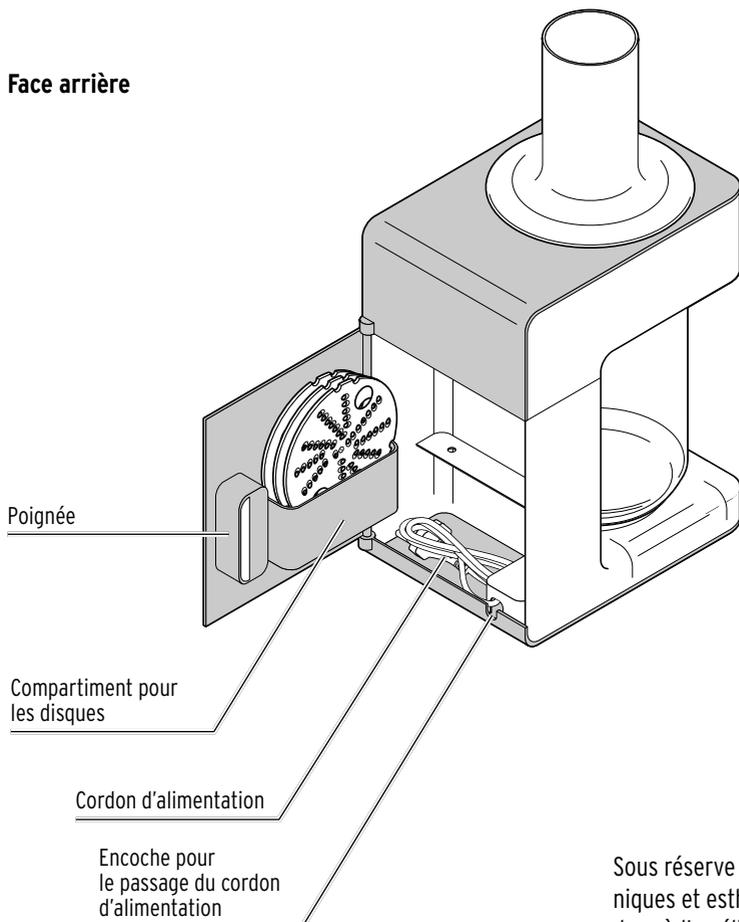
Modèle:	KG2165	Puissance:	75 W
Référence:	651 496	Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Alimentation:	230 V ~ 50 Hz	Fabriqué par:	GRENDS GmbH, Stahltwiete 23, 22761 Hamburg, Germany (Allemagne)
Fonctionnement de courte durée:	2 minutes max., puis laisser refroidir env. 2 minutes		
Classe de protection:	II 		



## Vue générale (contenu de la livraison)



## Face arrière



---

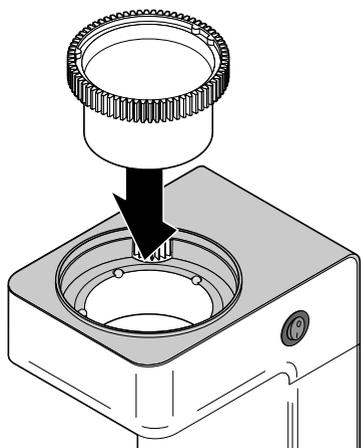
## Utilisation

### Nettoyer avant la première utilisation

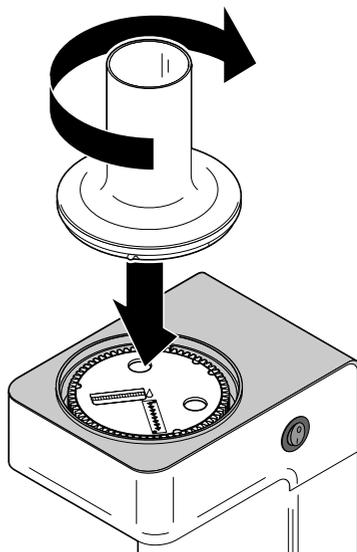
1. Déballez prudemment toutes les pièces et enlevez tous les éléments de l'emballage.
2. Nettoyez toutes les pièces de la façon décrite dans le chapitre «Nettoyage et rangement».
3. Laissez bien sécher toutes les pièces avant d'assembler l'appareil.

### Assembler l'appareil

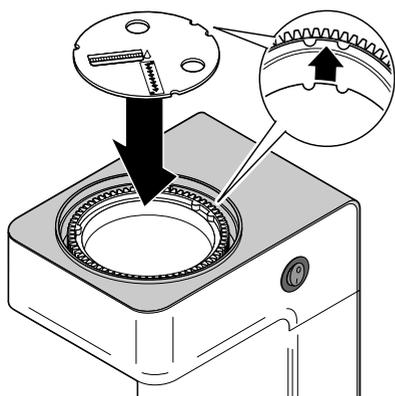
1. Placez l'appareil sur une surface plane, propre et qui ne craigne pas les projections.
2. Ouvrez le compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil et prenez le disque souhaité.
3. Déroulez suffisamment le cordon d'alimentation et passez-le dans l'encoche en bas du compartiment de rangement.
4. Fermez le compartiment de rangement.



