

VOGUE

Mandolin

Instruction manual



Ⓔ**N** **Mandolin**
Instruction manual

Ⓔ**NL** **Mandoline**
Handleiding

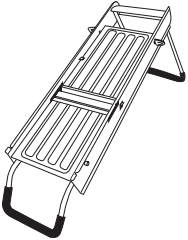

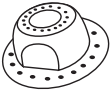
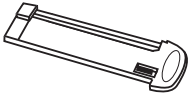

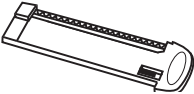
Ⓔ**FR** **Mandoline**
Mode d'emploi

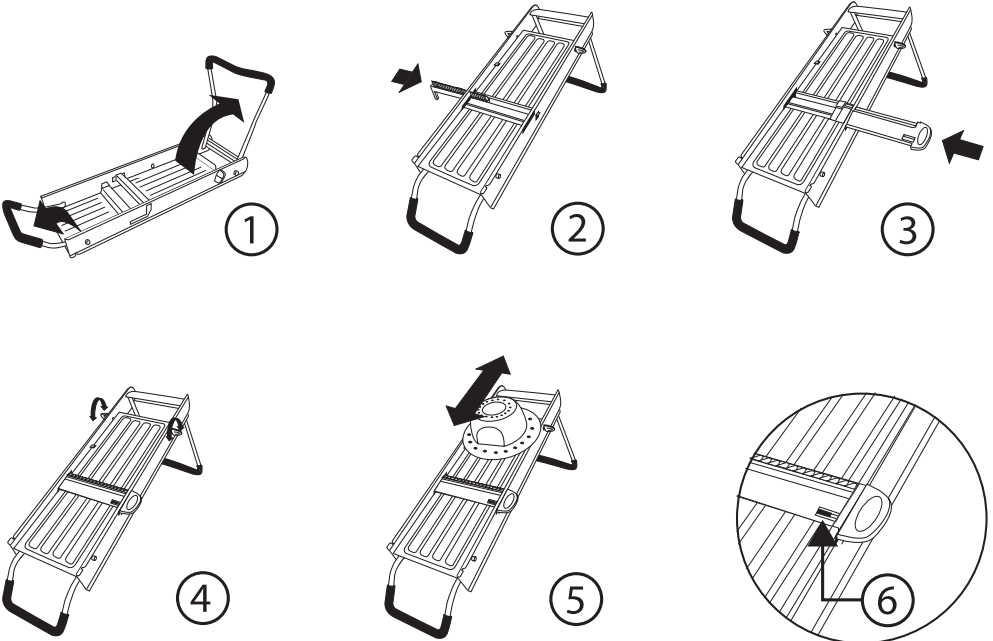
Ⓔ**DE** **Mandoline**
Bedienungsanleitung

Ⓔ**IT** **Mandolina**
Manuale di istruzioni

Ⓔ**ES** **Mandolina**
Manual de instrucciones

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:
Y836

	x1		x3
	x1		x1
	x1		x1



Safety Instructions



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



- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
- Blade edges are sharp - DO NOT touch the blade edges.
- 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.

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 VOGUE product.

Operation

Set-up

1. Unfold the front and rear legs [**Fig. 1**].



Note: Always hold the blades by the plastic handles when handling.

2. Slot the required Julienne blade into the appliance with the cutting edges facing UP the appliance [**Fig. 2**].



Note: Ensure that the blade slots firmly into place, with the handle protruding from the other side of the mandolin.

AND/OR

3. Insert the straight or serrated blade into the mandolin with the blade edge facing UP the appliance [**Fig. 3**]. Firmly push the blade into the appliance until the blade release [**Fig.6**] clicks into place.



Note: The serrated blade cannot be used at the same time as the Julienne blades.

Adjusting the Thickness

1. Loosen the two guide plate knobs, located on either side of the mandolin [**Fig. 4**].
2. Gently move the guide plate to the required position. Push down to lower, push up from below to raise.



Note: The lower the plate the thicker the slice.

3. Tighten the knobs when the guide plate is in position.

Slicing

Note: Always use the safety grip when slicing foodstuffs.

