

# **Brentwood<sup>®</sup>** **Appliances**

© 2021 Brentwood Appliances, Inc.

## **MANDOLIN SLICER** **REBANADORA DE MANDOLINA** **MANDOLINE DE CUISINE**

ITEM NO.: KA-5040G



Operating and Safety Instructions  
**FOR HOUSEHOLD USE ONLY**  
Instrucciones de Operación y Seguridad  
**SOLO PARA USO DOMESTICO**  
Consignes de Sécurité et de Fonctionnement  
**POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

# IMPORTANT SAFEGUARDS



When using this or any other appliance, always follow basic safety precautions, especially when children are present.

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

**⚠ WARNING-**To reduce the risk of serious personal injury, please note the following:

- Use extreme care when handling the cutting blades. The blades are very sharp. Keep fingers away of the blades at all times.
- Always use food guard to prevent injury.
- Please discard or store all packing materials away from the reach of children.
- This product is not intended for use by children. Keep the product out of the reach of children and pets.
- Extra caution is necessary when using this Mandolin Slicer near children.
- **Do not leave the product unattended. Keep all accessories away from the reach of children and pets when in use and not in use.**
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or other heated surfaces.
- Before use check that all parts are operating properly and that no accessories are damages
- Use on a flat surface.
- Do not use the Mandolin Slicer while under the influence of drugs or alcohol.
- Do not use if damage is found.
- The Mandolin Slicer should not move during the cutting process.
- Never push food through the cutting blades with hands.
- Do not use the Mandolin Slicer for frozen foods, meat, fish, fruit or vegetables with pits, nuts or anything other than food stuff.
- Top rack dishwasher safe.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
FOR FUTURE REFERENCE**

**Parts:**

- A. Hand Guard
- B. Mandolin Top
- C. Container
- D. Julienne Blade
- E. Fine Grater Blade
- F. Regular Grater Blade
- G. Slicer Blade
- H. Finger Slot
- I. Adjustable Dial (located under the Mandolin Top)



**Blades Included:**



## Features:

- 8 functions
- 4 interchangeable blades
- 3 settings for slice, 3 setting for Julienne slice
- 5 Cup container included
- Top rack dishwasher safe
- Non-skid base

## First Use of Mandolin Slicer:

**WARNING:** *Extremely sharp blades! Keep fingers clear of the blades at all times. Improper handling of the Mandolin Slicer may result in injury.*

1. Remove the packaging material and all plastic wrapping.
2. Check components and check that all accessories have been received and without damage. If any parts are broken or damaged, do not use.
3. Clean all parts of the Mandolin Slicer before first use as described in the 'Cleaning' section.
4. Before use:
  - a. Peel fruit or vegetable with thick skin (e.g., onion)
  - b. Remove stems and trim ends.

## Slicer and Julienne Slicer:

**Note:** Always use Hand Guard (A) to prevent injury. When not in use turn Dial to the 'LOCK' position.

1. Place the Container on a flat surface.
2. Place the Mandolin Top on top of the Container.
3. Insert Julienne Slicer Blade (Parts: D/G) into Mandolin Top (B). **See Fig. 1**
4. Lift the Mandolin Top and turn it over to view the back of the Mandolin Top.
5. On the back side of the Mandolin Top, turn the Dial (I), to desired thickness of slices (2-4 mm). Dial options 2, 3, and 4, can only be used for the Slicer and Julienne Slicer. **See Fig. 2**
6. Securely place Mandolin Top (B) over bowl.
7. Secure food with hand guard (A), hold the hand guard and slide back and forth to slice food. **See Fig. 3**

Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



### Fine Grater and Grater:

1. Place the Container on a flat surface.
2. Place the Mandolin Top on top of the Container. **See Fig 4**
3. Insert Grater Blade (E/F) into Mandolin Top (B).
4. Secure food with Hand Guard (A) and slide back and forth to grate.

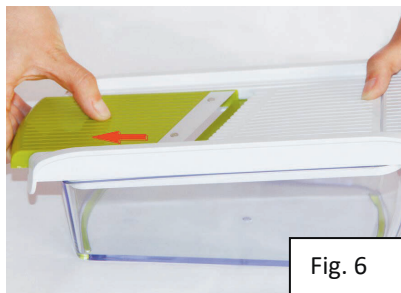
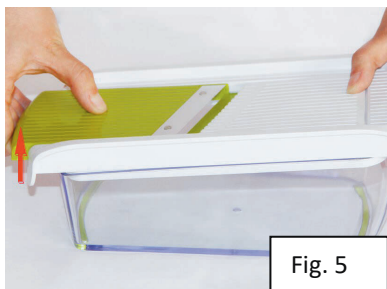