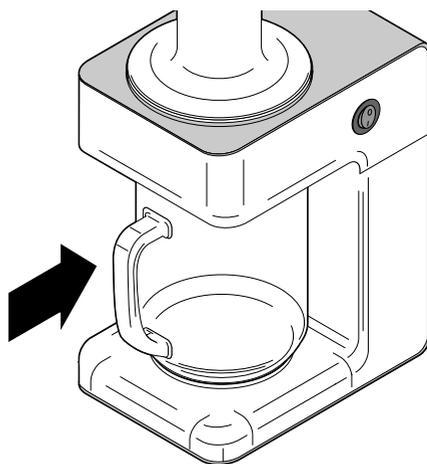
5. Placez le porte-disque dans son logement.



7. Posez la cheminée sur le logement du porte-disque et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous l'entendiez et la sentiez s'enclencher.



6. Mettez le disque souhaité dans le porte-disque.  
Les doubles ergots du porte-disque doivent s'engager dans les doubles encoches du disque.



8. Posez le bac de collecte sur son emplacement.

## Préparer les aliments

- ▷ Lavez les fruits ou les légumes.
- ▷ Si nécessaire, enlevez les parties ligneuses ou dures.
- ▷ Enlevez les noyaux ou pépins.
- ▷ Coupez les fruits ou les légumes en morceaux pouvant être introduits dans la cheminée.
- ▷ Faites décongeler les aliments congelés avant de les travailler.

## Travailler les aliments



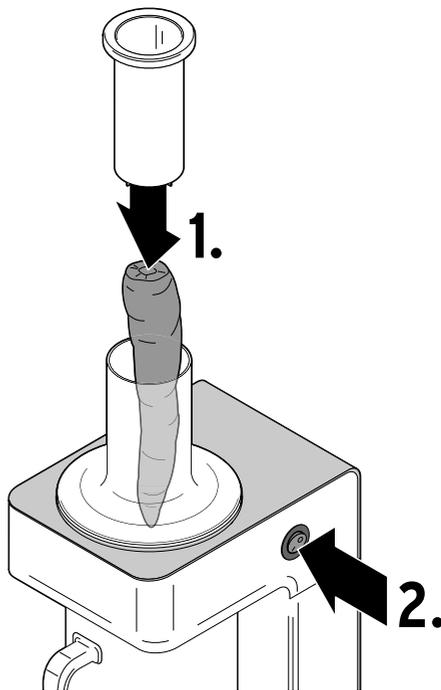
**AVERTISSEMENT** - risque de blessure

- Utilisez toujours le poussoir fourni pour faire descendre les aliments dans la cheminée. Ne mettez jamais la main dans la cheminée!
- Ne touchez jamais les disques en rotation. N'engagez jamais d'ustensiles tels que cuillère, couteau ou autre dans les disques en rotation. Veillez à ce que les cheveux longs ou les vêtements amples soient toujours à distance suffisante des cônes en rotation.

**REMARQUE** - risque de détérioration

- Eteignez l'appareil au bout de 2 minutes maximum et laissez-le refroidir à température ambiante au moins 2 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Quand vous poussez les aliments dans la cheminée, ne forcez jamais sur le disque au point d'entendre le moteur ralentir. Cela peut entraîner une surcharge et une détérioration du moteur.

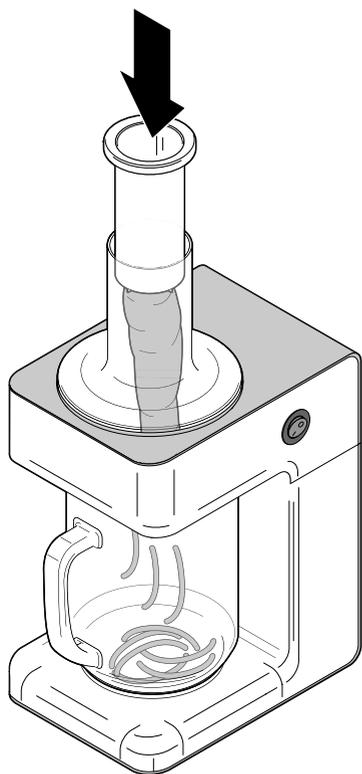
1. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.



2. Enfoncez les pointes du poussoir fermement dans l'aliment.

**i** L'aliment sera mieux fixé sur le poussoir si vous enfoncez les pointes dans la partie épaisse de l'aliment.

3. Mettez l'aliment dans la cheminée. Maintenez-le en position avec le poussoir.
4. Faites basculer l'interrupteur marche/arrêt en position I.



