

A hand is shown holding a mandoline slicer. Above the hand, a yellow spoon is visible. The background is dark blue with a faint image of a kitchen.

 **KITCHEN ROYAL**

Handleiding Mandoline v3

2023



Deze handleiding zal je stap voor stap begeleiden bij het gebruik van je nieuwe keukentool.

Veiligheidsinstructies:

1. Lees deze handleiding volledig en zorgvuldig voordat je de Kitchen Royal Mandoline V3 gaat gebruiken.
2. Raak de messen niet aan, omdat ze extreem scherp zijn. Raak de messen niet aan bij het schoonmaken van de snijbladen en houd ze uit de buurt van kinderen.
3. Draag veiligheids handschoenen bij het gebruik van de Mandoline.
4. Houd de Mandoline altijd op een stabiele
5. ondergrond en zorg ervoor dat de ondergrond schoon en droog is.
6. Gebruik de Mandoline niet als de messen beschadigd zijn.
7. Bewaar de Mandoline buiten bereik van kinderen.



Waarom onze groentensnijder de slimste keuze is:

Wij leveren 100% tevredenheidsgarantie



Topkwaliteit

Deze slimme groentesnijder mandoline bestaat volledig uit duurzaam & sterk materiaal zodat 'ie nog jaren mee kan gaan'. Met BPA-vrij plastic en roestvrij staal staat onze keuken mandoline altijd voor je klaar.



Snel schoon

Klaar met kokkerellen? Onze keukensnijder is vaatwasserbestendig! Plaats de onderdelen simpelweg in het rek of spoel ze na en je bent klaar.



Perfect snijwerk

Deze slimme uienlijder is voorzien van vlijmscherpe messen; ideaal voor de meest stugge ingrediënten. Deze hoogwaardige messen maken snijwerk extra makkelijk, razendsnel én consistent.

Wij leveren 100% tevredenheidsgarantie

Wij staan volledig achter de kwaliteit van onze producten en bieden jou een onvoorwaardelijke fabrieksgarantie van 12 maanden. Niet tevreden met jouw aankoop of loop je tegen problemen aan?

Onze klantenservice staat voor je klaar.



Vraag over de gebruiksaanwijzing?

Neem contact met ons op. Wij helpen je graag verder

Mandoline V3

1. Opvangbak
2. Hakker
3. Invoegstuk Hakker
4. Hak- en spiraalvormige basis
5. Toprek
6. Fijne snijder
7. Medium snijder
8. Reinigingsschraper
9. Spiraalvormig Julienne mes-inzetstuk
10. Lintblad inzetstuk
11. Spiralizer mes houder
12. Spiralizer gepunte grip
13. Spiralizer reinigingsborstel
14. Mesvergrendelingsknop

Het toprek bestaat uit de hakker en hakbasis

Mandoline V3



Twee hakmessen inbegrepen

Medium hakmes: voor wortels, aardappelen, courgettes, uien, sjalotten, paprika's, pepers.



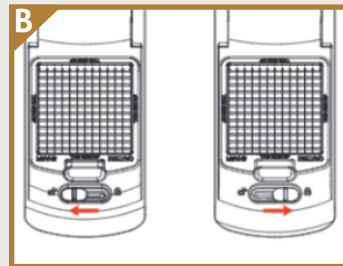
Fijn hakmes: voor uien, courgettes, pepers, sjalotten, knoflook, champignons, zachte kaas, paprika's en meer.



Let op geen harde groentes hakken

Twée hakmessen inbegrepen

1. Plaats het toprek 5 op de opvangbak 1
2. Klap de Hakker 2 open.
3. Selecteer een snijmes 6 of 7 en plaats het in de onderste sleuf (**zie Afbeelding B**.. Zorg voor een juiste installatie met de tekst "This side up" naar boven gericht op het snijmes.
4. Vergrendel het snijmes **Zie afbeelding: C**
5. Om het snijmes te vervangen, ontgrendel het snijmes dan en verwijder het geïnstalleerde snijmes voordat u het gewenste snijmes op de hakbasis 4 plaatst.
6. Sluit de Hakker. De hakker is nu gemonteerd en klaar voor gebruik. Het wordt aanbevolen om altijd de Hakker te sluiten wanneer de hakker niet in gebruik is. Gericht op het snijmes.