Cut	Blades Needed	Action	Suitable For
Slice	Straight edge	Slide down	Crisps, Gratin Dauphinois
Crinkle	Serrated edge	Slide down	Crinkle-cut, scalloped slices
Waffle	Serrated edge	Slide down, rotate food and grip 90° then slide down	Waffle, decorative slices
Julienne	Straight edge & Julienne	Slide down	Julienne, Chips/French Fries

- Place the food to be sliced on to the mandolin.
- Press the safety grip on to the food, pushing the grip spikes down if necessary.
- Holding the safety grip at the top of the mandolin, slide the foodstuff down the face of the guide plate and over the blades **[Fig. 5]**.
- Return to the top of the mandolin and repeat.

Note: Ensure the sliced food will fall from the mandolin on to a surface or into a container that is suitable for food storage/preparation.

Removing the Blades

- Push down the blade release **[Fig. 6]** of the straight/serrated blade and pull from the appliance.
- Pull the handle of the Julienne blade to remove it from the appliance.

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 not securely fixed	Tighten guide plate knobs

Compliance

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

VOGUE products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of VOGUE. Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, VOGUE reserve the right to change specifications without notice.

Veiligheidstips



DE MANDOLINE IS EEN POTENTIEEL GEVAARLIJK APPARAAT EN DIENT UITSLUITEND DOOR OPGELEID PERSONEEL IN OVEREENSTEMMING MET DEZE INSTRUCTIES TE WORDEN GEBRUIKT



- Plaatsen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties zijn door een servicetechnicus/vaktechnicus uit te voeren. Verwijder geen componenten of servicepanelen van dit product.
- Raadpleeg en volg de plaatselijke en nationale regelgeving op m.b.t. tot het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - Werkregels
- Snijbladen NIET aanraken
- GEEN botten of bevroren levensmiddelen met dit apparaat snijden. Dit kan de snijbladen beschadigen.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.

Inleiding

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

Bedeining

Opstellen

1. Klap de voor- en achterpoten open **[afb. 1]**.

Opmerking: Houd bij de omgang met de snijbladen deze altijd aan de plastic hendels vast.

2. Schuif het gewenste Julienne-blad (snijgroentebled) met de snijranden OMHOOG in het apparaat **[afb. 2]**.

Opmerking: Controleer dat de snijbladen goed op hun plaats vastzitten en dat de hendel aan de andere zijde van de mandoline uitsteekt.

EN/OF

3. Schuif het rechte of gekartelde snijblad, met het snijvlak OMHOOG, in de mandoline **[afb. 3]**. Druk het snijblad stevig in het apparaat totdat het snijblad op zijn plaats **[afb.6]** vastklikt.

Opmerking: het is niet mogelijk om het gekartelde snijblad tegelijkertijd met de Julienne-snijbladen te gebruiken.

De dikte aanpassen

1. Draai de twee geleideplaatknoppen los, aan beide zijden van de mandoline **[afb. 4]**.
2. Verplaats de geleideplaat voorzichtig in de gewenste positie. Naar beneden duwen om deze te verlagen en omhoogtrekken om deze hoger te brengen.

Opmerking: des te lager de plaat des te dikker de plak.

3. Met de geleideplaat in de gewenste positie draait u de knoppen vast.

Snijden

Opmerking: houd bij het snijden van voedsel altijd de veiligheidshendel vast.

Snijtechniek	Vereiste snijbladen	Handeling	Geschikt voor
Snijden	Rechte rand	Omlaag schuiven	Aardappelchips, gratin Duaphinois
Bladrol	Gekartelde rand	Omlaag schuiven	Gekronkelde, gegolfde schijfjes
Wafel	Gekartelde rand	Omlaag schuiven, voedsel draaien en in 90° vasthouden	Wafel, decoratieve schijfjes
Julienne	Rechte en Julienne-rand	Omlaag schuiven	Julienne-chips/patatfrites

1. Plaats het te snijden voedsel op de mandoline.
2. Druk de veiligheidsrip op het voedsel en duw de grijppunten naar beneden, indien nodig.
3. Houd de veiligheidsrip bovenaan de mandoline, en schuif het voedsel omlaag op de geleideplaat en over de snijbladen [afb. 5].
4. Ga weer terug naar de bovenzijde van de mandoline en herhaal de handeling.

