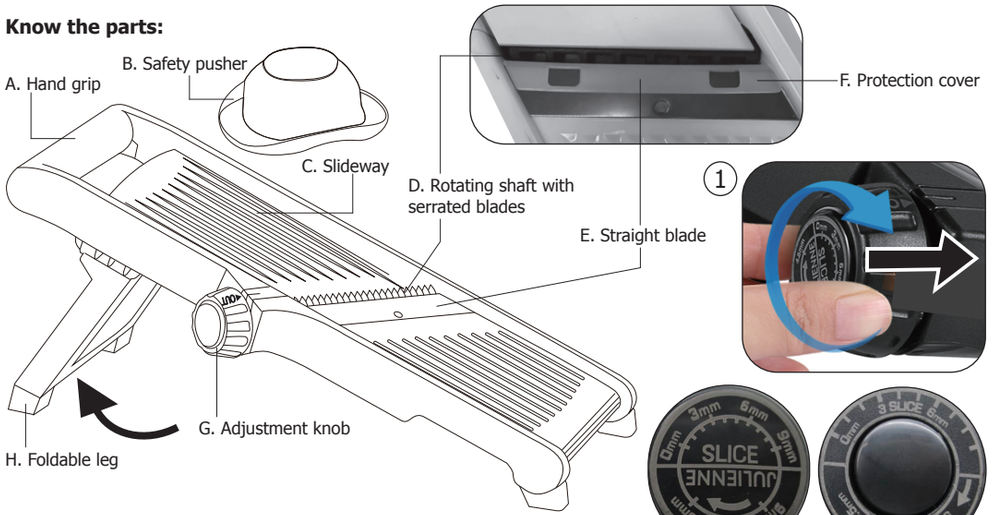
VOGUE

Mandoline Slicer: JF040/JF041/JF042

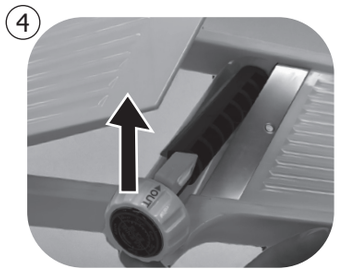
Instruction manual

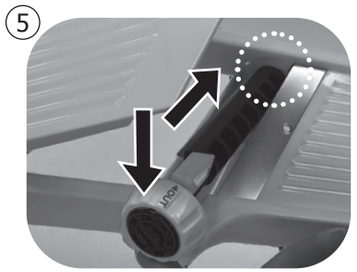
Know the parts:

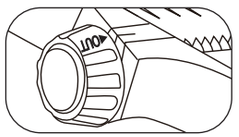


Model JF040/JF041

Model JF042







EN

Safety Instructions

Caution: The mandoline slicer is a potentially dangerous product and must only be used by trained personnel in accordance with these instructions. Blade edges are sharp - DO NOT touch! Always use extreme care when handling.

- 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 with the regulations of local authorities.

Before use

- Remove the protection cover (F) from the straight blade (E).
- Rinse the product thoroughly and wipe dry.
- Unfold the leg (H) and place on a flat, stable surface.

Selecting the blade/thickness (Fig.1)

1. Press the knob (G) inward and turn clockwise to select the desired blade for slicing or julienning food.
2. Turn the knob (G) clockwise to select the slicing/julienning thickness.

How to use (Fig.2, Fig.3)

Note: Always use the safety pusher (B) when slicing foodstuffs.
Note: Ensure the sliced food will fall from the product to a surface or into a container that is suitable for food storage/preparation.

1. Press the safety pusher (B) on to the food, pushing the pusher spikes down if necessary.
2. Holding the safety pusher (B) on to the top, slide the foodstuff down the slideway (C) and over the blades (D, E).
3. Return to the top and repeat.

Note: After use, ensure to withdraw the serrated blades (D) by turning the knob (G) and install back the protection cover (F).

Cleaning, Care & Maintenance

- After use, clean the product and blades with soapy water and a soft cloth.
- Always dry well after cleaning.