Fig. 4

### Removing/Replacing Blades:

**WARNING:** *Extremely sharp blades! Keep fingers clear of the blades at all times. Handle with care and keep out of reach of children and pets.*

1. Place the Container on a flat surface.
2. Place finger into finger slot (H) and gently lift the interchangeable blade. **See Fig. 5**
3. Carefully pull blade away from the Mandolin Top (B). **See Fig. 6**



### Cleaning your Mandolin Slicer:

**WARNING:** *Extremely sharp blades! Keep fingers clear of the blades at all times when cleaning the blades.*

1. Do not use any aggressive cleaners, brushes with metal or nylon bristles, sharp or metallic cleaning utensils such as knives, hard scrapers, and the like. They could damage the surfaces.
2. Clean all used parts under running water with a mild detergent or place in the top-rack of a dishwasher. Thoroughly dry all parts after washing.

### Storage:

All parts must be completely dry before storing. Make sure to store it in a safe and dry location, out of reach of children and pets.

### Disposal:

The packaging material is recyclable. Please dispose of in an environmentally friendly manner.



## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Cuando utilice este o cualquier otro aparato, siga siempre las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando haya niños presentes.

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

**⚠ ADVERTENCIA**-Para reducir el riesgo de lesiones personales graves, tenga en cuenta lo siguiente:

- Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas de corte. Las cuchillas están muy afiladas. Mantenga los dedos alejados de las cuchillas en todo momento.
- Deseche o guarde todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Este producto no está destinado al uso de los niños. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas. Es necesario extremar las precauciones cuando se utilice esta picadora cerca de los niños.
- **No deje el producto sin vigilancia. Mantenga todos los accesorios fuera del alcance de los niños y los animales domésticos cuando los utilice y cuando no los utilice.**
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni de otras superficies calientes.
- Antes de utilizarlo, compruebe que todas las piezas funcionan correctamente y que ningún accesorio está dañado.
- Utilice el aparato sobre una superficie plana.
- No utilice la picadora bajo la influencia de drogas o alcohol.
- No lo utilice si se detectan daños.
- La picadora no debe moverse durante el proceso de corte.
- Nunca empuje los alimentos a través de las cuchillas de corte con las manos.
- No utilice la picadora para alimentos congelados, carne, pescado, frutas o verduras con hueso, frutos secos o cualquier otra cosa que no sea comida.
- Se puede lavar en el lavavajillas en la rejilla superior.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
COMO REFERENCIA**

**Partes:**

- A. Guardamanos
- B. Tapa de la Mandolina
- C. Contenedor
- D. Cuchilla para cortar en Juliana
- E. Cuchilla ralladora fina
- F. Cuchilla de rallado normal
- G. Cuchilla rebanadora
- H. Ranura para los dedos
- I. Dial ajustable (situado bajo la tapa de la Mandolina)



**Cuchillas Incluidas:**



Cortadora  
de Juliana

Cortadora

Rallador Fino

Rallador

### Características:

- 8 funciones
- 4 cuchillas intercambiables
- 3 ajustes para cortar en rodajas, 3 ajustes para cortar en Juliana
- Recipiente de 5 tazas incluido
- Apto para el lavavajillas en la rejilla superior
- Base antideslizante

### Primer uso de la rebanadora de Mandolina:

**ADVERTENCIA:** ¡Cuchillas extremadamente afiladas! Mantenga los dedos alejados de las cuchillas en todo momento. El manejo inadecuado de la rebanadora de Mandolina puede provocar lesiones.

1. Retire el material de embalaje y todo el envoltorio de plástico.
2. Compruebe los componentes y verifique que todos los accesorios se han recibido y no están dañados. Si alguna pieza está rota o dañada, no la utilice.
3. Limpie todas las piezas de la cortadora de Mandolina antes de usarla por primera vez como se describe en la sección "Limpieza".
4. Antes de usarla:
  - a) Pele la fruta o la verdura con piel gruesa (por ejemplo, la cebolla)
  - b) Retire los tallos y recorte los extremos

### Rebanadora y Cortadora de Juliana:

**Nota:** Utilice siempre el protector de manos (A) para evitar lesiones. Cuando no esté en uso, gire el dial a la posición de cerrar.