Opmerking: zorg dat het gesneden voedsel van de mandoline op een oppervlak of bakje valt dat geschikt is voor voedselopslag/voorbereiding.

Snijbladen verwijderen

- Druk de snijbladontgrendeling [afb. 6] van het recht/gekarteld snijblad in en trek het snijblad uit het apparaat.
- Trek de hendel van het Julienne-blad om deze uit het apparaat te verwijderen.

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.

Oplossen van problemen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Snijblad snijdt niet soepel	Snijblad is bot	Vervang het snijblad
Ongelijk gesneden	Geleideplaat niet goed bevestigd	Draai de geleideplaatknoppen aan

Productconformiteit

De onderdelen van VOGUE producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven. VOGUE producten zijn goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:



Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van VOGUE. Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt VOGUE het recht voor om specificaties zonder aankondiging te VOGUE.

Consignes de sécurité



L'UTILISATION DE LA MANDOLINE PRÉSENTE UN CERTAIN RISQUE, DOIT ÊTRE RÉSERVÉE AUX PERSONNELS FORMÉS EN LA MATIÈRE ET SE CONFORMER À CES INSTRUCTIONS



- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur / technicien qualifié. Ne retirez aucun composant ou cache de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer aux :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
 - codes de bonnes pratiques BS EN ;
- NE PAS toucher le bord des couteaux.
- NE PAS essayer de couper des os ou des aliments congelés. Cela peut endommager les couteaux.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux règlements des autorités locales.

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à la lecture attentive de ce mode d'emploi. L'entretien et l'utilisation appropriés de cette machine vous permettront de tirer le meilleur de votre produit VOGUE.

Fonctionnement

Installation

1. Déplier les pieds avant et arrière [Fig. 1].

Remarque : lors des manipulations, toujours tenir les couteaux par les poignées en plastique

2. Slot the required Julienne blade into the appliance with the cutting edges facing UP the appliance [Fig. 2].

Glisser le couteau pour julienne requis dans l'appareil, la partie tranchante tournée vers le HAUT de l'appareil [Fig. 2].

ET/OU

3. Insérer le couteau à lame plate ou cannelée dans la mandoline, la partie tranchante tournée vers le HAUT de l'appareil [Fig. 3]. Pousser fermement le couteau dans l'appareil jusqu'au dé clic de déclenchement [Fig.6] de la mise en place.

Remarque : la lame cannelée ne peut pas servir en même temps que les couteaux pour julienne.

Ajustement de l'épaisseur

1. Desserrer les deux molettes de réglage du plateau de guidage situées de chaque côté de la mandoline [Fig. 4].
2. Déplacer doucement le plateau de guidage à l'endroit voulu. Pousser vers le bas pour abaisser et pousser par en dessous pour soulever.

Remarque : plus le plateau sera abaissé, plus la tranche sera épaisse.

3. Resserrer les molettes de réglage quand le plateau de guidage est à la bonne position.

Tranchage

i Remarque : Toujours utiliser la poignée de sécurité pour émincer des aliments.

Coupe	Couteaux	Action	Adapté pour
Trancher	Lame plate	Glisser vers le bas	Chips, gratin dauphinois
Denteler	Lame cannelée	Glisser vers le bas	Tranches dentelées, festonnées
Gaufre	Lame cannelée	Glisser vers le bas, faire tourner les aliments et la poignée à 90°	Gaufre, tranches de décoration
Julienne	Lame plate & Julienne	Glisser vers le bas	Julienne, frites, pommes allumettes

1. Placer les aliments à trancher sur la mandoline.
2. Appuyer la poignée de sécurité sur les aliments en enfonçant les pointes de la poignée si nécessaire.
3. En tenant la poignée de sécurité en haut de la mandoline, glisser les aliments sur la face du plateau de guidage et sur les couteaux **[Fig. 5]**.
4. Revenir en haut de la mandoline et répéter l'opération.

i Remarque : veiller à ce que les aliments tranchés tombent de la mandoline sur une surface ou dans un récipient adapté au stockage / à la préparation alimentaire.

