

# VOGUE

## Japanese Mandolin Instruction manual



(NL) **Mandoline**  
Handleiding

(FR) **Mandoline**  
Mode d'emploi

(DE) **Mandoline**  
Bedienungsanleitung

(IT) **Cortador de legumes**  
Manuale di istruzioni

(ES) **Mandolina**  
Manual de instrucciones

**Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:  
CC052 / D445**

## Safety Instructions



**THE JAPANESE MANDOLIN IS A POTENTIALLY DANGEROUS APPLIANCE AND MUST ONLY BE USED BY TRAINED PERSONNEL IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS**

- Blade edges are sharp - DO NOT touch the blade edges.
- Supplied finger guard must be used when operating this product
- DO NOT attempt to cut bones or items that are frozen. This can damage the blades.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- Keep the Japanese Mandolin and spare blades away from children

## Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this appliance will provide the best possible performance from your product.

## Pack Contents

- Japanese Mandolin
- Finger Guard
- Julienne Blades x 4

## Operation

### Adjusting the Thickness

1. Loosen the two guide plate knobs, located on back of the mandolin CC052 (D445 only has one guide plate knob)



2. Gently move the guide plate to the required position.

### Using Julienne Blades

1. Loosen the two blade knobs, located on either side of the mandolin



2. Insert the desired Julienne blade



3. Tighten the two blade knobs



## Slicing

1. Place the food to be sliced on to the mandolin.
2. Press the finger guard on to the food.
3. Holding the finger guard at the top of the mandolin, slide the foodstuff down the face of the guide plate and over the blades.
4. Return to the top of the mandolin and repeat.

## Cleaning, Care & Maintenance

- Always use extreme care when handling the blades.
- Use soapy water and a damp cloth to clean the mandolin and blades.
- Clean the mandolin and blades regularly.
- Always dry thoroughly after washing.

## Troubleshooting

Fault	Probable Cause	Action
Blade does not cut smoothly	Blade is blunt	Replace blade
Uneven cut	Guide plate Knobs uneven	Level guide plate knobs

## Technical Specifications

Model	Dimensions h x w x d mm	Weight
D445	310 x 110 x 25	0.246 kg
CC052	345 x 130 x 30	0.396 kg

## Compliance

The parts of this product have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

This product has been approved to carry the following symbol:



## Veiligheidstips



**DE JAPANESE MANDOLIN IS EEN POTENTIEEL GEVAARLIJK APPARAAT EN MAG UITSLUITEND DOOR OPGELEID PERSONEEL IN OVEREENSTEMMING MET DEZE INSTRUCTIES WORDEN GEBRUIKT**

- Snijbladen zijn scherp - snijbladen NIET aanraken.
- Het gebruik van de meegeleverde vingersbescherming tijdens bediening van dit product is verplicht
- GEEN botten of bevroren levensmiddelen met dit apparaat snijden. Dit kan de snijbladen beschadigen.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen komen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.
- Laat de Japanse mandoline en reservesnijbladen niet binnen handbereik van kinderen komen.

## Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van dit apparaat waarborgt de beste prestatie van uw product.

## Verpakkingsinhoud

- Japanse mandoline
- Vingersbescherming
- Julienne-snijblad x 4

## Werking

### De dikte aanpassen

1. Draai de twee geleideplaatknoppen aan de achterzijde van de mandoline CC052 los (model D445 heeft alleen een geleideplaatknop)



2. Verplaats de geleideplaat voorzichtig in de gewenste positie.

### Het Julienne-snijblad gebruiken

1. Draai de twee snijbladknoppen aan beide zijden van de mandoline los



2. Plaats het gewenste Julienne-snijblad



3. Draai de twee snijbladknoppen aan



## Snijden

1. Plaats het te snijden voedsel op de mandoline.
2. Druk de vingersbescherming op het voedsel.
3. Houd de vingersbescherming bovenaan de mandoline, schuif het voedsel omlaag op de geleideplaat en over de snijbladen.
4. Ga weer terug naar de bovenzijde van de mandoline en herhaal de handeling.