1. Coloque el Contenedor en una superficie plana.
2. Coloque la tapa de la Mandolina sobre el contenedor.
3. Inserte la cuchilla de la cortadora de Juliana (piezas: D/G) en la parte superior de la Mandolina (B). **Ver Fig. 1**
4. Levante la parte superior de la Mandolina y gírela para ver la parte trasera de la misma.
5. En la parte posterior de la parte superior de la Mandolina, gire el dial (I) para obtener el grosor deseado de las rebanadas (2-4 mm). Las opciones de dial 2, 3 y 4, sólo se pueden utilizar para la Rebanadora y la Rebanadora en Juliana. **Ver Fig. 2**
6. Coloque firmemente la parte superior de la Mandolina (B) sobre el bol.
7. Asegure los alimentos con el protector de mano (A), sostenga el protector y deslice hacia adelante y hacia atrás para rebanar los alimentos. **Ver Fig. 3**

Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3





### Rallador Fino y Rallador:

1. Coloque el recipiente en una superficie plana.
2. Coloque la parte superior de la Mandolina sobre el recipiente.

#### **Ver Fig. 4**

3. Inserte la cuchilla del rallador (E/F) en la parte superior de la Mandolina (B).
4. Asegure los alimentos con el protector de mano (A) y deslice hacia adelante y hacia atrás para rallar.

Fig. 4



### Cómo Quitar/Reemplazar las Cuchillas:

**ADVERTENCIA:** ¡Cuchillas extremadamente afiladas! Mantenga los dedos alejados de las cuchillas en todo momento. Manéjelo con cuidado y manténgalo fuera del alcance de los niños y las mascotas.

1. Coloque el Recipiente sobre una superficie plana.
2. Coloque el dedo en la ranura para el dedo (H) y levante suavemente la cuchilla intercambiable. **Ver Fig. 5**
3. Retire con cuidado la cuchilla de la parte superior de la Mandolina (B) **Ver Fig. 6**



### Limpieza de su Mandoline Slicer:

**ADVERTENCIA:** ¡Cuchillas extremadamente afiladas! Mantenga los dedos alejados de las cuchillas en todo momento cuando limpie las cuchillas de corte.

1. No utilice limpiadores agresivos, cepillos con cerdas metálicas o de nylon, utensilios de limpieza afilados o metálicos como cuchillos, rasquetas duras y similares. Podrían dañar las superficies.
2. Limpie todas las piezas usadas bajo el grifo con un detergente suave o colóquelas en el estante superior del lavavajillas. Seque bien todas las piezas después de lavarlas.

### Almacenamiento de la picadora:

Todas las piezas deben estar completamente secas antes de guardarlas. Asegúrese de guardarla en un lugar seguro y seco, lejos del alcance de los niños y las mascotas.

**Eliminación:** El material de embalaje es reciclable. Por favor, deséchelo de forma respetuosa con el medio ambiente.



# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Lors de l'utilisation de cet appareil ou de tout autre appareil, respectez toujours les consignes de sécurité de base, en particulier en présence d'enfants.

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

**⚠ AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque de blessures graves, veuillez noter ce qui suit:**

- Faites très attention lorsque vous manipulez les lames de coupe. Les lames sont très tranchantes. Gardez les doigts éloignés des lames à tout moment.
- Veuillez jeter ou stocker tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez le produit hors de portée des enfants et des animaux domestiques. Une attention particulière est nécessaire lorsque vous utilisez ce hachoir à proximité d'enfants.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance. Gardez tous les accessoires hors de portée des enfants et des animaux domestiques lorsqu'ils sont utilisés ou non.
- Ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou d'autres surfaces chauffées.
- Avant l'utilisation, vérifiez que toutes les pièces fonctionnent correctement et qu'aucun accessoire n'est endommagé.
- Utiliser sur une surface plane.
- Ne pas utiliser le hachoir sous l'influence de drogues ou d'alcool.
- Ne pas utiliser si des dommages sont constatés.
- Le Mandoline Slicer ne doit pas bouger pendant le processus de coupe.
- Ne jamais pousser les aliments à travers les lames de coupe avec les mains.
- N'utilisez pas le hachoir pour les aliments congelés, la viande, le poisson, les fruits ou légumes avec des noyaux, les noix ou tout autre aliment.
- Lavable au lave-vaisselle sur le panier supérieur.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
À TITRE DE RÉFÉRENCE**

## PIÈCES:

- A. Garde-main
- B. Dessus de Mandoline
- C. Récipient
- D. Lame à Julienne
- E. Lame pour râpe fine
- F. Lame de la râpe ordinaire
- G. Lame de l'éminceur
- H. Fente pour les doigts
- I. Cadran réglable (situé sous la table de la Mandoline)



## Lames Incluses:



Trancheuse  
à julienne

Trancheuse

Râpe fine

Râpe

### Caractéristiques:

- 8 fonctions avec 4 lames interchangeables
- 3 réglages pour la coupe en tranches, 3 réglages pour la coupe en Julienne
- La base antidérapante maintient la Mandoline en place lorsque vous travaillez sur une surface plane.
- Récipient de 1,2 L inclus
- Lavable au lave-vaisselle sur le panier supérieur
- Base antidérapante

### Première Utilisation du Trancheur à Mandoline:

**AVERTISSEMENT:** Lames extrêmement tranchantes! Gardez les doigts à l'écart des lames en tout temps. Une manipulation incorrecte du trancheur à Mandoline peut entraîner des blessures.