Removing the shaft (D) for cleaning (for JF040/JF041)

- Turn the knob (G) to "OUT ▶" position and lift the shaft (D) upwad to remove (Fig.4).
- Clean the shaft and blades (D) then dry well.
- Install back the shaft (D), inserting the front end into the side hole then pressing the rear end downward (Fig.5).

Tip: For JF042, the shaft is not detachable but there is a protective guard on the back. Lift the guard and clean the shaft and blades (D).

Please click on the URL below or scan the QR code for more information on the product:

JF040:
https://catering-brands-directory.com/product-passport/JF040/

JF041:
https://catering-brands-directory.com/product-passport/JF041/

NL

Veiligheidsinstructies

Opgelet: De mandolinesnijder is een potentieel gevaarlijk product en mag alleen worden gebruikt door getraind personeel in overeenstemming met deze instructies.
De messen zijn scherp, NIET aanraken! Wees altijd uiterst voorzichtig bij het gebruik.

- Probeer NIET botten of bevroren producten te snijden. Dit kan de messen beschadigen.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.

Voor gebruik

- Verwijder de beschermkap (F) van het rechte mes (E).
- Spoel het product grondig af en veeg het droog.
- Klap het pootje (H) uit en plaats het op een vlakke, stabiele ondergrond.

Het mes/de dikte selecteren (Afb. 1)

1. Druk de knop (G) naar binnen en draai deze met de klok mee om het gewenste mes voor het snijden of julienneren van voedsel te selecteren.
2. Draai de knop (G) met de klok mee om de snij-/juliennedikte te selecteren.

Gebruiksaanwijzing (Afb. 2, Afb. 3)

Opmerking: Gebruik altijd de veiligheidsdrukker (B) bij het snijden van voedingsmiddelen.
Opmerking: Zorg ervoor dat het gesneden voedsel van het product op een oppervlak of in een bak terechtkomt dat geschikt is voor het bewaren/bereiden van voedsel.

1. Druk de veiligheidsdrukker (B) op het voedsel en druk indien nodig de drukpinnen naar beneden.
2. Houd de veiligheidsdrukker (B) bovenop vast en schuif het voedsel langs de glijbaan (C) en over de messen (D, E).
3. Ga terug naar boven en herhaal.

Opmerking: Zorg ervoor dat u na gebruik de gekartelde messen (D) verwijdert door aan de knop (G) te draaien en plaats de beschermkap (F) terug.

Reiniging, zorg & onderhoud

- Reinig het product en de messen na gebruik met een zachte doek en zeepwater.
- Droog het product altijd goed af na het reinigen.

De as (D) verwijderen voor reiniging (voor JF040/JF041)

- Draai de knop (G) naar de stand "OUT ▶" (Uit) en til de as (D) omhoog om deze te verwijderen (Afb. 4).
- Reinig de as en de messen (D) en droog ze goed af.
- Plaats de as (D) terug door het voorste uiteinde in het zijgat te steken en het achterste uiteinde naar beneden te drukken (Afb.5).

Tip: Bij JF042 is de as niet afneembaar, maar zit er een beschermkap aan de achterkant. Til de beschermkap op en reinig de as en de messen (D).

JF042:
https://catering-brands-directory.com/product-passport/JF042/

vogue-cookware.com
enquiries@vogue-cookware.com

FR

Consignes de sécurité

Attention : La mandoline est un produit potentiellement dangereux qui doit être utilisé uniquement par du personnel formé, conformément aux présentes instructions.
Les lames sont tranchantes - NE les touchez PAS ! Faites toujours preuve d'une extrême prudence lorsque vous la manipulez.

- N'essayez PAS de couper des os ou des aliments congelés avec cet appareil. Cela pourrait endommager les lames.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux règlements des autorités locales.

Avant d'utiliser l'appareil

- Retirez le capot de protection (F) de la lame droite (E).
- Rincez soigneusement le produit et asséchez-le avec un chiffon.
- Dépliez le pied (H) et placez l'appareil sur une surface plane et stable.