Hoe te hakken/snijden:

1. Klap de Hakker 2 open..
2. Plaats het fruit of de groente die je wilt snijden op het snijmes 6 of 7 met de platte of grotere zijde naar beneden.
3. Sluit de Hakker en druk deze naar beneden op het fruit of de groente **Zie afbeelding: D1**

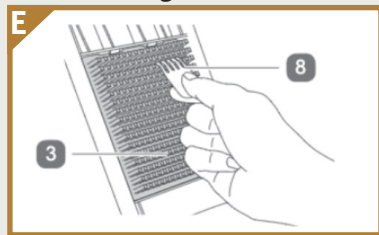


Let op:

1. Zorg ervoor dat de groente die je gaat snijden volledig binnen het messengebied blijft, anders kan het moeilijk zijn om het te snijden. **Zie afbeelding: D2**
2. Snijd een ui of grote groente in vier of kleinere stukjes wanneer je de fijne snijbladen gebruikt.
3. Druk de hakker snel en stevig met beide handen als een hamer naar beneden. Het fruit of de groente die je gaat snijden, wordt naar beneden gedrukt door het snijblad.
4. Verwijder het bovenste rek 4 om het gesneden fruit of de groente uit de opvang bak 1 te halen.
5. Indien nodig, klap de Hakker open en gebruik de reinigingsschraper 1 om eventuele voedselresten van de Hakkerinzet 3 te verwijderen voordat je de snijmachine opnieuw gebruikt.

1. Als je het voedsel bij de eerste poging niet kunt snijden, til dan de deksel op en druk de deksel opnieuw snel en stevig naar beneden.
2. Sommige harde groenten kunnen de messen beschadigen. Bijvoorbeeld zoete aardappelen, dit valt niet onder de garantie. den als een hamer naar beneden. Het fruit of de groente die je gaat snijden, wordt naar beneden gedrukt door het snijblad.
3. Maak alle messen direct na gebruik schoon onder stromend water om de levensduur van de messen te verlengen en ze langer scherp te houden.

Zie afbeelding: E



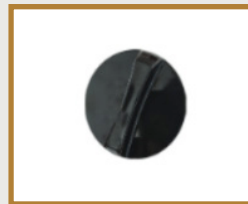
Spiralizer Lintmes:

voor komkommers, courgettes en wortels.



Spiralizer Julienne mes:

voor komkommers, courgettes en wortels.

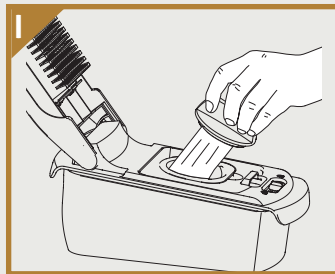
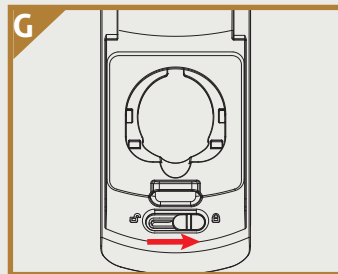
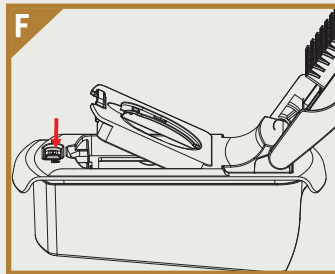


Spiralizer gekartelde greep:

om korte stukjes voedsel of uiteinden vast te houden.

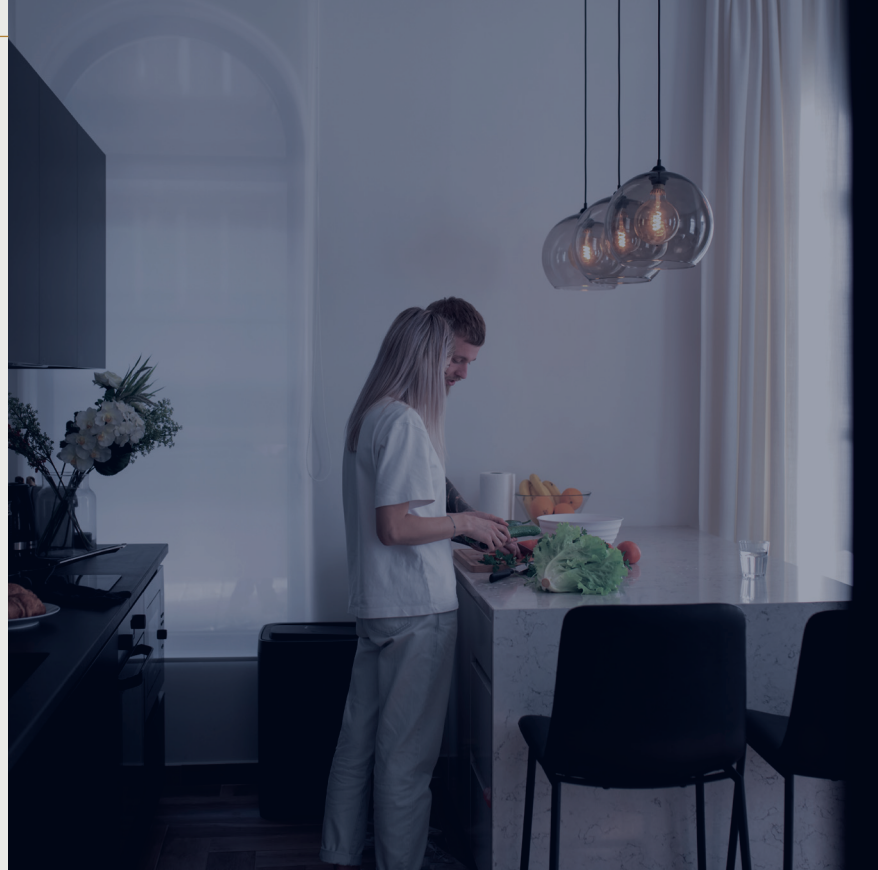
Hoe gebruik je de spiralizer:

1. Klap de Hakker 2 open. ;zie **Afbeelding F**
2. Steek de Spiralizer mes houder 11 in de Hakker basis 4. ;zie **afbeelding F**
3. Draai om te vergrendelen. ;zie **Afbeelding G**
4. Selecteer het gewenste Spiralizer mes 9 of 10 en plaats deze in de Spiralizer mes houder 11. ;zie **afbeelding H**
5. Was, en schil indien nodig, het voedsel dat je gaat snijden.
6. Verwijder stengels en snijd uiteinden bij. ;zie **Afbeelding I**
7. Plaats het voedsel in de inzet. Let op: Steek korte stukjes voedsel of uiteinden vast aan de spiralizer gekartelde greep 12.
8. Draai het voedsel met lichte druk om het te snijden. ;zie **afbeelding I**.



Waarschuwing:

- Als het niet lukt om het voedsel bij de eerste poging te snijden, til dan het deksel op en druk het deksel snel en stevig opnieuw naar beneden. Sommige harde groenten kunnen schade toebrengen aan de messen. Bijvoorbeeld zoete aardappelen, dit valt niet onder de garantie.
- Maak alle messen onmiddellijk na gebruik schoon onder stromend water om de levensduur van het mes te verlengen en scherp te houden voor een langere tijd.



Schoonmaken

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, borstels met metalen of nylon borstels, scherpe of metalen schoonmaakgereedschap zoals messen, harde schrapers en dergelijke. Ze kunnen de oppervlakken beschadigen.

Maak alle gebruikte onderdelen schoon onder stromend water met een mild reinigingsmiddel of in het bovenste rek van een vaatwasser. Droog alle onderdelen grondig af na het wassen.

Gebruik indien nodig de reinigingsschraper om eventuele voedselresten op de Hakker inzetstuk (**zie 3 Afbeelding E.** te verwijderen.

Gebruik de spiraalsnijder schoonmaakborstel om vastzittend voedsel te verwijderen. (**zie Afbeelding J1.**

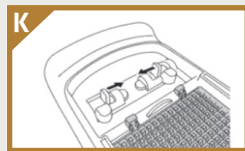
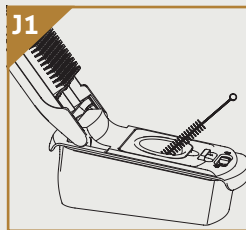
Gebruik Spiraalsnijder schoonmaakborstel 13 niet om hakmessen schoon te maken, anders zullen de borstelharen gemakkelijk worden afgescheurd.

De hakker 2 en chopper base 4 kunnen worden losgemaakt om schoongemaakt te worden. Om dit te doen, druk je op de hakker vergrendeling aan de onderkant van de hakker basis en duw je ze naar elkaar toe om de hakker van de hakker basis los te maken (**zie Afbeelding K.**)

Om de hakker 2 te installeren, druk je op de twee knoppen naar binnen om de pinnen terug te trekken en schuif je de hakker 2 van onderaf in. Laat de twee knoppen los om de hakker vast te zetten.

Opslag

Alle onderdelen moeten volledig droog zijn voordat je ze opbergt. Bewaar het product en de accessoires op een schone, droge plaats die buiten het bereik van kinderen en dieren is.



KITCHEN ROYAL

kitchenroyal.nl · Info@kitchenroyal.nl

 
VOLG ONS!