Retirer les couteaux

- Appuyer sur le déclenchement des couteaux **[Fig.6]** de la lame plate / cannelée et retirer de l'appareil.
- Tirer sur la poignée du couteau pour Julienne pour le retirer de l'appareil.

Nettoyage, entretien et maintenance

- Toujours utiliser des soins extrêmes lors de la manipulation des couteaux.
- Utiliser de l'eau savonneuse et un chiffon humide pour nettoyer la mandoline et les couteaux.
- Nettoyer régulièrement la mandoline et les couteaux.
- Toujours bien sécher après le nettoyage.

Dépannage

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
Le couteau ne coupe pas bien	Le couteau est émoussé	Remplacer le couteau
La coupe est irrégulière	Le plateau de guidage n'est pas solidement fixé	Serrer les molettes du plateau de guidage

Conformité

Les pièces VOGUE ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales. Les produits VOGUE ont été déclarés aptes à porter le symbole suivant :



Tous droits réservés. La production ou transmission, partielles ou intégrales, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par VOGUE. Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, VOGUE se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Sicherheitshinweise



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



- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Keine Bauteile oder Bedienflächen von diesem Produkt entfernen.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
- NICHT die Messerkanten berühren.
- 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.

Einführung

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

Betrieb

Aufbau

1. Die Vorder- und Hinterbeine ausklappen **[Abb. 1]**.



Hinweis: Die Messer stets an den Kunststoffgriffen halten.

2. Das benötigte Julienne-Messer mit den Schneidkanten nach OBEN in das Gerät schieben **[Abb. 2]**.



Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Messer fest einrastet und der Griff auf der anderen Seite der Mandoline herausragt.

BZW.

3. Das gerade Messer oder das Messer mit Wellenschliff mit der Messerkante nach OBEN in das Gerät einführen **[Abb. 3]**. Das Messer fest in das Gerät drücken, bis der Lösemechanismus **[Abb. 6]** einrastet.



Hinweis: Das Messer mit Wellenschliff kann nicht gleichzeitig mit den Julienne-Messern eingesetzt werden.

Regulieren der Schnittbreite

1. Die beiden Knöpfe der Führungsplatte auf beiden Seiten der Mandoline lösen **Abb. 4**.
2. Die Führungsplatte sanft in die benötigte Position bringen. Zum Absenken nach unten drücken, zum Anheben von unten nach oben drücken.



Hinweis: Je niedriger die Platte, desto dicker die Scheiben.

3. Sobald die Führungsplatte in Position ist, die Knöpfe anziehen.

Schneiden

i Hinweis: Beim Schneiden von Lebensmitteln stets den Sicherheitsgriff benutzen.

Schneide-technik	Messer	Aktion	Geeignet für
Scheiben	Gerade Kante	Nach unten schieben	Chips, Gratin Dauphinois
Wellen	Messer mit Wellenschliff	Nach unten schieben	Wellenschnitt, Scheiben
Waffel	Messer mit Wellenschliff	Nach unten schieben, Nahrungsmittel und Griff um 90° drehen	Waffelmuster, dekorative Scheiben
Julienne	Gerade Kante und Julienne	Nach unten schieben	Julienne, Pommes frites

- Das zu schneidende Produkt auf die Mandoline legen.
- Den Sicherheitsgriff auf das Produkt drücken. Bei Bedarf die Griffstacheln nach unten drücken.
- Den Sicherheitsgriff oben an der Mandoline halten und das Produkt entlang der Führungsplatte über die Messer nach unten schieben **[Abb. 5]** .
- Wieder nach oben ziehen und den Vorgang wiederholen.

i Hinweis: Darauf achten, dass die geschnittenen Lebensmittel von der Mandoline auf eine Fläche oder in einen Behälter fallen, die zur Lagerung bzw. Zubereitung von Nahrungsmitteln geeignet sind.

Messer herausnehmen

- Den Löseknopf **[Abb. 6]** am geraden/wellenförmigen Messer herunterdrücken und das Messer aus dem Gerät ziehen.
- Den Griff des Julienne-Messers ziehen, um es aus dem Gerät zu entfernen.

