

# User manual

Mandolin

EN | Please retain instructions for future reference.



**WARNING:** Sharp blades; handle with care. Keep out of the reach of children.

## Before first use

Hand-wash carefully.

## Using the mandoline

Select a blade; refer to the section entitled '**Blade usage**' for appropriate uses.

**STEP 1:** Holding the blade by the rounded edge, insert it into the blade holder slot on the side of the mandoline, until it locks into position.

See **Fig. 1.**

**STEP 2:** Position the mandoline onto the container.

See **Fig. 2.**

**STEP 3:** Push the chosen fruit or vegetable onto the prongs on the underside of the easy-grip handle, until it is securely attached. Press the easy-grip handle onto the mandoline.

See **Fig. 3.**

**STEP 4:** Slide it back and forth along the unit to grate, shred or slice the fruit or vegetables; the sliced fruit or vegetables will collect in the container.

See **Fig. 4.**

**STEP 5:** To remove the blade, carefully slide it out of the blade holder slot.



**CAUTION:** The blades are extremely sharp; exercise caution at all times.

## Blade usage

The mandoline is ideal for use with a wide range of fruit and vegetables including potato, courgette, carrot and apple. It can even be used with cheese.

**Fine grater** – the fine grater blade is ideal for use with hard cheese, garlic, ginger, citrus zest or chocolate.

## Utilisation de la mandoline

Sélectionnez une lame. Reportez-vous à la section intitulée « **Utilisation des lames** » pour savoir comment les utiliser.

**ÉTAPE 1 :** tenez la lame par le bord rond et insérez-la dans la fente porte-lame sur le côté de la mandoline jusqu'à ce qu'elle soit fixée.

Voir **Fig. 1.**

**ÉTAPE 2 :** placez la mandoline sur le récipient.

Voir **Fig. 2.**

**ÉTAPE 3 :** poussez le fruit ou le légume choisi sur les dents situées sous la poignée ergonomique jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. Appuyez sur la poignée ergonomique de la mandoline.

Voir **Fig. 3.**

**ÉTAPE 4 :** faites-la glisser d'avant en arrière pour râper, déchiqueter ou trancher le fruit ou le légume. Le fruit ou le légume découpé se dépose dans le récipient.

Voir **Fig. 4.**

**ÉTAPE 5 :** pour retirer la lame, faites-la glisser avec précaution hors de la fente porte-lame.



**ATTENTION :** les lames sont très tranchantes. Faites preuve d'une extrême prudence à chaque fois que vous les manipulez.

## Utilisation des lames

Vous pouvez utiliser la mandoline avec une vaste gamme de fruits et de légumes, comme les pommes de terre, les courgettes, les carottes et les pommes. Vous pouvez même l'utiliser avec du fromage.

**Râpe fine :** la râpe fine est idéale pour le fromage à pâte dure, l'ail, le gingembre, les zestes d'agrumes ou le chocolat.

**Râpe épaisse :** la râpe épaisse convient pour le fromage à pâte mi-dure, les carottes, les pommes et les pommes de terre.

**Déchiqueteuse :** la déchiqueteuse hache finement les fruits et les légumes.

**Trancheuse :** la trancheuse est parfaite pour découper les fruits et les légumes.

**Coarse grater** – the coarse grater is suitable for semi-hard cheese, carrot, apple and potato.

**Shredder** – the shredder blade finely chops fruit and vegetables.

**Slicer** – the slicer is great for cutting fruit and vegetables.

**Crinkle cutter** – The crinkle cutter is great for creating crinkle cut or Hasselback vegetables.

## Cleaning the mandoline

Carefully remove the blade from the blade holder before cleaning. Although this mandoline is dishwasher safe, it is recommended that it is hand-washed to maintain the finish.

Clean the mandoline in warm, soapy water with a mild detergent and a soft cloth; do not use harsh or abrasive cleaners or scourers; rinse and dry thoroughly.

To remove food lodged in the blades, use a soft brush with warm, soapy water.

