

# Enrico

**GEBRAUCHSANLEITUNG EINSTELLBARER MANDOLINE/SPIRALSCHNEIDER  
INSTRUCTION MANUAL ADJUSTABLE MANDOLIN/SPIRALIZER  
GEBRUIKSAANWIJZING INSTELBARE MANDOLINE/SPIRAALSNIJDER  
MODE D'EMPLOI MULTIFONCTION MANDOLINE AVEC TRANCHEUSE À SPIRALE**



**Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachlesen auf.**

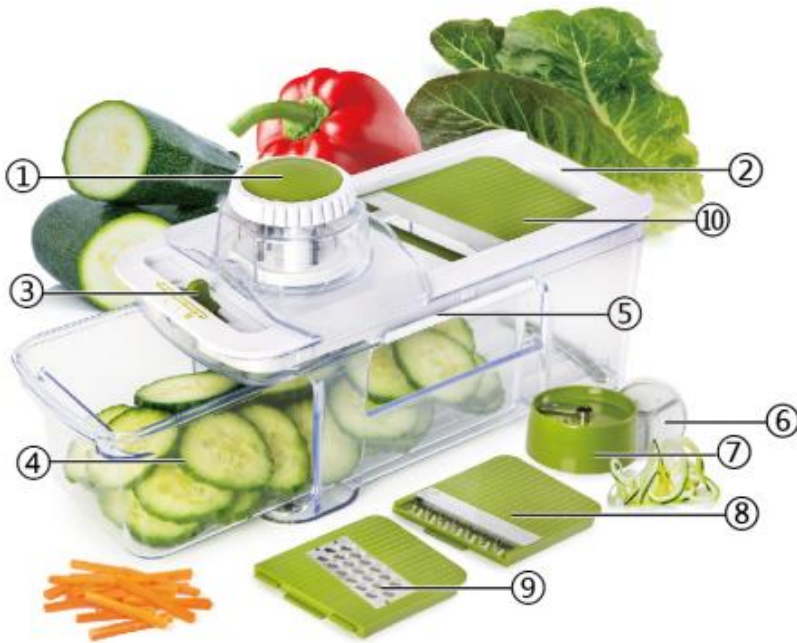
**Before using this appliance, read the safety instructions carefully.**

**Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt.**

**Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil et le conserver pour toute consultation ultérieure.**

**Instruction manual**

- Ideal for cutting, grating, julienne slicing and spiral slicing.
- 3 interchangeable stainless steel blades included.
- Switch button to control slice thickness.
- Non-skid base keeps mandolin in place while working on flat surface.
- 1 frame with detachable 1,5L food collecting container included.
- Top-rack dishwasher safe.



1. Hand guard
2. Mandolin base
3. Switch button for thickness
4. Collecting container
5. Container frame
6. Spiral slicer grip
7. Spiral slicer
8. Julienne slicer blade
9. Grater blade
10. Slicer blade



Grater blade



Slice blade



Julienne slice blade



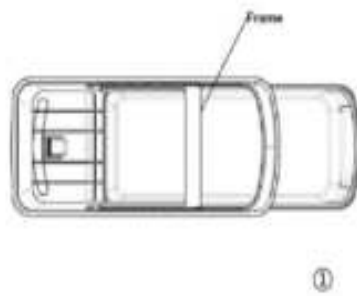
Spiral slicer julienne



Spiral slicer ribbon

### Food container

A. 1,5L collecting container(4) plus one extra container frame(5), which could strongly supported the mandolin base as shown in Fig. 1.



B. Detachable collecting container as shown in Fig. 2.

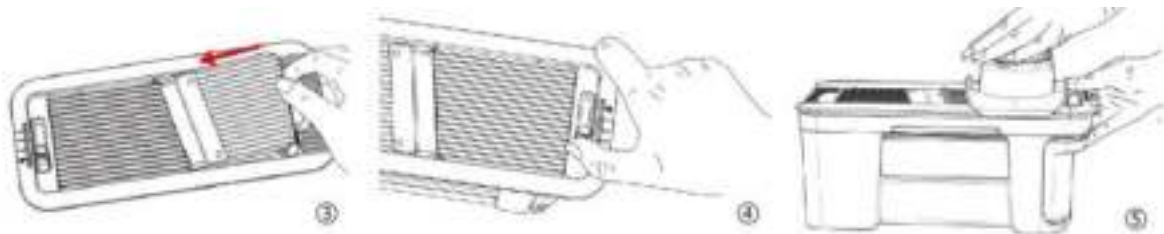
### How to use the (julienne) slicer:

A. Insert the slice blade(8,10) into the mandolin base(2) until you hear a click (see Fig. 3).

B. Adjust the switch button for thickness(3) to setting 1 for thin, setting 2 for medium and setting 3 for thick slice/julienne (see Fig. 4).

C. Slice food with the hand guard(1).

D. Hold the hand guard(1) and slide back and forth to slice the food (see Fig. 5).



**Caution:** Blades are extremely sharp, handle with care and keep out of reach of children.

**Setting 1 = Thin(1mm)**

**Setting 2 = Medium(3mm)**

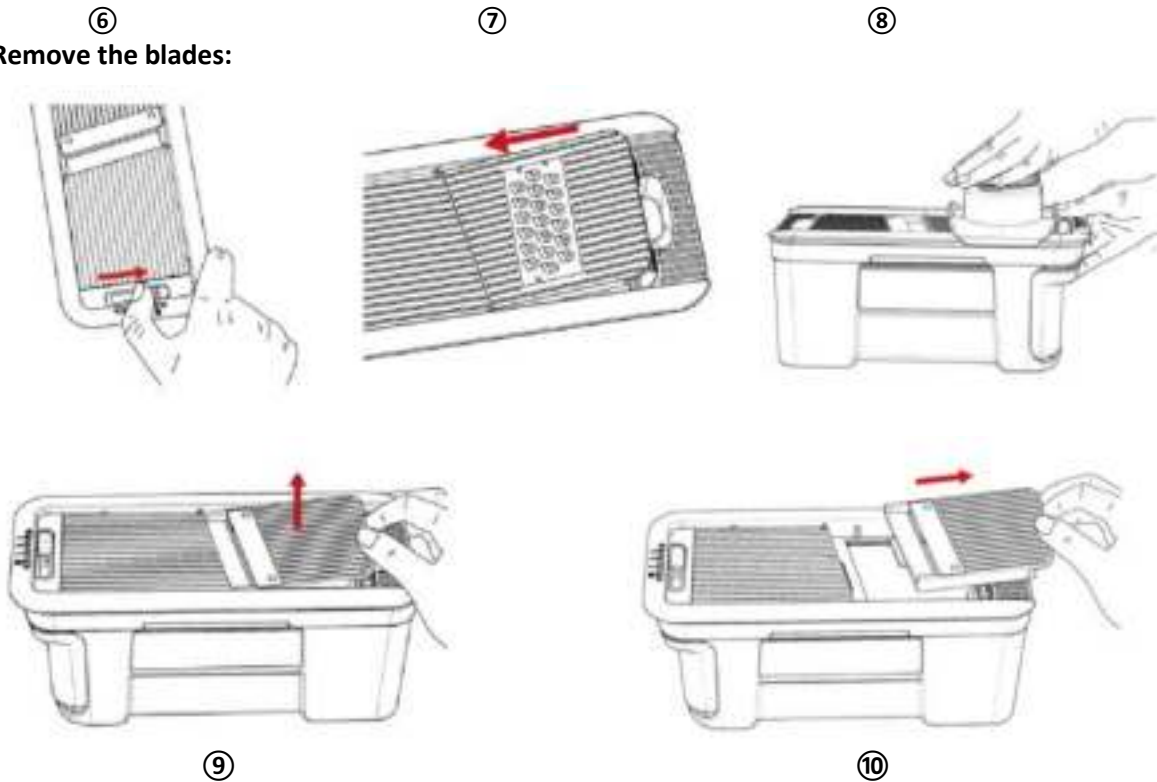
**Setting 3 = Thick(5mm)**



### How to use the grater:

- A. Press the switch button to the “lock” position(3) at the bottom of the mandolin base(2)(see Fig. 6).
- B. Remove the slice blade(8,10) and place the grater blade(9) into the mandolin base(2) (see Fig. 7). Press the switch button(3) to “setting 3” .
- C. Place the food into the hand guard(1) and slide back and forth to grate the food (see Fig. 8).

