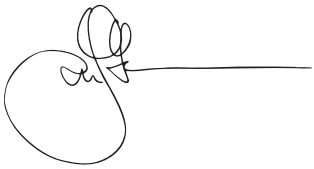
Gladkokken

PREMIUM MANDOLINSKJÆRER



Jeg elsker å spre matglede

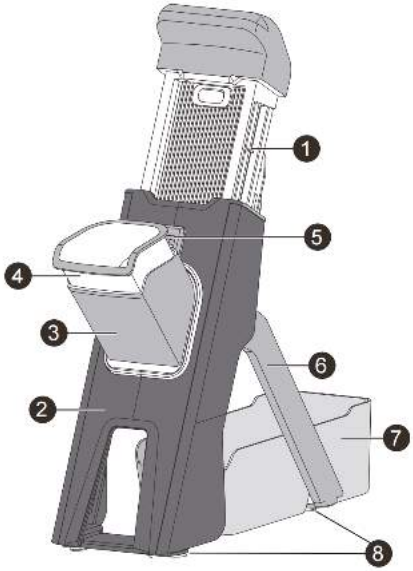
Derfor har jeg laget kjøkkenredskaper jeg selv liker å bruke – som gjør det lettere å lykkes med matlagingen. Med kvalitetsprodukter blir kjøkkenet et sted det er gøy å være.

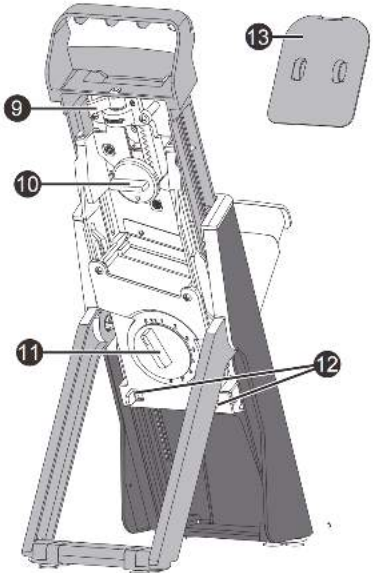




NO

A





Forsiden

1. Håndtak
2. Hovedenhet
3. Ingrediensrør
4. Støtteenhet (pusher)
5. Lås for ingrediensrør
6. Hovedstativ
7. Oppsamlingsbeholder
8. Sugeføtter

Bagsiden

9. Lås for håndtak
10. Innstillingshjul
11. Tykkelsesvelger
12. Utløser for håndtak
13. Beskyttelsesdeksel

INNSTILLINGSDETALJER

SKIVER TYKK JULIENNE TYNN JULIENNE





Skiveinnstilling

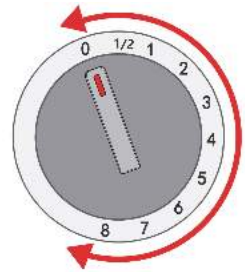


Tykk julienne-innstilling



Tynn julienne-innstilling

NO



TYKKELSESDIAGRAM

Tykkelsesjusteringen går fra 0–8 mm og gjør det mulig å lage tykke/tynne skiver, julienne og terninger.

JUSTERING AV TYKKELSE:

½ = 0,5 mm	3 = 3 mm	6 = 6 mm
1 = 1 mm	4 = 4 mm	7 = 7 mm
2 = 2 mm	5 = 5 mm	8 = 8 mm

RISIKO FOR PERSONSKADE

Bruk mandolinskjæreren med stor forsiktighet. Knivene er svært skarpe.

Hold fingrene unna bladene til enhver tid.

Rør aldri bladene mens mandolinskjæreren er i bruk. Ikke rør bevegelige deler.

Feil bruk av mandolinjernet kan føre til personskade eller skade på selve produktet.

Oppbevares utilgjengelig for barn.

RISIKO FOR SKADE PÅ PRODUKTET

Bruk ikke mandolinskjæreren til frossen mat.

Mandolinskjæreren er ikke egnet til å skjære veldig harde matvarer.

KLARGJØRING AV DIN VERTIKALE MANDOLINSKJÆREREN FØR BRUK



1. Hold øverst på håndtaket og vri håndtaklåsen til "ulåst" posisjon med tommelen for å frigjøre håndtaket. Vær forsiktig – håndtaket er fjærbelastet og vil sprette opp raskt. Se Fig. A1.