Certain foods, such as carrot, may stain the white plastic. This has no effect on the functionality of the mandoline.

To remove stains, use a soft cloth to rub a small amount of vegetable oil into the affected area.

## Storage

Do not store wet; store in a dry, clean place.

Store the blades carefully and safely. To prevent injury or damage, store the blades in the mandoline.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.



**AVERTISSEMENT :** lames tranchantes ; manipulez avec précaution. Tenir hors de portée des enfants.

## Avant la première utilisation

Laver soigneusement à la main.

**Lame ondulée :** la lame ondulée permet de créer des tranches ondulées ou des légumes « **Hasselback** » (en tranches minces).

## Nettoyage de la mandoline

Retirez soigneusement la lame du porte-lame avant de la nettoyer.

Cette mandoline passe au lave-vaisselle, mais nous vous recommandons de la laver à la main pour conserver la finition.

Nettoyez la mandoline à l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux et un chiffon doux. N'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer. Rincez et séchez soigneusement.

Pour retirer les aliments coincés dans les lames, utilisez une brosse douce et de l'eau chaude savonneuse.

Certains aliments, comme les carottes, peuvent tacher le plastique blanc. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité de la mandoline.

Pour enlever les taches, frottez la zone tachée avec un chiffon doux et un peu d'huile végétale.

## Stockage

Ne rangez pas la mandoline si elle est mouillée ; une fois sèche, rangez-la dans un endroit propre et sec.

Ranger les lames avec soin et en toute sécurité. Pour éviter toute blessure ou dégât, rangez les lames à l'intérieur de la mandoline.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.



**WAARSCHUWING:** Scherpe messen; voorzichtig gebruiken. Buiten het bereik van kinderen houden.

## Vóór het eerste gebruik

Was zorgvuldig af met de hand.

## De mandoline gebruiken

Kies een mes; raadpleeg de het gedeelte '**De messen gebruiken**' voor het juiste gebruik.

**STAP 1:** Houd het mes bij de afgeronde rand vast en steek het in de meshouder aan de zijkant van de mandoline totdat het vastklikt.

Bekijk **Fig. 1.**

Manufactured by:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**  
**MADE IN CHINA.**

CD280424/MD280424/V2

**STAP 2:** Plaats de mandoline op de opvangbak.

Bekijk **Fig. 2.**

**STAP 3:** Duw het fruit of de groente stevig vast op de pinnen aan de onderkant van handgreep totdat het goed vastzit. Druk de handgreep op de mandoline.

Bekijk **Fig. 3.**

**STAP 4:** Schuif stukken fruit of groente heen en weer op het apparaat om die te raspen of in plakjes te snijden; alle gesneden fruit of groente wordt opgevangen in de opvangbak.

Bekijk **Fig. 4.**

**STAP 5:** Om het mes te verwijderen, schuift u het voorzichtig uit de sleuf van de meshouder.



**LET OP:** De messen zijn extreem scherp; wees altijd voorzichtig.

## De messen gebruiken

De mandoline is ideaal voor allerlei soorten groente en fruit, waaronder aardappels, courgettes, wortels en appels. Het apparaat kan zelfs voor kaas worden gebruikt.

**Fijne rasp** – ideaal voor het raspen van harde kaas, knoflook, gember, citrusschil of chocolade.

**Grove rasp** – geschikt voor het raspen van halfharde kaas, wortels, appels en aardappels.

**Rasp** – raspt fruit en groente fijn.

**Snijmes** – ideaal voor het snijden van groente en fruit.

**Golfsnijder** – ideaal voor het maken van groenten met golfjes of Hasselback-groenten.

## De mandoline schoonmaken

Verwijder het mes voorzichtig uit de meshouder voordat u dit schoonmaakt.

Hoewel de mandoline vaatwasmachinebestendig is, raden we u aan om deze handmatig af te wassen. Zo blijft de afwerking behouden.

Fig. 1.

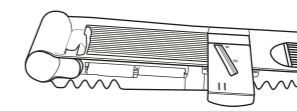


Fig. 2.