### Remove the blades:



Lift the blade and then pull it out as shown in Fig. 9 and 10.

### How to use the spiral slicer:

- A. Press the buttons at the bottom of the spiral slicer (see Fig. 11).
- B. Place the food into the spiral slicer grip(6), twist it with light pressure to slice, as shown in Fig.12.

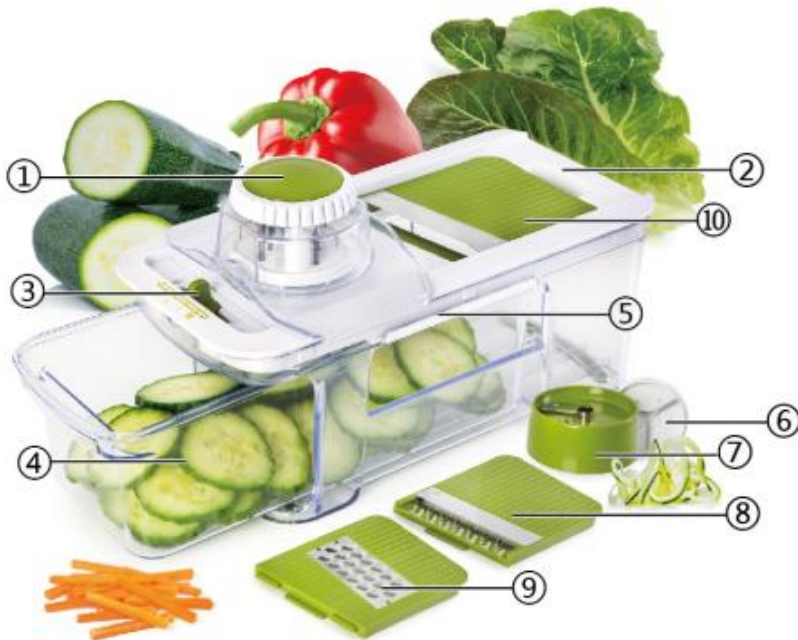


### Functions of the buttons:

- Spiral slicing julienne thin:  
Press together button 1 and 2.
- Spiral slicing julienne coarse:  
Press button 1 or 2.
- Ribbon slicer:  
Press button Reset

### Gebrauchsanleitung

- Ideal zum Schneiden, Reiben, Julienne-Schneiden und Spiralschneiden.
- 3 austauschbare Edelstahlklingen enthalten.
- Schalter, um die Schnittstärke zu steuern.
- Die rutschfeste Unterseite hält die Mandoline während der Arbeit auf der flachen Oberfläche stabil.
- 1 Rahmen mit abnehmbarem 1,5 l Lebensmittelbehälter inklusive.
- Top-Rack spülmaschinenfest.



1. Handschutz
2. Mandolinensockel
3. Schalter für Stärke der Scheiben
4. Sammelbehälter
5. Container Rahmen
6. Spiralschneider Griff
7. Spiralschneider
8. Julienne-Scheibenklinge
9. Reibeklinge
10. Scheibenklinge