2. Dra ut stativet til du hører et "klikk". Se Fig. A2.

3. Plasser mandolinskjæreren på en flat bordflate. Hold enheten og stativet med hendene, og trykk deretter ned for å feste mandolinskjæreren til bordet. Se Fig. A3.

NO

4. Plasser oppsamlingsbrettet på stativet og sørg for at det sitter riktig.
5. Løft låsen til påfyllingstrakten og fjern beskyttelsesdekselet. Se Fig. A4.
6. Sett inn trakten og trykk ned til du hører et klikk. Se Fig. A5.

Mandolinskjæreren er nå klar til bruk.

SKJÆREGUIDE



TYKKE SKIVER: 6–8 mm



MIDDELS TYKKE SKIVER: 3–5 mm



TYNNE SKIVER: 0,5–2 mm

1. Drei bryteren til "Skive"-posisjon for å skjære i skiver. Se Fig. B1.
2. Juster tykkelsesbryteren for å velge ønsket skivetykkelse (0,5–8 mm). Se Fig. B2.
3. Legg ingrediensen i trakten og bruk matpresseren for å beskytte fingrene.
4. Hold og trykk forsiktig på matpresseren, og trykk deretter jevnt ned håndtaket for å skjære. Se Fig. B3.

Tips: Hold og trykk bare lett på matpresseren — ikke trykk hardt.

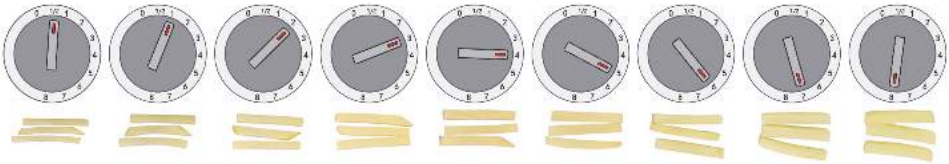






NO

VEILEDNING FOR TYKKE JULIENNE-KUTT

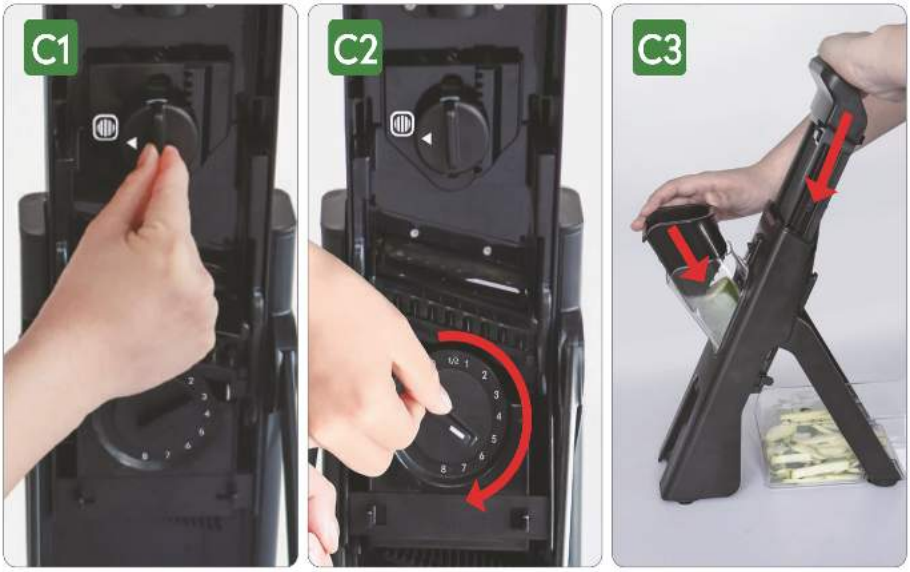


TYKKE JULIENNE-STRIMLER

1. Drei innstillingshjulet mot klokken til posisjonen for tykke julienne-kutt. Se Fig. C1.
2. Juster tykkelseshjulet for å oppnå ønsket resultat. Se Fig. C2.
3. Legg ingrediensen i trakten og bruk matpresseren for å beskytte fingrene.
4. Hold og trykk forsiktig på matpresseren, og press deretter håndtaket jevnt ned for å kutte. Se Fig. C3.