1. Retirez et étirez le matériel d'emballage et tout emballage plastique.
2. Vérifiez les composants et assurez-vous que tous les accessoires ont été reçus et ne sont pas endommagés. Si des pièces sont cassées ou endommagées, ne les utilisez pas.
3. Nettoyez toutes les pièces du trancheur mandolin avant la première utilisation, comme décrit dans la section "Nettoyage".
4. Avant l'utilisation:
  - a. Épluchez le fruit ou le légume à la peau épaisse (par exemple, l'oignon).
  - b. Retirez les tiges et coupez les extrémités.

### Trancheuse et trancheuse à Julienne:

**Remarque:** Utilisez toujours le protège-mains (A) pour éviter toute blessure. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, tournez le cadran en position de verrouillage.

1. Placez le récipient sur une surface plane.
2. Placer le plateau de la Mandoline sur le dessus du récipient.
3. Insérer la lame de la trancheuse à Julienne (pièces: D/G) dans la partie supérieure de la Mandoline (B). **Voir Fig. 1**
4. Soulevez le dessus de la Mandoline et retournez-le pour voir l'arrière du dessus de la Mandoline.
5. Sur l'arrière de la Mandoline, tournez la molette (I) pour obtenir l'épaisseur de tranche souhaitée (2-4 mm). Les options de cadran 2, 3 et 4 ne peuvent être utilisées que pour le trancheur et le trancheur à Julienne. **Voir Fig. 2**
6. Placez fermement le dessus de la Mandoline (B) sur le bol.
7. Fixez les aliments à l'aide du protège-main (A), tenez le protège-main et faites-le glisser d'avant en arrière pour trancher les aliments. **Voir Fig. 3**

Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



### Râpe Fine et Fâpe:

1. Placez le récipient sur une surface plane.
2. Placez la Mandoline Top sur le dessus du récipient. **Voir Fig 4**
3. Insérer la lame de la râpe (E/F) dans la partie supérieure de la Mandoline (B).
4. Fixer les aliments à l'aide du protège-mains (A) et les faire glisser d'avant en arrière pour les râper.



Fig. 4

### Retirer/remplacer les Lames:

**AVERTISSEMENT:** Lames extrêmement tranchantes! Gardez les doigts à l'écart des lames à tout moment. Manipulez-les avec soin et gardez-les hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

1. Placez le conteneur sur une surface plane.
2. Placez un doigt dans la fente (H) et soulevez doucement la lame interchangeable. **Voir Fig. 5**
3. Retirer délicatement la lame du dessus de la Mandoline (B). **Voir Fig. 6**

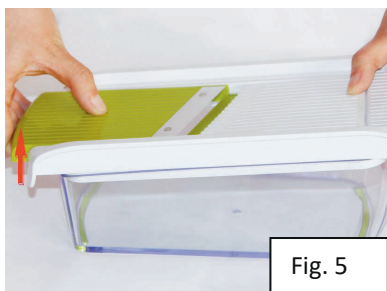


Fig. 5

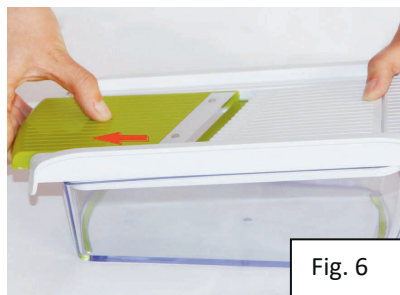


Fig. 6

### Nettoyage de Votre Hachoir:

**AVERTISSEMENT:** Lames extrêmement tranchantes! Gardez les doigts à l'écart des lames en tout temps lorsque vous nettoyez les lames de coupe.

1. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs, de brosses avec des poils en métal ou en nylon, d'ustensiles de nettoyage pointus ou métalliques tels que des couteaux, des grattoirs durs et autres. Ils pourraient endommager les surfaces.
2. Nettoyez toutes les pièces utilisées sous l'eau courante avec un détergent doux ou placez-les dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle. Séchez soigneusement toutes les pièces après le lavage.

### Stockage du Hachoir:

Toutes les pièces doivent être complètement sèches avant d'être rangées. Veillez à le ranger dans un endroit sûr et sec, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

**Mise au Rebut:**

Le matériau d'emballage est recyclable. Veuillez le jeter d'une manière respectueuse de l'environnement.



© 2021 Brentwood Appliances, Inc.