Reibeklinge



Scheibenklinge



Julienne-Scheibenklinge



Spiralschneider Julienne

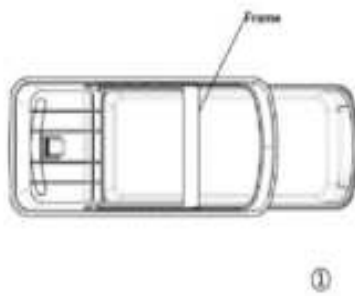


Spiralschneider Band

## Lebensmittelbehälter

A. 1,5 l Sammelbehälter (4) plus ein zusätzlicher Container rahmen (5), der den Mandolinensockel stützt wie in Abb. 1.

B. Abnehmbarer Sammelbehälter wie in Abb. 2.



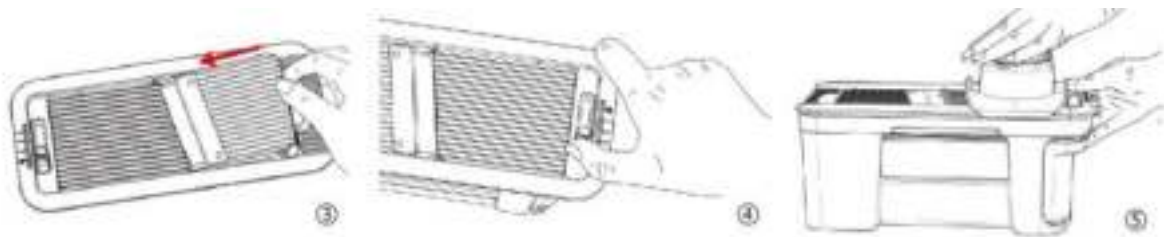
## Wie man die (Julienne-)Scheibenklinge benutzt:

A. Setzen Sie die Scheibenklinge (8, 10) auf den Mandolinensockel (2), bis Sie einen Klick hören (siehe Abb. 3).

B. Stellen Sie den Schalter für die Stärke (3) auf Einstellung 1 für dünne, Einstellung 2 für mittlere oder Einstellung 3 für dicke Scheiben/Julienne (siehe Abb. 4).

C. Schneide mit dem Handschutz (1).

D. Halten Sie den Handschutz (1) und schieben Sie ihn hin und her, um die Lebensmittel zu schneiden (siehe Abb. 5).



**Vorsicht:** Klingen sind extrem scharf, vorsichtig handhaben und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Einstellung 1 = Dünn (1mm)

Einstellung 2 = Mittel (3mm)

Einstellung 3 = Dick (5mm)



1mm



3mm



5mm



1mm



3mm



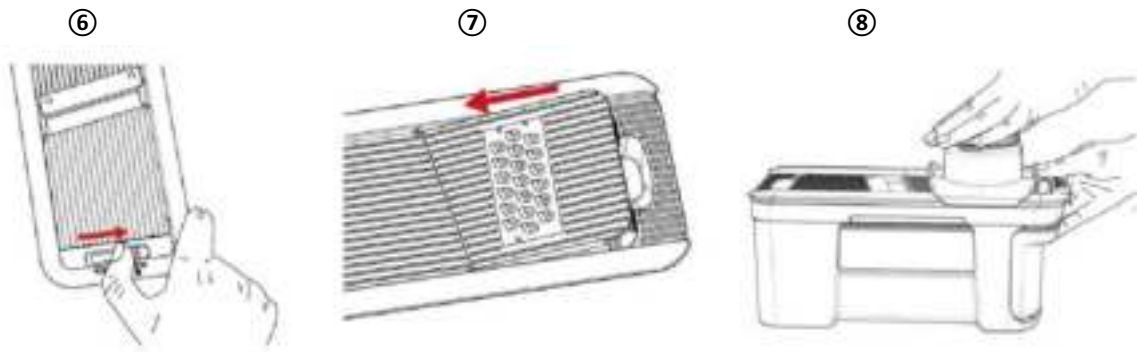
5mm

### Wie man die Reibe benutzt:

A. Drücken Sie den Schalter in die Position "lock" (3) an der Unterseite des Mandolinensockels (2), um eine Spirale, Julienne oder ein Band zu schneiden (siehe Abb. 6).

B. Entfernen Sie die Scheiben Klinge (8, 10) und legen Sie die Reibeklinge (9) in dem Mandolinensockel (2) (siehe Abb. 7). Drücken Sie den Schalter (3) auf Einstellung "3".

C. Legen Sie das Futter in den Handschutz (1) und schieben Sie es zum Futter hin und her (siehe Abb. 8).



### Entfernen Sie die Klingen:



Heben Sie die Klinge an und ziehen Sie sie dann heraus, wie in Abb. 9 und 10.

### Wie benutzt man den Spiralschneider?

A. Drücken Sie die Tasten an der Unterseite des Spiralschneiders (siehe Abb. 11).

B. Legen Sie das Lebensmittel in den Spiralschneider (6) und drehen Sie es mit leichtem Druck zum Schneiden, wie in Abb. 12 gezeigt.