5. A l'aide du poussoir, enfoncez lentement et prudemment l'aliment dans la cheminée.
6. Si le poussoir ne descend plus dans la cheminée, éteignez l'appareil, retirez le reste d'aliment du poussoir, enfoncez le poussoir dans un autre aliment et rallumez l'appareil.
7. Travaillez l'aliment de la façon décrite.



Ne remplissez pas le bac de collecte à l'excès. Si vous travaillez des quantités importantes d'aliments, videz le bac de collecte quand il est plein aux trois quarts.

## Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'un coupe-circuit contre la surchauffe qui arrête automatiquement l'appareil en cas de surcharge. Si le coupe-circuit s'est déclenché, procédez de la façon suivante:

1. Éteignez l'appareil en poussant l'interrupteur marche/arrêt sur **0**.
2. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
3. Laissez l'appareil refroidir au moins 20 minutes. Vous pouvez ensuite de nouveau utiliser l'appareil comme d'habitude.

## Après l'utilisation



**AVERTISSEMENT** - risque de blessure

Les lames des disques sont extrêmement aiguisées. Soyez prudent quand vous sortez les disques de l'appareil.

1. Éteignez l'appareil en poussant l'interrupteur marche/arrêt sur **0**.
2. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
3. Retirez le bac de collecte de son emplacement et videz-le.
4. Sortez le poussoir de la cheminée et enlevez l'aliment du poussoir.
5. Dévissez la cheminée en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Retirez le disque du porte-disque.
7. Retirez le porte-disque de son logement.
8. Nettoyez toutes les pièces de la façon décrite dans le chapitre «Nettoyage et rangement».

## Nettoyage et rangement



### **DANGER** - risque électrique

• Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.

- Le bloc-moteur de l'appareil ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides sous peine de choc électrique.



### **AVERTISSEMENT** - risque de blessure

Les lames des disques sont extrêmement tranchantes. Ne lavez pas les disques dans une eau de vaisselle si mousseuse que vous devriez les chercher en tâtonnant dans l'évier.



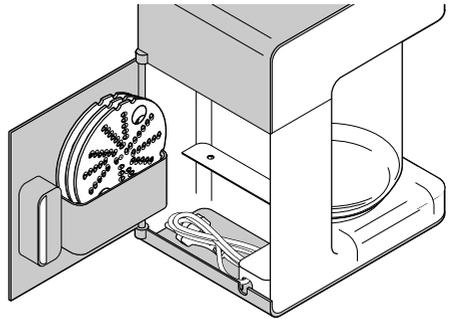
- Les aliments très colorants, comme les carottes et les betteraves rouges, peuvent entraîner une décoloration des pièces en matière plastique. Dans ces cas, nettoyez l'appareil dès que vous avez fini de vous en servir pour éviter les décolorations. Les décolorations ne nuisent pas au bon fonctionnement de l'appareil.
- Au fil du temps, la cheminée et le poussoir peuvent perdre de leur transparence en raison du frottement des aliments durs ou abrasifs. Ce phénomène est normal et ne nuit pas au bon fonctionnement de l'appareil.

- ▷ Essuyez l'extérieur du bloc-moteur avec un chiffon légèrement humide en veillant à ne pas faire pénétrer d'humidité à l'intérieur de l'appareil. Essuyez-le ensuite avec un chiffon sec.
- ▷ Nettoyez les disques dès que vous avez fini de vous en servir.

- ▷ Lavez les disques, la cheminée, le porte-disque et le poussoir à la main à l'eau chaude additionnée d'un liquide vaisselle courant.

**Aucune de ces pièces ne passe au lave-vaisselle.**

- ▷ Laissez bien sécher toutes les pièces avant de les assembler de nouveau et de ranger l'appareil.



- ▷ Rangez les disques et le cordon d'alimentation dans le compartiment à l'arrière de l'appareil.
- ▷ Rangez l'appareil et ses accessoires dans un endroit sec et à l'abri du gel, hors de portée des enfants.

## Problèmes / solutions

L'article ne fonctionne pas.	• La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée sur le secteur?
Les aliments ne sont pas correctement râpés.	• Vous n'appuyez pas assez fort sur le poussoir. • Les aliments ne conviennent pas.
Le moteur ralentit sensiblement ou s'arrête en cours d'utilisation.	• Vous appuyez trop fort sur le poussoir.
Le bloc-moteur est très chaud en cours d'utilisation.	• Vous appuyez trop fort sur le poussoir. • La cheminée est trop remplie. Travaillez moins d'aliments à la fois.
L'appareil s'éteint brusquement en cours de fonctionnement.	• La protection contre la surchauffe s'est déclenchée. Basculez l'interrupteur marche/arrêt sur <b>O</b> et débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir au moins 20 minutes avant de le rallumer.

## Élimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de préserver l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères! Vous êtes tenu par

la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères.

Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Modèle: **KG2165**

Référence: **651 496**

Fabriqué par:

GREND'S GmbH,  
Stahlwiete 23,  
22761 Hamburg,  
Germany (Allemagne)