Tips: Trykk bare lett på matpresseren — unngå å presse for hardt.

TIPS FOR Å LAGE POMMES FRITES

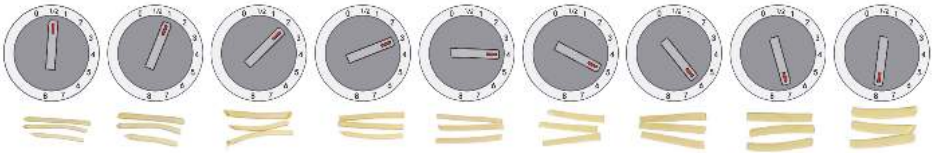


Mandolinskjæreren din er perfekt for å lage pommes frites.

Still inn mandolinjernet på tykke julienne-kutt for å lage hjemmelagde pommes frites. Drei ganske enkelt innstillingshjulet til «tykk julienne», og sett tykkelseshjulet på 6–8 mm for å lage klassiske strimler i fyrstikkform.

NO

VEILEDNING FOR TYNNE JULIENNE-KUTT

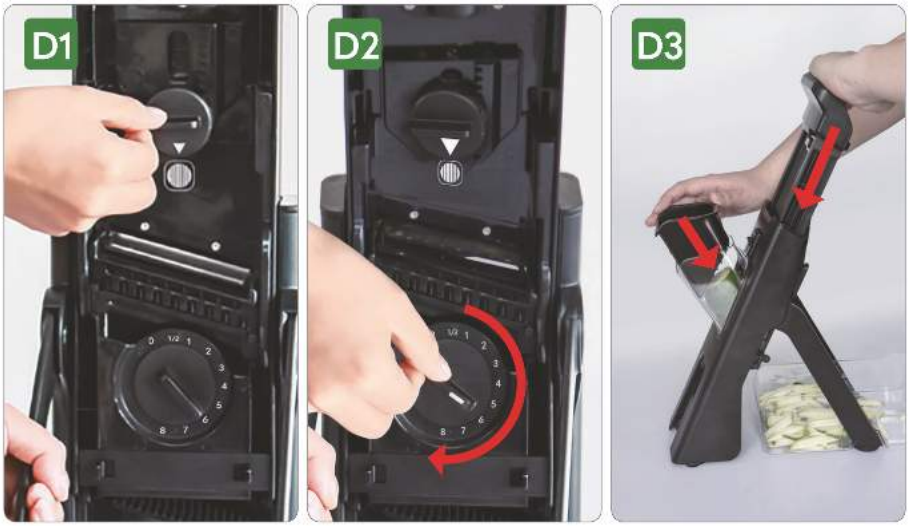


TYNNE JULIENNE-STRIMLER

Mandolinskjæreren din er også ideelt for å lage tynne strimler med tynne julienne-kutt. Følg trinnene nedenfor for å stille inn mandolinjernet riktig:

1. Drei innstillingshjulet mot klokken til posisjonen for tynne julienne-kutt. Se Fig. D1.
2. Juster tykkelseshjulet for å oppnå ønsket resultat. Se Fig. D2.
3. Legg ingrediensen i trakten, og bruk matpresseren for å beskytte fingrene.
4. Hold og trykk forsiktig på presseren, fortsett å trykke ned håndtaket for å kutte, og slipp deretter. Se Fig. D3.

Tips: Hold bare lett på matpresseren – ikke press hardt.