### Funktionen der Tasten:

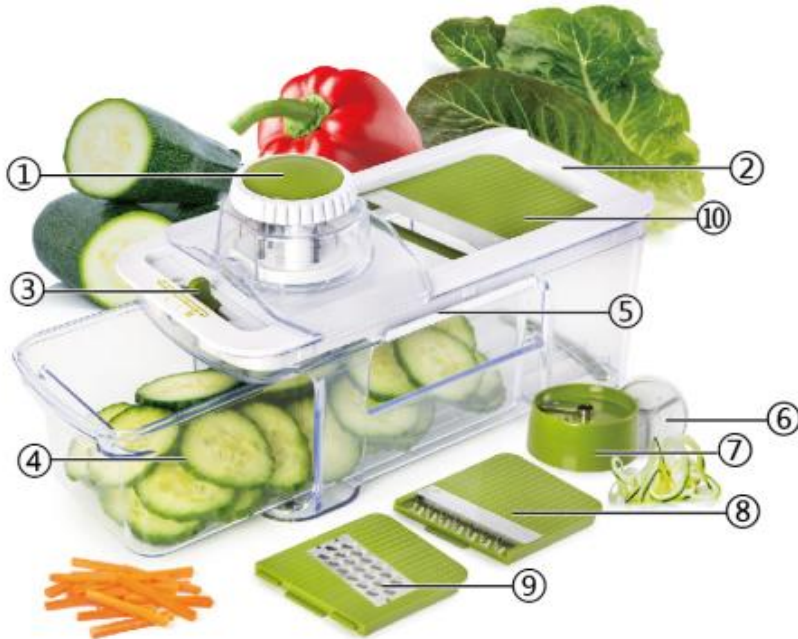
- Spiralschneiden Julienne dünn:  
Drücken Sie die Tasten 1 und 2 zusammen.

- Spiralschneiden Julienne grob:  
Drücken Sie die Taste 1 oder 2.

- Bandschneider:  
Drücken Sie die Taste zurück

### Gebruiksaanwijzing

- Geschikt voor snijden, raspen, julienne snijden en spiraal snijden.
- Inclusief 3 verwisselbare roestvrijstalen messen.
- Schakelknop om de snijdikte in te stellen.
- Anti-slip basis houdt mandoline op zijn plaats tijdens het werken op een vlakke ondergrond.
- 1 frame met afneembare 1,5L opvangbak.
- Vaatwasmachinebestendig (boven).



1. Snijbeveiliging voor mandoline
2. Mandoline basis
3. Schakelknop voor dikte
4. Opvangbak
5. Container frame
6. Snijbeveiliging voor spiraalsnijder
7. Spiraalsnijder
8. Julienne schaar
9. Rasp
10. Schaar