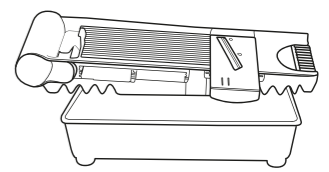


Fig. 3.

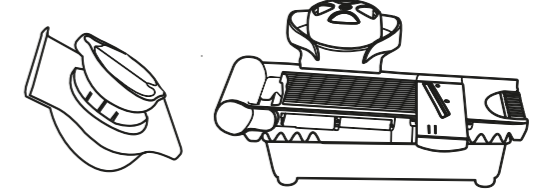
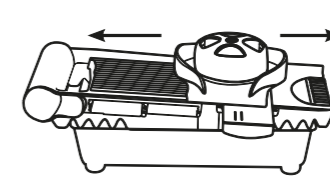


Fig. 4.



Was de mandoline in een warm sopje met een mild afwasmiddel en een zacht doekje. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of -sponzen. Goed afspoelen en afdrogen.

Gebruik een zachte borstel en een warm sopje om voedsel dat vastzit in de messen te verwijderen.

Bepaald voedsel, zoals wortels, kan vlekken op het witte plastic veroorzaken. Dit heeft geen invloed op de functionaliteit van de mandoline.

Wrijf om vlekken te verwijderen met een zachte doek een kleine hoeveelheid plantaardige olie op de aangetaste plek.

## Opbergen

Berg het product niet op als het nog nat is. Bewaar het op een schone, droge plaats.

Berg de messen voorzichtig en veilig op. Om letsel of beschadiging te voorkomen, dient u de messen in de mandoline te bewaren.

DE | Bitte bewahren Sie die Anleitung zur späteren Verwendung auf.



**WARNUNG:** Klingen sind scharf; vorsichtig handhaben. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

## Vor dem ersten Gebrauch

Vorsichtig von Hand spülen.

## Verwendung der Küchenhobel

Wählen Sie eine Klinge aus; Informationen zu den geeigneten Einsatzzwecken finden Sie im Abschnitt „**Klingennutzung**“.

**SCHRITT 1:** Halten Sie die Klinge an der abgerundeten Kante fest, und führen Sie sie in den Klingenhalterschlitze an der Seite der Küchenhobel ein, bis sie einrastet.

Siehe **Fig. 1.**

**SCHRITT 2:** Positionieren Sie die Küchenhobel auf dem Behälter.

Siehe **Fig. 2.**

**SCHRITT 3:** Drücken Sie das gewünschte Obst oder Gemüse auf die Zacken auf der Unterseite des Fruchthalters, bis es fest sitzt. Drücken Sie den Handgriff auf die Küchenhobel.

Siehe **Fig. 3**.

**SCHRITT 4:** Schieben Sie mit dem Fruchthalter entlang der Einheit vor und zurück, um das Obst oder Gemüse zu raspeln, zu zerkleinern oder in Scheiben zu schneiden. Das geschnittene Obst oder Gemüse wird im Behälter aufgefangen.

Siehe **Fig. 4**.

**SCHRITT 5:** Um die Klinge zu entfernen, schieben Sie sie vorsichtig aus dem Klingenhalterschlitz.

<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span> <span>!</span>	<b>ACHTUNG:</b> Die Kligen sind extrem scharf; seien Sie stets vorsichtig.
--	--

**Klingennutzung**

Die Küchenhobel ist ideal für viele verschiedene Obst- und Gemüsesorten wie Kartoffeln, Zucchini, Karotten und Äpfel. Sie kann sogar für Käse verwendet werden.

**Feine Reibe** – die feine Reibeklinge eignet sich ideal für Hartkäse, Knoblauch, Ingwer, Zitrusshale oder Schokolade.

**Grobe Reibe** – Die grobe Reibe eignet sich für halbharten Käse, Karotten, Äpfel und Kartoffeln.

**Zerkleinerer** – Die Klinge des Zerkleinerers schneidet Obst und Gemüse in kleine Stückchen.

**Scheibenschneider** – Der Scheibenschneider eignet sich hervorragend zum Schneiden von Obst und Gemüse.

**Riffelschneider** – Der Riffelschneider eignet sich hervorragend für die Zubereitung von geriffeltem oder Hasselback-Gemüse.