NO

VEILEDNING FOR TERNINGKUTT



STORE TERNINGER: 7–8 mm

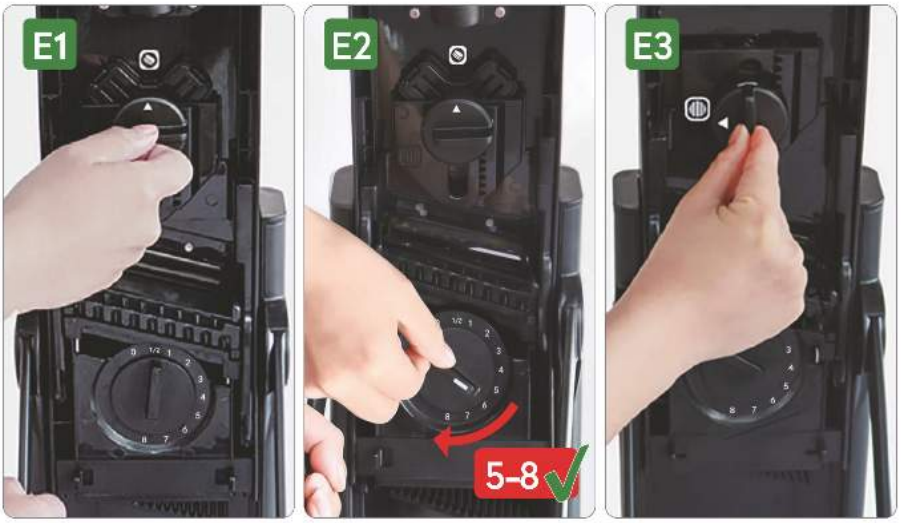


SMÅ TERNINGER: 5–6 mm

1. Drei innstillingshjulet til skjæreposisjon for å kutte skiver først. Se Fig. E1.
2. For å få perfekte terninger anbefales det å stille tykkelseshjulet til posisjon 5 til 8. Start på posisjon 5 og vri videre til 6–8 for større terninger. Se Fig. E2.
3. Legg de oppskårede ingrediensene i trakten, og drei deretter innstillingshjulet til posisjonen for tykk julienne. Se Fig. E3.

Tips: Trakten må være helt fylt med skiver. Det skal ikke være tomrom i trakten, ellers vil du ikke kunne lage jevne terninger. Se Fig. E4.

4. Hold og trykk forsiktig på matpresseren, og fortsett å trykke håndtaket ned for å kutte i terninger. Se Fig. E5.



NO



RENGJØRING & OPPBEVARING

1. Brett sammen stativet. Se Fig. F1.
2. Hold inne knappene på begge sider og trykk dem inn for å fjerne håndtaket – dette gjør rengjøringen enklere. Se Fig. F2.
3. Løft låsen til trakten og ta ut trakten. Se Fig. F3.
4. Drei innstillingshjulet til posisjonen for tynne julienne-kutt og still tykkelseshjulet til posisjon 8 for best rengjøringsresultat med den medfølgende rengjøringsbørsten. Se Fig. F4.
5. Skyll håndtaket under rennende vann og rengjør bladene med børsten som følger med – hold alltid fingrene unna knivene! Se Fig. F5.
6. Sett på beskyttelsesdekselet igjen og trykk ned til du hører et klikk. Se Fig. F6.
7. Dra ut stativet og skyv håndtaket tilbake i enheten. Se Fig. F7 og Fig. F8.
8. Brett sammen stativet, trykk håndtaket ned og vri låsen til låst posisjon. Se Fig. F9.

NO





SLIK FOREBYGGER DU FLEKKER – OG FJERNER DEM

Visse typer frukt og grønnsaker – som gulrøtter og rødbeter – kan misfarge eller sette flekker på plastdelene og knivbladene. Dette er helt normalt og ufarlig, og et vanlig problem med plastprodukter av denne typen.

Forebygging:

For å unngå misfarging, spray litt matolje på plastdelene som kommer i kontakt med grønnsakene.

Hvis det allerede har oppstått flekker, kan du prøve én av disse to metodene:

1. Enkel metode: Rengjør flekken med natron.

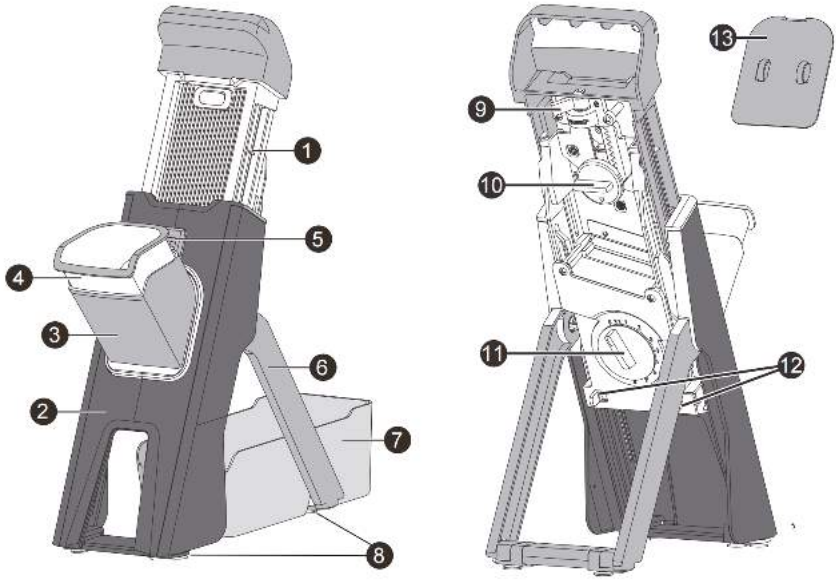
2. Mest effektiv metode: Lag en pasta av natron og oppvaskmiddel.