Sélection de la lame/épaisseur (Fig. 1)

1. Appuyez sur le bouton (G) vers l'intérieur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre afin de sélectionner la lame souhaitée pour trancher ou couper les aliments en julienne.
2. Tournez le bouton (G) dans le sens des aiguilles d'une montre afin de sélectionner l'épaisseur de tranchage/de coupe en julienne.

Mode d'emploi (Fig. 2, Fig. 3)

Remarque : Utilisez toujours le poussoir de sécurité (B) lorsque vous tranchez des aliments.
Remarque : Assurez-vous que les aliments coupés en tranches retombent directement sur une surface ou dans un récipient adapté à la conservation/ préparation des aliments.

1. Appuyez le poussoir de sécurité (B) sur les aliments, en enfonçant les pointes du poussoir si nécessaire.
2. Tout en maintenant le poussoir de sécurité (B) en position haute, faites glisser les aliments le long de la glissière (C) et au-dessus des lames (D, E).
3. Remontez en position haute et répétez l'opération.

Remarque : Après avoir utilisé l'appareil, assurez-vous de retirer les lames dentelées (D) en tournant le bouton (G) et remettez le couvercle de protection (F) en place.

Nettoyage, entretien et maintenance

- Après l'utilisation, nettoyez le produit et les lames à l'eau savonneuse et avec un chiffon doux.
- Après le nettoyage, assurez-vous de toujours bien le sécher.

Retrait de l'arbre (D) pour le nettoyage (pour JF040/ JF041)

- Tournez le bouton (G) en position « OUT ▶ » (Sortie), puis soulevez l'arbre (D) vers le haut pour le retirer (Fig. 4).
- Nettoyez l'arbre et les lames (D) , puis séchez-les soigneusement.
- Remettez l'arbre (D) en place en insérant l'extrémité avant dans le trou latéral, puis en appuyant sur l'extrémité arrière vers le bas (Fig. 5).

Conseil : En ce qui concerne le modèle JF042, l'arbre n'est pas démontable, mais il est équipé d'un capot de protection à l'arrière. Soulevez le capot pour nettoyer l'arbre et les lames (D).

DE

Sicherheitshinweise

Achtung: Der Gemüsehobel ist ein potenziell gefährliches Produkt und darf nur von geschultem Personal gemäß dieser Anleitung verwendet werden.
Die Klingen sind scharf – NICHT berühren! Seien Sie beim Umgang stets äußerst vorsichtig.

- Schneiden Sie NICHT Knochen oder gefrorene Lebensmittel. Dies kann die Klingen beschädigen.
- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung in Übereinstimmung mit den Vorschriften lokaler Behörden.

Vor Gebrauch

- Entfernen Sie die Schutzabdeckung (F) von der geraden Klinge (E).
- Spülen Sie das Produkt gründlich ab und trocknen Sie es ab.
- Klappen Sie den Schenkel (H) aus und legen Sie ihn auf eine ebene, stabile Fläche.

Klinge/Stärke auswählen (Abb. 1)

1. Drücken Sie den Knopf (G) nach innen und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Klinge zum Schneiden oder Julienne-Schneiden von Lebensmitteln auszuwählen.
2. Drehen Sie den Knopf (G) im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Schnitt-/Julienne-Stärke auszuwählen.

Verwendung (Abb. 2, Abb. 3)

Hinweis: Benutzen Sie beim Schneiden von Lebensmitteln immer den Sicherheitsdrücker (B).
Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das geschnittene Lebensmittel vom Gerät auf eine Oberfläche oder in einen geeigneten Behälter fällt.

1. Drücken Sie den Sicherheitsschieber (B) auf das Lebensmittel und drücken Sie die Stopferspitzen gegebenenfalls nach unten.
2. Halten Sie den Sicherheitsschieber (B) oben fest und schieben Sie das Lebensmittel über die Gleitführung (C) und die Klingen (D, E).
3. Kehren Sie zurück nach oben und wiederholen Sie den Vorgang.

Hinweis: Entfernen Sie nach Gebrauch die gezackten Klingen (D), indem Sie den Knopf (G) drehen und die Schutzabdeckung (F) wieder anbringen.