**Reinigung der Küchenhobel**

Entfernen Sie die Klinge vor der Reinigung vorsichtig aus dem Klingenthaler.

Obwohl diese Küchenhobel spülmaschinenfest ist, empfehlen wir, sie per Hand abzuwaschen, um die Oberfläche zu schonen.

<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span>	
<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span>	
<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span>	
<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span>	
<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span>	

**PASSAGGIO 5:** Per rimuovere la lama, estrarla con cautela dalla fessura del portalama.

<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span> <span>!</span>	<b>ATTENZIONE:</b> Le lame sono estremamente affilate; prestare sempre attenzione.
--	--

**Utilizzo delle lame**

La mandolina è ideale per l'uso con molti tipi di frutta e verdura, tra cui patate, zucchine, carote e mele. Può essere utilizzata anche con formaggi.

**Grattugia a grana fine:** la lama per grattugia a grana fine è ideale per l'uso con formaggi a pasta dura, aglio, zenzero, scorza di agrumi o cioccolato.

**Grattugia a grana grossa:** la grattugia a grana grossa è adatta per formaggi a pasta semidura, carote, mele e patate.

**Tritatutto:** la lama per tritatutto sminuzza finemente frutta e verdura.

**Affettatrice:** l'affettatrice è perfetta per tagliare frutta e verdura.

**Taglierina ondulata:** la taglierina ondulata è ideale per ottenere fette a fisarmonica o per preparare verdure Hasselback.

**Pulizia della mandolina**

Prima di procedere alla pulizia, rimuovere con cautela la lama dal portalama.

Sebbene questa mandolina sia lavabile in lavastoviglie, si consiglia di lavarla a mano per preservarne la finitura.

Lavare la mandolina in acqua calda, con un detergente delicato e un panno morbido; non utilizzare detersenti aggressivi o abrasivi; sciacquare e asciugare accuratamente.

Per rimuovere residui di alimenti dalle lame, utilizzare una spazzola morbida con acqua calda e sapone.

Alcuni alimenti, come la carota, possono macchiare la plastica bianca. Ciò non ha alcun effetto sulla funzionalità della mandolina.

Per rimuovere le macchie, utilizzare un panno morbido per strofinare l'area interessata con una piccola quantità di olio vegetale.

Reinigen Sie die Küchenhobel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und einem weichen Lappen. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme und spülen und trocknen Sie sie gründlich ab.

Um in den Kligen festsitzende Lebensmittel zu entfernen, verwenden Sie eine weiche Bürste und warmes Wasser mit Spülmittel.

Bestimmte Lebensmittel, wie Karotten, können den weißen Kunststoff verfärbn. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität der Küchenhobel. Um Verfärbungen zu entfernen, reiben Sie mit einem weichen Tuch eine kleine Menge Pflanzenöl in den betroffenen Bereich.

**Aufbewahrung**

Nicht feucht, sondern trocken und sauber aufbewahren. Verstauen Sie die Kligen vorsichtig und sicher. Um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden, bewahren Sie die Kligen in der Küchenhobel auf.

<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span> <span>!</span>	<b>ES</b> I Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.
--	--

<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span> <span>!</span>	<b>ADVERTENCIA:</b> Las cuchillas están afiladas; manipule el producto con cuidado. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
--	--

**Antes del primer uso**

Lave a mano cuidadosamente.

**Uso de la mandolina**

Seleccione una cuchilla; consulte la sección **"Uso de las cuchillas"** para conocer los usos adecuados.

**PASO 1:** Sujete la cuchilla por el borde redondeado e insértela en la ranura del portacuchillas situada en el lateral de la mandolina, hasta que encaje en la posición correcta.

Consulte la **Fig. 1**.