Rasp



Schaaf



Julienne schaar



Julienne spiraalsnijder



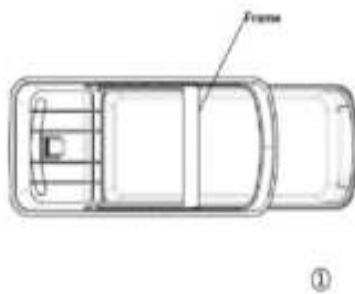
Lint spiraalsnijder



## Opvangbak

A. 1,5L opvangbak(4) plus een extra container frame(5), die de mandolinebasis ondersteunt, zoals afgebeeld in Afb. 1.

B. Afneembare opvangbak zoals afgebeeld in Afb. 2.

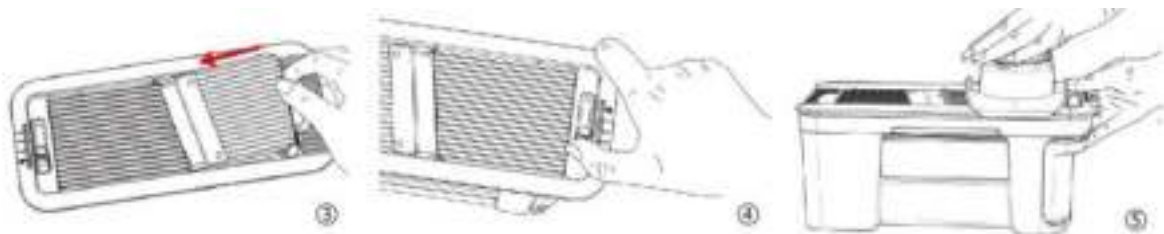


## Gebruik van de (julienne) schaar:

A. Plaats de schaar(8,10) op de mandoline basis(2) totdat u een klik hoort (zie Afb. 3).

B. Gebruik de schakelknop(3) om de dikte in te stellen: instelling 1 voor dun, instelling 2 voor medium en instelling 3 voor dikke plak / julienne (zie Afb. 4).

C. Beweeg de snijbeveiliging(1) van achter naar voren over de schaar/rasp met een lichte druk(zie Afb. 5).



**Voorzichtig:** De messen zijn zeer scherp, ga hier voorzichtig mee om en buiten het bereik van kinderen bewaren.

**Instelling 1 = Dun(1mm)**

**Instelling 2 = Medium(3mm)**

**Instelling 3 = Dik(5mm)**



### Gebruik van de rasp:

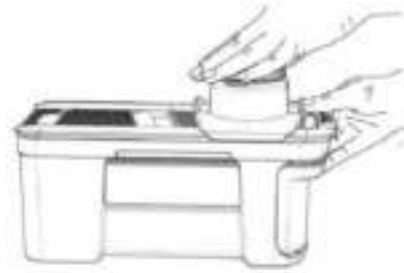
- A. Schuif de schakelknop naar de "slot" positie(3) aan de onderkant van de mandoline basis(2) (zie Afb. 6).  
B. Verwijder de schaar(8,10) en plaats de rasp(9) op de mandoline basis(2) (zie Afb. 7). Schuif de schakelknop(3) naar positie "3".  
C. Gebruik altijd de snijbeveiliging(1). Houdt de snijbeschermer op zijn plek en schuif heen en weer om het voedsel te raspen. Zie Afb. 8.



⑥

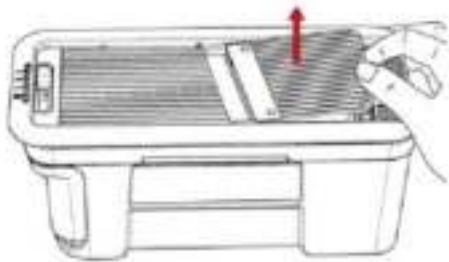


⑦

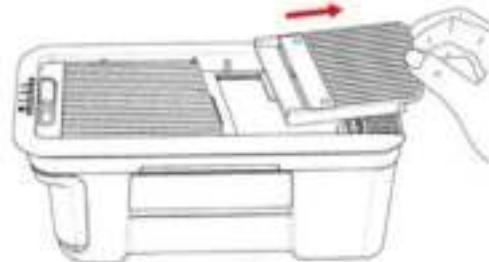


⑧

### Verwijderen van schaar/rasp:



⑨



⑩

Trek de schaar/rasp omhoog en trek voorzichtig de schaar/rasp van de mandoline basis zoals in Afb. 9 en 10.

### Gebruik van de spiraal snijder:

- A. Druk op de knoppen aan de onderkant van de spiraalsnijder (zie Afb. 11).  
B. Plaats het voedsel in de snijbeveiliging voor spiraalsnijder(6), draai dit met lichte druk om te snijden, zoals afgebeeld in Afb.12.