## Reiniging, zorg & onderhoud

- Wees altijd zeer voorzichtig bij de omgang met de snijbladen.
- Gebruik zeepwater en een vochtige doek om de mandoline en de snijbladen te reinigen.
- Reinig regelmatig de mandoline en de snijbladen.
- Na reiniging altijd grondig drogen.

## Troubleshooting

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Snijblad snijdt niet soepel	Snijblad is bot	Vervang het snijblad
Ongelijk gesneden	De geleideplaatknoppen staan niet gelijk	Zet de geleideplaatknoppen gelijk

## Technische specificaties

Model	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht
D445	310 x 110 x 25	0,246 kg
CC052	345 x 130 x 30	0,396 kg

## Productconformiteit

De onderdelen van dit product hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

Dit product is goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:



## Conseils de sécurité



**LA JAPANESE MANDOLIN EST UN APPAREIL POTENTIELLEMENT DANGEREUX QUI DOIT UNIQUEMENT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ, CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.**

- NE PAS toucher les bords de la lame, car ils sont acérés.
- La protection pour les doigts fournie doit être utilisée lors de l'utilisation de ce produit.
- NE PAS essayer de couper des os ou des aliments congelés afin de ne pas endommager les lames.
- Conserver tous les emballages hors de la portée des enfants. Jeter les emballages conformément aux réglementations émises par les autorités locales.
- Conserver la mandoline japonaise et les lames de rechange hors de la portée des enfants.

## Introduction

Veuillez prendre quelques minutes pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous obtiendrez des performances optimales de ce produit en l'entretenant et en l'utilisant correctement.

## Contenu de l'emballage

- Mandoline japonaise
- Protection pour les doigts
- 4 lames julienne

## Fonctionnement

### Réglage de l'épaisseur

1. Dévisser les deux molettes du guide situées au dos de la mandoline CC052 (le modèle D445 ne possède qu'une seule molette).





2. Placer doucement le guide dans la position requise.

### Utilisation des lames julienne

1. Dévisser les deux molettes de la lame situées de chaque côté de la mandoline.



2. Insérer la lame julienne de son choix.



3. Resserrer les deux molettes de la lame.



## Trancher

1. Placer les aliments à trancher sur la mandoline.
2. Maintenir l'aliment sur la mandoline en appuyant sur la protection pour les doigts.
3. En tenant la protection pour les doigts en haut de la mandoline, faire descendre les aliments le long du guide et sur les lames.
4. Revenir en haut de la mandoline et répéter l'opération.

## Nettoyage, entretien et maintenance

- Toujours faire preuve d'une extrême prudence lors de toute manipulation des lames.
- Utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide pour nettoyer la mandoline et les lames.
- Nettoyer régulièrement la mandoline et les lames.
- Toujours sécher soigneusement après tout lavage.

## Résolution des problèmes

Défaillance	Cause probable	Action
La lame ne coupe pas de manière franche.	La lame est émoussée.	Remplacer la lame.
Coupe irrégulière	Les molettes du guide ne sont pas alignées.	Les remettre de niveau.

## Caractéristiques techniques

Modèle	Dimensions h x l x p mm	Poids
D445	310 x 110 x 25	0,246 kg
CC052	345 x 130 x 30	0,396 kg

## Conformité

Les pièces de ce produit ont subi des tests de produits rigoureux afin de garantir la conformité aux normes et aux spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Ce produit a été approuvé pour porter le symbole suivant :



## Sicherheitshinweise



**DIE JAPANISCHE MANDOLINE IST EIN POTENZIELL GEFÄHRLICHES KÜCHENUTENSIL, DAS NUR VON GESCHULTEM PERSONAL WIE IN DIESER ANLEITUNG BESCHRIEBEN VERWENDET WERDEN DARF.**

- Die Klingenkanten sind scharf – NICHT BERÜHREN.
- Bei Verwendung dieses Produkts muss der mitgelieferte Fingerschutz getragen werden
- NICHT versuchen, Knochen oder Tiefgefrorenes zu schneiden, um die Messer nicht zu beschädigen.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.
- Die japanische Mandoline und Ersatzklingen für Kinder unzugänglich aufbewahren.

## Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr Produkt optimale Leistung erzielen.

## Lieferumfang

- Japanische Mandoline
- Fingerschutz
- 4 Julienne-Klingen

## Betrieb

### Regulieren der Schnittbreite

1. Die beiden Führungsknöpfe auf der Rückseite der Mandoline CC052 lösen (D445 hat nur einen Führungsknopf).



2. Die Führungsplatte sanft in die benötigte Position bringen.

### **Julienne-Klingen**

1. Die beiden, auf den Seiten der Mandoline angebrachten Klingenknöpfe lösen.



2. Die gewünschte Julienne-Klinge einlegen



3. Die beiden Klingenknöpfe anziehen



## Schneiden

1. Das zu schneidende Produkt auf die Mandoline legen.
2. Den Fingerschutz auf das Lebensmittelprodukt drücken.
3. Den Fingerschutz oben an der Mandoline halten und das Produkt entlang der Führungsplatte über die Klingen nach unten schieben.
4. Wieder nach oben ziehen und den Vorgang wiederholen.

## Reinigung, Pflege und Wartung

- Beim Umgang mit den Messern ist stets äußerste Vorsicht angebracht.
- Die Mandoline und die Messer mit Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Mandoline und Messer regelmäßig reinigen.
- Nach dem Reinigen stets gründlich trocknen.

## Störungssuche

Störung	Vermutliche Ursache	Maßnahme
Messer schneidet nicht gleichmäßig	Messer ist stumpf	Messer austauschen
Ungleichmäßiger Schnitt	Knöpfe der Führungsplatte nicht auf einer Höhe	Knöpfe an der Führungsplatte auf eine Höhe bringen

## Technische Spezifikationen

Modell	Abmessungen (H x B x T) mm	Gewicht
D445	310 x 110 x 25	0,246 kg
CC052	345 x 130 x 30	0,396 kg

## Konformität

Alle Teile dieses Produkts wurden strengen Tests unterzogen, um die Einhaltung von Normen und Spezifikationen internationaler und nationaler Behörden und unabhängiger Organisationen zu gewährleisten.

Dieses Produkt darf durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:



## Suggerimenti per un utilizzo sicuro



**LA MANDOLINA GIAPPONESE È UN APPARECCHIO POTENZIALMENTE PERICOLOSO E DEVE VENIRE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE ADDESTRATO IN CONFORMITÀ CON LE SEGUENTI ISTRUZIONI.**

- Le lame sono taglienti. **NON** toccare il filo della lama.
- Utilizzare la protezione dita fornita quando si utilizza questo prodotto.
- **NON** tagliare ossa o cibo congelato. Le lame possono danneggiarsi.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Tenere la mandolina giapponese e le lame di ricambio lontano dalla portata dei bambini.

## Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale. La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto.

## Contenuto della confezione

- Mandolina giapponese
- Protezione dita
- Lame per julienne 4x

## Funzionamento

### Regolazione dello spessore

1. Allentare le due manopole di guida sulla parte posteriore della mandolina CC052 (il modello D445 ha una sola manopola di guida).



2. Spostare delicatamente la piastra di guida nella posizione desiderata.

### Utilizzo delle lame per julienne

1. Allentare le due manopole della lama su ogni lato della mandolina.



2. Inserire la lama per julienne desiderata.



3. Serrare le due manopole della lama.



## Affettatura

1. Collocare il cibo da affettare sulla mandolina.
2. Premere la protezione dita sul cibo.
3. Mantenendo la protezione guida sulla parte superiore della mandolina, fare scorrere il cibo sulla faccia della piastra di guida e sulle lame.
4. Ritornare alla parte superiore della mandolina e ripetere.