**PASO 2:** Coloque la mandolina sobre el recipiente.

Consulte la **Fig. 2**.

**PASO 3:** Empuje la pieza de fruta o verdura elegida sobre las púas de la parte inferior del protector de dedos de fácil agarre hasta que

<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span>	
<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span>	
<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span>	
<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span>	
<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span>	

**Conservazione**

Far asciugare la mandolina e riporla in un luogo asciutto e pulito. Conservare le lame con cura e in sicurezza. Per evitare danni o infortuni, riporre le lame nella mandolina.

<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span> <span>!</span>	<b>PL</b> I Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.
--	---

<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span> <span>!</span>	<b>OSTRZEŻENIE:</b> ostre ostrza, zachować ostrożność. Przechowywać poza zasięgiem dzieci.
--	--

**Przed pierwszym użyciem**

Dokładnie umyj ręce.

**Korzystanie z mandoliny**

Wybierz ostrze, zapoznaj się z sekcją zatytułowaną „**Użytkowanie ostrza**”, aby uzyskać informacje na temat właściwego zastosowania.

**KROK 1:** trzymaj ostrze za zaokrągloną krawędź, włóż je do uchwytu z boku mandoliny, aż do zablokowania w prawidłowej pozycji.

Patrz **Fig. 1**.

**KROK 2:** umieść mandolinę na pojemniku.

Patrz **Fig. 2**.

**KROK 3:** wciśnij wybrane owoce lub warzywa na końcówki na spodzie wygodnego uchwytu, aż znajdą się w odpowiednim miejscu. Wciśnij wygodny uchwyt na mandolinę.

Patrz **Fig. 3**.

**KROK 4:** przesuwał go w przód i w tył wzdłuż urządzenia, aby zetrzeć, poszatkować lub pokroić owoce albo warzywa. Pokrojone owoce lub warzywa będą zbierać się w pojemniku.

Patrz **Fig. 4**.

**KROK 5:** aby wyjąć ostrze, ostrożnie wysuń je z uchwytu.

<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span> <span>!</span>	<b>PRZESTROGA:</b> ostrza są bardzo ostre; przez cały czas zachowaj ostrożność.
--	---

quede bien fijada. Presione el protector de dedos de fácil agarre sobre la mandolina.

Consulte la **Fig. 3**.

**PASO 4:** Deslícelo hacia delante y hacia atrás por la unidad para rallar, cortar en tiras o en rodajas las frutas o verduras; las frutas o verduras cortadas se recogerán en el recipiente.

Consulte la **Fig. 4**.

**PASO 5:** Para retirar la cuchilla, extraígala con cuidado de la ranura del portacuchillas.

<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span> <span>!</span>	<b>PRECAUCIÓN:</b> Las cuchillas están muy afiladas; tenga cuidado en todo momento.
--	---

**Uso de las cuchillas**

La mandolina es ideal para su uso con una amplia variedad de frutas y verduras, como patatas, calabacines, zanahorias y manzanas. Incluso se puede utilizar con queso.

**Rallador fino:** La cuchilla de rallador fino es ideal para su uso con quesos duros, ajo, jengibre, cáscaras de cítricos o chocolate.

**Rallador grueso:** El rallador grueso es adecuado para quesos semiduros, zanahoria, manzana y patata.

**Rallador en tiras:** La cuchilla de rallador en tiras corta las frutas y verduras en tiras finas.

**Rebanador:** El rebanador es ideal para cortar frutas y verduras.

**Cortador ondulado:** El cortador ondulado es perfecto para hacer cortes ondulados o cortar verduras Hasselback.

**Limpieza de la mandolina**

Retire con cuidado la cuchilla del portacuchillas antes de limpiarla. Aunque esta mandolina se puede lavar en el lavavajillas, se recomienda lavarla a mano para mantener el acabado.

Limpie la mandolina con agua tibia con un detergente suave y un paño suave; no utilice limpiadores fuertes ni abrasivos ni estropajos; enjuáguela y séquela completamente.

Para retirar los alimentos que se hayan quedado atascados en las cuchillas, utilice un cepillo suave, agua tibia y jabón.