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	Lösung
Messer schneidet nicht gleichmäßig	Messer ist stumpf	Messer austauschen
Ungleichmäßiger Schnitt	Führungsplatte ist nicht sicher angebracht	Knöpfe an der Führungsplatte anziehen

Konformität

Alle VOGUE-Produkte werden strengen Tests unterzogen, um die Einhaltung von Normen und Spezifikationen internationaler und nationaler Behörden und unabhängiger Organisationen zu gewährleisten. VOGUE-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:



Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von VOGUE weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer Verfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden. Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind. VOGUE behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Suggerimenti per la sicurezza



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



- Posizionare il fabbricatore di ghiaccio su una superficie in piano e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere i componenti o i pannelli di accesso dell'apparecchio.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
 - Normativa antinfortunistica sul lavoro
 - Linee guida BS EN
- NON toccare i bordi delle lame.
- NON cercare di tagliare ossa o parti surgelate. Altrimenti si possono danneggiare le lame.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.

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 VOGUE.

Funzionamento

Assemblaggio

1. Distendere le gambe anteriori e posteriori **[Fig. 1]**.



Nota: Tenere sempre le lame per il manico di plastica durante l'utilizzo.

2. Inserire la lama julienne richiesta con i bordi taglienti rivolti in SU verso la mandolina **[Fig. 2]**.



Nota: Assicurarsi che la lama sia saldamente inserita in posizione, con il manico proteso dall'altra estremità della mandolina.

E/O

3. Inserire la lama liscia o seghettata con il bordo della lama rivolto in SU verso la mandolina **[Fig. 3]**. Spingere saldamente la lama nella mandolina finché il fermo della lama **[Fig. 6]** non scatta in posizione.



Nota: La lama seghettata non può essere usata contemporaneamente alle lame julienne.

Regolazione dello spessore

1. Allentare le due manopole della piastra guida, situate su entrambi i lati della mandolina **[Fig. 4]**.
2. Spostare delicatamente la piastra guida sulla posizione richiesta. Spingere dall'alto verso il basso per abbassare e dal basso verso l'alto per alzare.



Nota: Quanto più in basso è la piastra, tanto più spessa sarà la fetta tagliata.

3. Stringere le manopole quando la piastra guida è in posizione.

Affettare

Nota: Usare sempre l'impugnatura di sicurezza quando si affettano alimenti.

Taglio	Lame richieste	Azione	Adatto per
Fetta	Bordo liscio	Scorrere verso il basso	Patatine croccanti, gratinate
Incrispatura	Bordo seghettato	Scorrere verso il basso	Taglio increspato, fette smerlate
Cialda	Bordo seghettato	Scorrere verso il basso, girare l'alimento e impugnare a 90°	Cialda, fette decorative
Julienne	Bordo liscio e julienne	Scorrere verso il basso	Patate julienne/patatine

1. Collocare l'alimento da affettare sulla mandolina.
2. Premere l'impugnatura di sicurezza sull'alimento, facendo pressione sulle punte dell'impugnatura se necessario.
3. Tenendo l'impugnatura di sicurezza sulla parte superiore della mandolina, fare scorrere l'alimento lungo il lato anteriore della piastra guida e sopra le lame **[Fig. 5]**.
4. Ritornare verso la parte superiore della mandolina e ripetere l'operazione.

Nota: Assicurarsi che l'alimento affettato ricada dalla mandolina su un piano o in un contenitore adatto alla conservazione o preparazione del cibo.

Rimozione delle lame

1. Premere sul fermo della lama **[Fig. 6]** liscia o seghettata ed estrarla dalla mandolina.
2. Estrarre il manico della lama julienne per rimuoverla dalla mandolina.

Pulizia e manutenzione

- Prestare la massima cura nel maneggiare le lame.
- Usare acqua e detergente e un panno umido per pulire la mandolina e le lame.
- Pulire la mandolina e le lame regolarmente.
- Asciugare sempre completamente la mandolina dopo il lavaggio.