⑪



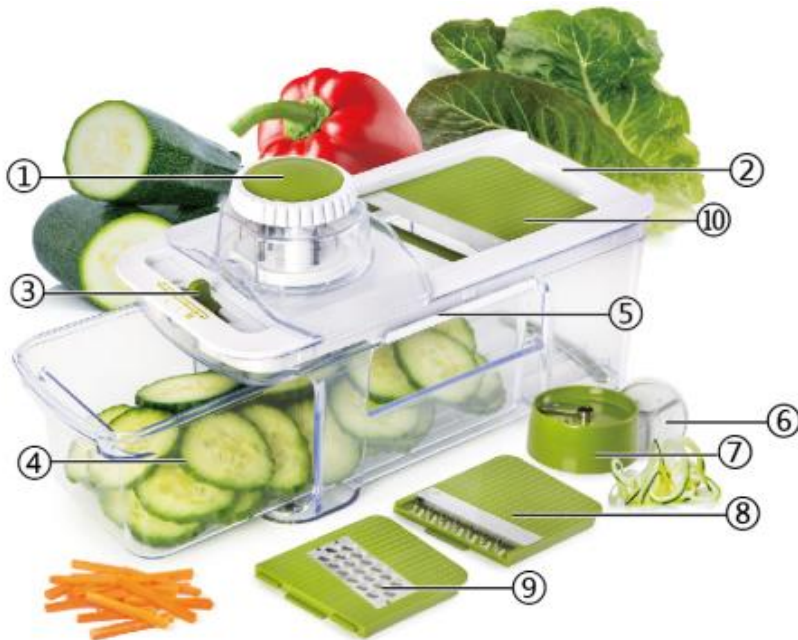
⑫

### Functies van de knoppen:

- Spiraal snijden: julienne dun:  
Druk knop 1 en 2 samen in.
- Spiraal snijden: julienne grof:  
Druk knop 1 of 2 in.
- Lint snijden:  
Druk knop Reset in.

### Mode d'emploi

- Idéal pour couper, râper, couper en julienne et trancher en spirale.
- 3 lames interchangeable en acier inoxydable incluses.
- Bouton interrupteur pour contrôler l'épaisseur de la tranche.
- La base antidérapante maintient la mandoline en place tout en travaillant sur une surface plane.
- 1 cadre avec récipient amovible de collecte de nourriture de 1,5L inclus.
- Grille supérieure de lave-vaisselle.



1. Protège-main
2. Base de mandoline
3. Bouton interrupteur pour épaisseur
4. Récipient de collecte
5. Cadre du récipient
6. Poignée trancheuse à spirale
7. Trancheuse à spirale
8. Lame de coupe en julienne
9. Lame de râpe
10. Lame de coupe



Lame de râpe



Lame de coupe



Lame de coupe en julienne



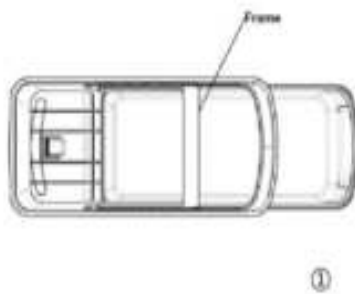
Trancheuse à spirale et en julienne



Trancheuse à spirale et lamelle

## Réceptif de nourriture

A. Réceptif collecteur de 1,5L (4) plus un cadre supplémentaire de réceptif (5) pouvant supporter fortement la base de la mandoline comme indiqué sur la Fig. 1.



B. Réceptif collecteur détachable comme indiqué sur la figure 2.

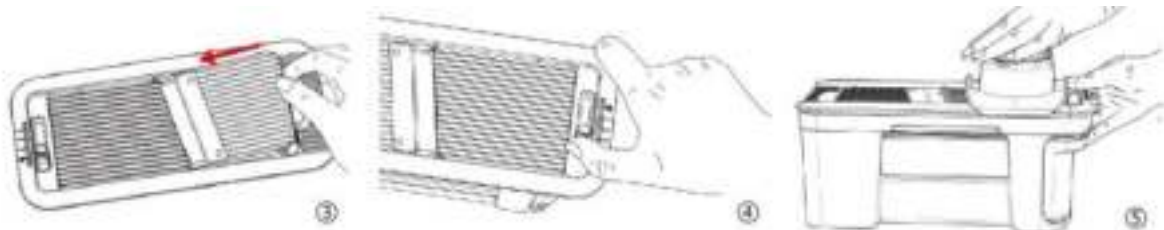
## Comment utiliser la trancheuse (julienne) :

A. Insérez la lame de tranche (8,10) dans la base de la mandoline (2) jusqu'à ce que vous entendiez un clic (voir Fig. 3).

B. Réglez le bouton de l'interrupteur pour l'épaisseur (3) sur le réglage 1 pour des tranches / juliennes fines, sur le réglage 2 pour des tranches moyennes et sur le réglage 3 pour des tranches épaisses (voir Fig. 4).