Påfør blandingen på flekken, la det virke i 20 minutter, skrubb, og skyll grundig. Gjenta om nødvendig til flekken er borte.

Produsert for og importert av:
Stock Group Norway AS
c/o Granada
Sørliveien 118
1788 Halden

EN

A



Front Back

1. Handle
2. Main unit
3. Ingredient chute
4. Pusher
5. Chute lock
6. Main stand
7. Container
8. Suction feet
9. Handle lock
10. Setting dial
11. Thickness dial
12. Handle release
13. Protective cover

SETTINGS DETAIL

SLICING THICK JULIENNE THIN JULIENNE





Slicing setting

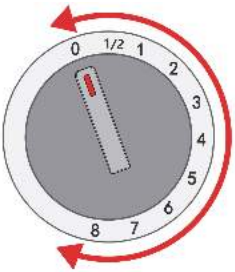


Thick Julienne slicing setting



Thin Julienne slicing setting

EN



THICKNESS CHART

The thickness adjustment ranges from 0 to 8 mm and allows you to make thick or thin slices, julienne strips, and diced cuts.

THICKNESS ADJUSTMENT:

1/2 = 0.5 mm	3 = 3 mm	6 = 6 mm
1 = 1 mm	4 = 4 mm	7 = 7 mm
2 = 2 mm	5 = 5 mm	8 = 8 mm

RISK OF INJURY

Use extreme care when using the slicer. The blades are extremely sharp.

Keep fingers away from the blades at all times.

Never touch the blades while the slicer is in use. Never touch any moving parts.

Improper use of the slicer may result in injury or damage to the mandoline slicer.

Keep out of reach of children.

RISK OF DAMAGE

Do not use the mandoline slicer for frozen food.

The mandoline slicer is not suitable to slice hard items.

SETTING UP YOUR VERTICAL MANDOLINE SLICER BEFORE USE



1. Hold the top of the handle and use your thumb to turn the handle lock to the unlock position to release the handle. Be careful — the handle is spring-loaded and will release quickly. See Fig A1.
2. Pull out the stand until you hear a “click”. See Fig A2.
3. Place the slicer on flat countertop, hold the unit and stand with your hands then press down to secure the slicer on the countertop. See Fig A3.

EN

4. Place the tray on the stand and make sure it sits properly.
5. Lift the chute lock up and remove the cover. See Fig A4.
6. Insert the chute then press down until you hear a click. See Fig A5.

The Mandoline slicer is ready to use.

SLICING GUIDE



THICK SLICES: 6-8 MM



MEDIUM SLICES: 3-5 MM



THIN SLICES: 0.5-2 MM

1. Turn the dial to Slice position for slicing. See Fig B1.
2. Adjust the thickness dial to control the slice thickness (0.5-8 mm). See Fig B2.
3. Place the ingredient in the chute and use the food pusher for finger protection.
4. Hold and press the pusher gently, then keep pushing down on the handle to slice. See Fig B3.

Tip: Gently hold and press the food pusher — do not press down hard.