## Pulizia e manutenzione

- Usare sempre la massima attenzione nel maneggiare le lame.
- Utilizzare acqua saponata e un panno umido per pulire l'affettaverdure e le lame.
- Pulire regolarmente la mandolina e le lame.
- Dopo avere lavato l'apparecchio, asciugare completamente.

## Risoluzione dei problemi

Guasto	Probabile causa	Azione
La lama non affetta in maniera uniforme.	La lama è spuntata.	Sostituire la lama.
Taglio irregolare.	Manopole di guida non allineate.	Allineare le manopole di guida.

## Specifiche tecniche

Modello	Dimensioni (h x l x p) mm	Peso
D445	310 x 110 x 25	0,246 kg
CC052	345 x 130 x 30	0,396 kg

## Conformità

I componenti di questo prodotto sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

Il prodotto è autorizzato a esporre il seguente simbolo:





## Consejos de seguridad



**LA MANDOLINA JAPONESA ES UN APARATO POTENCIALMENTE PELIGROSO Y SÓLO DEBE UTILIZARLO PERSONAL FORMADO DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES**

- Los bordes de la cuchilla están afilados - NO toque los bordes de la cuchilla.
- Debe utilizar la protección para los dedos suministrada al manejar este producto.
- NO intente cortar huesos o artículos que estén congelados. Podría dañar las cuchillas.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.
- Conserve la Mandolina Japonesa y las cuchillas de recambio lejos de los niños.

## Introducción

Tómese un momento para leer con atención este manual en su totalidad. Un correcto mantenimiento y uso de este aparato ofrecerá el mejor rendimiento posible de su producto.

## Contenido del paquete

- Mandolina japonesa
- Protección para los dedos
- 4 Cuchillas de juliana

## Funcionamiento

### Ajuste del grosor

1. Afloje los dos mandos de la placa de guía, situados en la parte trasera de la mandolina CC052 (la D445 sólo tiene un mando de placa de guía).



2. Mueva suavemente la placa de guía hasta la posición requerida.

**Utilización de las cuchillas de juliana**

1. Afloje los dos mandos de la cuchilla, situados a ambos lados de la mandolina



2. Inserte la cuchilla de Juliana deseada



3. Apriete los dos mandos de la cuchilla



## Rebanado

1. Coloque el alimento a rebanar en la mandolina.
2. Presione la protección para los dedos sobre el alimento.
3. Sujutando la protección para los dedos en la parte superior de la mandolina, deslice el alimento hacia abajo en la placa de guía y sobre las cuchillas.
4. Vuelva a la parte superior de la mandolina y repita.

## Limpieza, cuidados y mantenimiento

- Tenga siempre un cuidado extremo al manejar las cuchillas.
- Utilice agua con jabón y un trapo húmedo para limpiar la mandolina y las cuchillas.
- Limpie regularmente la mandolina y las cuchillas.
- Séquelas bien siempre después del lavarlas.

## Resolución de problemas

Fallo	Causa probable	Acción
Las cuchillas no cortan con suavidad	La cuchilla está roma	Sustituya la cuchilla
Corte desigual	Mandos de la placa de guía desiguales	Nivele los mandos de la placa de guía

## Especificaciones técnicas

Modelo	Dimensiones (alto x ancho x fondo) mm	Peso
D445	310 x 110 x 25	0,246 kg
CC052	345 x 130 x 30	0,396 kg

## Cumplimiento

Las piezas de este producto se han sometido a estrictas pruebas de producto para cumplir las normas y especificaciones legales de las autoridades internacionales, independientes y federales.

Este producto ha sido aprobado para llevar este símbolo:





UK	0845 146 2887	Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom
Eire		Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork, Ireland
NL	040 – 2628080	
FR	01 60 34 28 80	
BE-NL	0800-29129	
BE-FR	0800-29229	
DE	0800 – 1860806	
ES	901-100 133	
AU	1300 225 960	15 Badgally Road, Campbelltown, 2560, NSW, Australia

# VOGUE