<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span>	
<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span>	
<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span>	
<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span>	
<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span>	

**Użytkowanie ostrza**

Mandolina jest idealna do użytku z szeroką gamą owoców i warzyw, w tym ziemniaków, cukinii, marchwi i jabłek. Można jej nawet używać do sera.

**Drobna tarka** – ostrze do drobnej tarki jest idealne do twardego sera, chosnku, imbiru, skórki cytrusowej lub czekolady.

**Gruba tarka** – gruba tarka nadaje się do sera półtwardego, marchwi, jabłka i ziemniaków.

**Szatkownica** – ostrze szatkownicy drobno sieka owoce i warzywa.

**Krajalnica** – krajalnica doskonale nadaje się do krojenia owoców i warzyw.

**Nóż do karbowania** – nóż do karbowania doskonale nadaje się do krojenia warzyw w karbowane części lub do przygotowania warzyw w stylu Hasselback.

**Czyszczenie mandoliny**

Przed czyszczeniem ostrożnie wyjmij ostrze z uchwytu.

Mimo że mandolina nadaje się do mycia w zmywarce, zaleca się myć ją ręcznie, aby zachować jej wykończenie.

Mandolinę należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu i miękką ściereczką; nie należy używać ostrych lub ściernych środków czyszczących lub skrobaków; dokładnie splukać i osuszyć.

Aby usunąć resztki żywność z ostrzy, użyj miękkiej szczotki z ciepłą wodą z detergentem.

Niektóre artykuły spożywcze, takie jak marchewka, mogą barwić biały plastik. Nie ma to wpływu na działanie mandoliny.

Aby usunąć przebarwienia, użyj miękkiej szmatki, aby wetrzeć niewielką ilość oleju roślinnego w miejsce zabrudzenia.

**Przechowywanie**

Nie przechowywać wilgotnego urządzenia. Przechowywać w suchym, czystym miejscu.

Ostrza należy przechowywać ostrożnie i bezpiecznie. Aby zapobiec obrażeniom lub uszkodzeniom, ostrza należy przechowywać w mandolinie.

Algunos alimentos, como la zanahoria, pueden manchar el plástico blanco. Esto no afecta al funcionamiento de la mandolina.

Para eliminar las manchas, utilice un paño suave para frotar la zona afectada con una pequeña cantidad de aceite vegetal.

**Almacenamiento**

No guarde el utensilio de cocina húmedo; guárdelo en un lugar limpio y seco.

Almacene las cuchillas con cuidado y de forma segura. Para evitar lesiones o daños, guarde las cuchillas dentro de la mandolina.

<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span> <span>!</span>	<b>IT</b> I Conservare le istruzioni per riferimento futuro.
--	--

<span><span> </span><span> </span><span> </span><span> </span></span> <span>!</span>	<b>AVVERTENZA:</b> Lame affilate, maneggiare con cura. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
--	--

**Prima del primo utilizzo**

Lavare accuratamente a mano.

**Utilizzo della mandolina**

Scegliere una lama, facendo riferimento alla sezione intitolata "**Utilizzo delle lame**" per gli usi appropriati.

**PASSAGGIO 1:** Tenendo la lama per il bordo arrotondato, inserirla nella fessura del portalama sul lato della mandolina, fino a bloccarla in posizione.

Vedere **Fig. 1**.

**PASSAGGIO 2:** Posizionare la mandolina sul contenitore.

Vedere **Fig. 2**.

**PASSAGGIO 3:** Spingere la frutta o la verdura sul lato inferiore dentellato dell'impugnatura ergonomica, fino a farla aderire bene. Premere l'impugnatura ergonomica sulla mandolina.

Vedere **Fig. 3**.

**PASSAGGIO 4:** Far scorrere l'impugnatura avanti e indietro lungo l'unità per grattugiare, sminuzzare o affettare frutta o verdura; le fette di frutta e verdura si raccoglieranno nel contenitore.

Vedere **Fig. 4**.