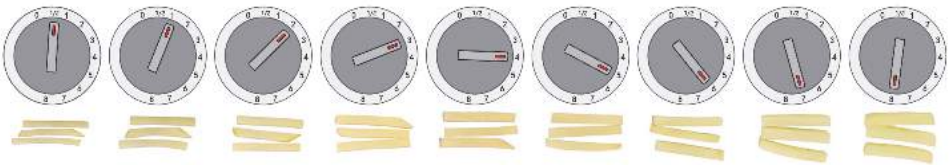






EN

THICK JULIENNE SLICING GUIDE

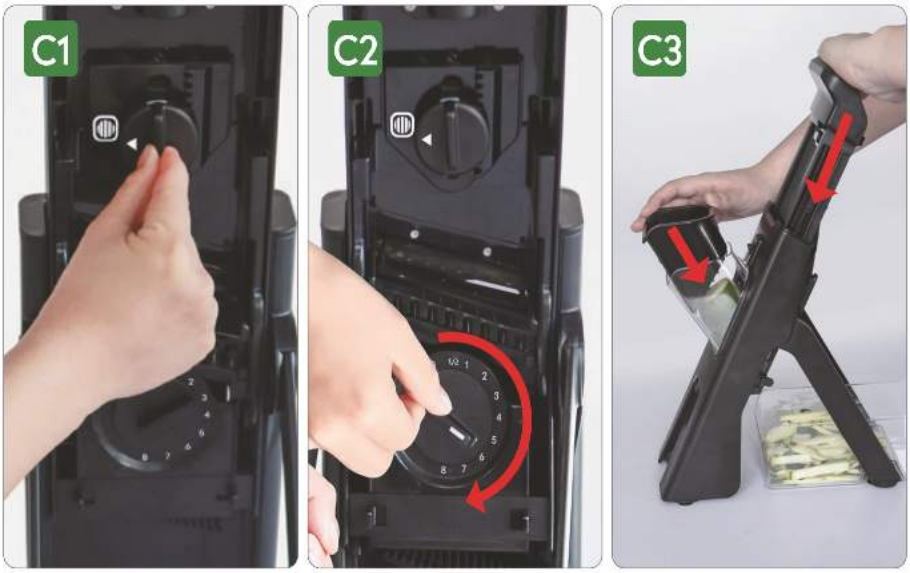


THICK JULIENNE

1. Turn the dial counterclockwise to thick Julienne slice position for thick Julienne slicing. See Fig C1.
2. Adjust the thickness dial to achieve different results. See Fig C2.
3. Place the ingredient in the chute and use food pusher for finger protection.
4. Hold and press the pusher gently then keep pushing down the handle to slice. See Fig C3.

Tip: Just hold and press the food pusher gently, do not press down hard.

TIPS FOR MAKING FRENCH FRIES

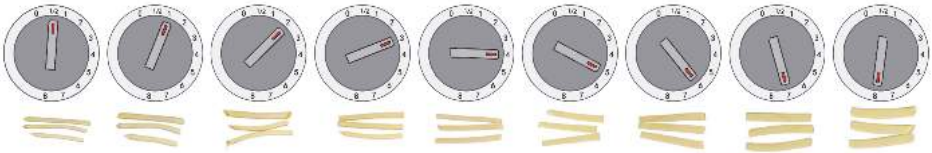


Your mandoline slicer is excellent for making French fries.

Set your mandoline slicer to the Thick Julienne setting for homemade French fries. Simply adjust the setting dial to Thick Julienne and turn the thickness dial to 6–8 to create classic matchstick-style fries.

EN

THIN JULIENNE SLICING GUIDE



THIN JULIENNE

Your mandoline slicer is also excellent for making thin strips with thin julienne slicing, simply follow the instructions below to set up your mandoline slicer.

1. Turn the setting dial counterclockwise to thin Julienne position for thin Julienne slicing. See Fig D1.
2. Adjust the thickness dial to achieve different results. See Fig D2.
3. Place the ingredient in the chute and use food pusher for finger protection.
4. Hold and press the pusher gently then keep pushing down on the handle to slice and then release. See Fig D3.

Tip: Just hold and press the food pusher gently, do not press down hard.