C. Tranchez la nourriture à l'aide du protège-main (1).

D. Tenez le protège-main (1) et faites-le glisser d'avant en arrière pour couper les aliments (voir Fig. 5).



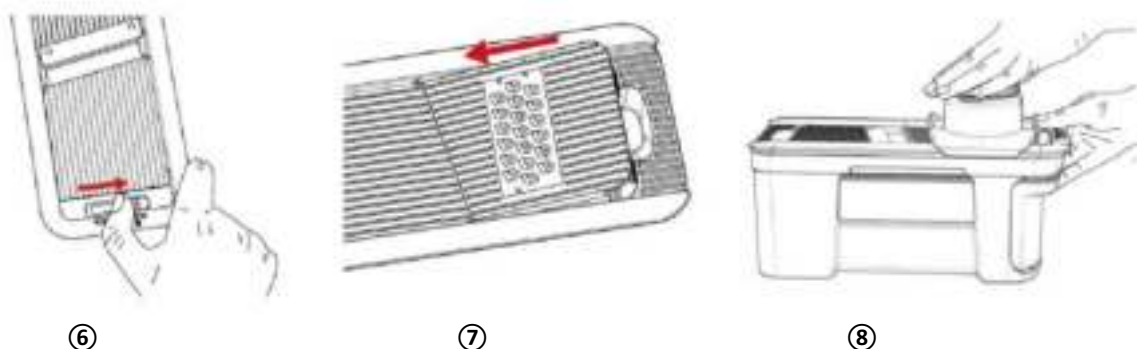
**Avertissement :** Les lames sont extrêmement tranchantes, manipulez-les avec soin et gardez hors de portée des enfants.

## Comment utiliser la râpe :

A. Appuyez sur le bouton de l'interrupteur jusqu'à la position « verrouillée » (3) au bas de la base de la mandoline (2) pour le tranchage en spirale, en julienne ou en lamelle (voir Fig. 6).

B. Retirez la lame de tranche (8,10) et placez la lame de râpe (9) dans la base de la mandoline (2) (voir Fig. 7). Appuyez sur le bouton de l'interrupteur (3) au "réglage 3".

C. Placez la nourriture dans le protège-main (1) et glissez d'avant en arrière pour râper la nourriture (voir Fig. 8).



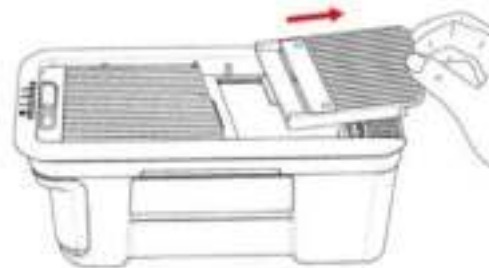
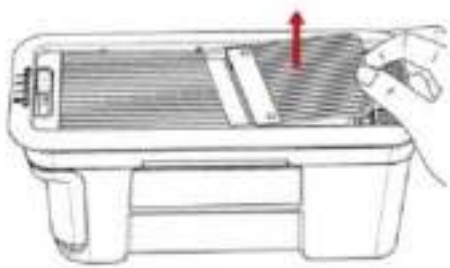
Réglage 1 = Fin (1mm)

Réglage 2 = Moyen (3mm)

Réglage 3 = Épais (5mm)



Retrait des lames :



⑨

⑩

Soulevez la lame puis retirez-la comme indiqué sur les Fig. 9 et 10.

**Comment utiliser la trancheuse à spirale :**

A. Appuyez sur les boutons au bas de la trancheuse spirale (voir Fig. 11).

B. Placez la nourriture dans la poignée de la trancheuse spirale (6), tordez-la à l'aide d'une légère pression pour trancher, comme indiqué sur la figure 12.



**Fonctions des boutons :**

- Coupe en spirale julienne fine :  
Appuyez en même temps sur les boutons 1 et 2.
- Coupe en spirale julienne grossière :  
Appuyez sur le bouton 1 ou 2
- Trancheuse à lamelle :  
Appuyez sur le bouton Reset (remise à zéro)