Risoluzione dei problemi

Guasto	Probabile causa	Azione
La lama non taglia agevolmente	La lama è spuntata	Sostituire la lama
Il taglio è irregolare	La piastra guida non è fissata saldamente	Stringere le manopole della piastra guida

Conformità

I componenti VOGUE sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali. I prodotti VOGUE sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:



Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di VOGUE. Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia VOGUE si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Consejos de Seguridad



LA MANDOLINA ES UN DISPOSITIVO POTENCIALMENTE PELIGROSO Y SÓLO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL FORMADO DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES



- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
- NO tocar los bordes de las cuchillas.
- NO intentar cortar huesos ni productos congelados. Esto puede dañar las cuchillas.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.

Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto VOGUE.

Funcionamiento

Montaje

1. Desplegar las patas delanteras y posteriores **[Fig. 1]**.

Nota: Durante la manipulación siempre deben sujetarse las cuchillas por las asas de plástico.

2. Encajar la cuchilla Juliana deseada en el aparato con los bordes cortantes hacia ARRIBA **[Fig. 2]**.

Nota: Debe asegurarse que la cuchilla encaje firmemente en su sitio y que el asa salga por el otro lado de la mandolina.

Y/O

3. Insertar la cuchilla recta o serrada en la mandolina con el borde de la cuchilla hacia ARRIBA del aparato **[Fig. 3]**. Empujar con fuerza la cuchilla en el aparato hasta que el enganche de la cuchilla **[Fig.6]** haga un clic.

Nota: La cuchilla serrada no puede utilizarse al mismo tiempo que las cuchillas Juliana.

Ajuste del Grosor

1. Aflojar las dos perillas de la placa de guía, situadas a ambos lados de la mandolina **[Fig. 4]**.
2. Desplazar suavemente la placa de guía a la posición deseada. Presionar hacia abajo para disminuir el grosor o hacia arriba, desde abajo, para aumentarlo.

Nota: Mientras más baja esté la placa de guía, más gruesa será la rebanada.

3. Apretar las perillas cuando la placa de guía esté en la posición deseada.

Corte

Nota: Utilizar siempre el mango de seguridad para cortar alimentos.

Corte	Cuchillas necesarias	Acción	Adecuadas para
Rebanadas	Borde recto	Hacia abajo	Patatas crisp, patatas panadera
Ondulado	Borde serrado	Hacia abajo	Cortes ondulados, rebanadas dentadas
Barquillo	Borde serrado	Hacia abajo, girar el alimento y presionar en 90°	Barquillo, rebanadas decorativas
Juliana	Borde recto y Juliana	Hacia abajo	Juliana, patatas fritas

1. Poner el alimento que se desea cortar en la mandolina.
2. Presionar el mango de seguridad sobre el alimento, empujando hacia abajo las púas de sujeción en caso necesario.
3. Manteniendo el mango de seguridad en la parte superior de la mandolina, deslizar el alimento hacia abajo por la placa de guía y sobre las cuchillas **[Fig. 5]**.
4. Volver a la parte superior de la mandolina y repetir el proceso.

Nota: Debe asegurarse que el alimento caiga desde la mandolina a una superficie o a un recipiente adecuado para la preparación/almacenamiento de alimentos.

Retirar las Cuchillas

- Empujar hacia abajo el desenganche de la cuchilla [Fig.6] recta/serrada y quitarla del aparato.
- Tirar del asa de la cuchilla Juliana para quitarla del aparato.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- Siempre debe tenerse mucho cuidado al manipular las cuchillas.
- Utilizar agua y jabón y un paño húmedo para limpiar la mandolina y cuchillas.
- Limpiar regularmente la mandolina y las cuchillas.
- Después del lavado siempre debe secarse a fondo.

Resolución de problemas

Fallo	Probable Causa	Acción
La cuchilla no corta bien	La cuchilla está desafilada	Cambiar la cuchilla
Corte irregular	La placa de guía no está bien fijada	Apretar las perillas de la placa de guía

Cumplimiento

Las piezas VOGUE han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales. Los productos VOGUE han sido autorizados para llevar el símbolo siguiente:



Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de VOGUE. Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, VOGUE se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.



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, NSW 2560, Australia

VOGUE