EN

DICING GUIDE



LARGER DICES: 7-8 MM

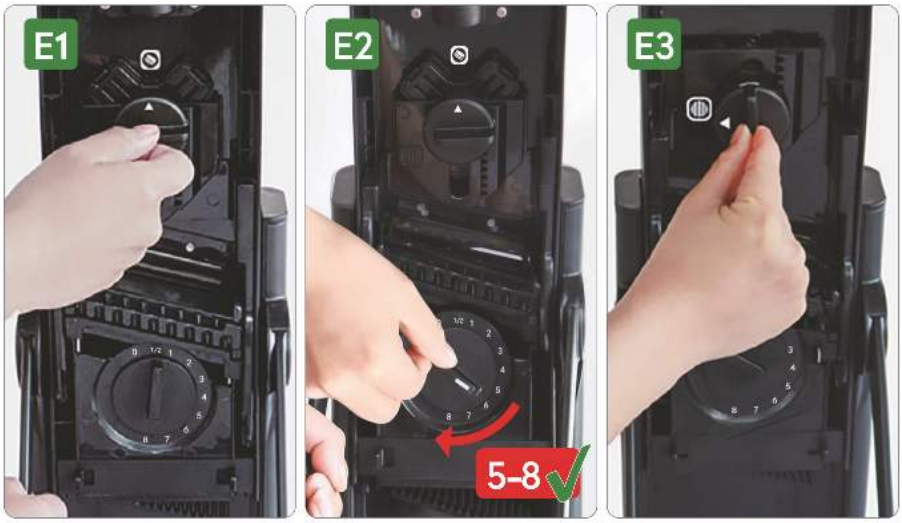


SMALL DICE: 5-6 MM

1. Turn the setting dial to slice position for slicing first. See Fig E1.
2. To make ideal cubes, it's recommended to adjust the thickness dial to position 5 to 8. Adjust the thickness dial to position 5, keep turning the dial to 6-8 for larger cubes. See Fig E2.
3. Place sliced ingredients in the chute then turn the dial to thick Julienne position. See Fig E3.

Tip: The chute must be fully loaded with sliced ingredients. Do not leave any space inside the chute, otherwise it will not be able to make diced cubes. See Fig E4.

4. Hold and press the food pusher gently then keep pushing down on the handle to dice. See Fig E5.



EN

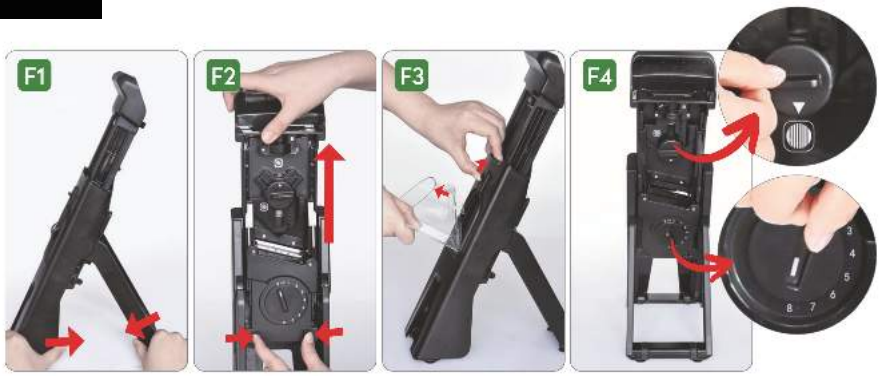


CLEANING & STORAGE

YOUR MANDOLINE SLICER IS TOP RACK DISHWASHER SAFE.

1. Fold the stand. See Fig F1.
2. Press the buttons on both sides and push inward to remove the handle for easy cleaning. See Fig F2.
3. Lift the chute lock and remove the chute. See Fig F3.
4. Turn the setting dial to the Thin Julienne position and set the thickness dial to 8 for optimal cleaning with the cleaning brush. See Fig F4.
5. Rinse the handle under running water and clean the blades using the provided brush. Always keep your fingers away from the blades. See Fig F5.
6. Place the protective cover on and press down until you hear a click. See Fig F6.
7. Extend the stand and slide the handle back into the unit. See Fig F7 & Fig F8.
8. Fold the stand, press down the handle, and turn the handle lock to the lock position. See Fig F9.

EN





HOW TO PREVENT STAINS AND REMOVE STAINS

Some fruits and vegetables, such as carrots or beets, may stain or discolor the plastic or blade parts. This is completely normal and safe — it's a common issue with plastic products of this type.

To prevent staining:

Lightly spray vegetable oil on any plastic parts that may come into contact with these foods before use.

If staining occurs, try one of the following methods:

1. Easier method: Clean the stain using baking soda.

2. More effective method: Mix a paste of baking soda and dish soap, apply it to the stain, and scrub gently. Let it sit for 20 minutes, scrub again, and rinse thoroughly. Repeat if needed until the stain is gone.

Manufactured for and imported by:
Stock Group A/S
Gammelmarksvej 11
DK- 7100 Vejle
www.stockgroup.dk