Reinigung, Pflege und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät und die Klingen nach Gebrauch mit Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Trocknen Sie sie nach der Reinigung stets gründlich ab.

Abnehmen der Welle (D) zur Reinigung (für JF040/JF041)

- Drehen Sie den Knopf (G) in die Position „OUT▶" (Außen) und heben Sie die Welle (D) nach oben ab (Abb. 4).
- Reinigen Sie die Welle und die Klingen (D) und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
- Setzen Sie die Welle (D) wieder ein, indem Sie das vordere Ende in die seitliche Öffnung einführen und das hintere Ende nach unten drücken (Abb. 5).

Tipp: Bei JF042 ist die Welle nicht abnehmbar, auf der Rückseite befindet sich jedoch ein Schutz. Heben Sie den Schutz an und reinigen Sie Welle und Klingen (D).

IT

Istruzioni per la sicurezza

Attenzione: L'affettatrice a mandolina è un prodotto potenzialmente pericoloso che deve essere utilizzato solo da persone competenti, rispettando le presenti istruzioni.
I bordi della lama sono affilati - NON toccarli! Prestare sempre la massima attenzione durante la manipolazione.

- NON tentare di tagliare ossa o alimenti congelati. Facendolo si potrebbero danneggiare le lame.
- Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio rispettando le norme locali.

Prima dell'uso

- Rimuovere il coperchio di protezione (F) dalla lama liscia (E).
- Sciacquare accuratamente il prodotto e asciugarlo.
- Aprire il piede (H) e posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile.

Scelta della lama/dello spessore (Fig. 1)

1. Premere il selettore (G) verso l'interno e ruotarlo in senso orario per selezionare la lama con cui affettare l'alimento.
2. Ruotare il selettore (G) in senso orario per selezionare lo spessore delle fette/strisce.

Modalità di utilizzo (Fig. 2, Fig. 3)

Nota: Utilizzare sempre lo spintore di sicurezza (B), quando si affettano gli alimenti.
Nota: Verificare che le fette cadano dal prodotto su una superficie o in un contenitore idonei alla conservazione/preparazione degli alimenti.

1. Premere lo spintore di sicurezza (B) sull'alimento, spingendo le punte dello spintore verso il basso, se necessario.
2. Tenendo lo spintore di sicurezza (B) verso l'alto, far scorrere l'alimento lungo la slitta (C) e sopra le lame (D, E).
3. Tornare indietro e ripetere l'operazione.

Nota: Dopo l'uso, estrarre le lame dentate (D) ruotando il selettore (G) e rimontare il coperchio di protezione (F).

Pulizia, cura e manutenzione

- Dopo l'uso, pulire il prodotto e le lame usando acqua e sapone e un panno morbido.
- Asciugare sempre accuratamente, dopo la pulizia.

Rimozione dell'asse (D) per la pulizia (per JF040/JF041)

- Ruotare il selettore (G) in posizione "OUT" ▶ (Estrazione) e sollevare l'asse (D) verso l'alto per rimuoverlo (Fig. 4).
- Pulire l'asse e le lame (D), quindi asciugare accuratamente.
- Reinstallare l'asse (D) inserendo l'estremità anteriore nel foro laterale, quindi premere l'estremità posteriore verso il basso (Fig. 5).

Suggerimento: Nella versione JF042 l'asse non è rimovibile, ma sul retro è presente un carter di protezione. Sollevare il carter di protezione e pulire l'asse e le lame (D).

ES

Consejos de Seguridad

Precaución: La mandolina rebanadora es un producto potencialmente peligroso y solamente la debe usar personal formado conforme a las instrucciones siguientes.
Los bordes de la cuchilla están afilados: ¡NO tocar! Use siempre cuidado extremo durante la manipulación.

- NO intente cortar huesos ni productos congelados. Podría dañar las cuchillas.
- Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Deshágase del embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.

Antes del uso

- Retire la cubierta protectora (F) de la cuchilla recta (E).
- Aclare bien el producto y seque.
- Despliegue la pata (H) y colóquela sobre una superficie lisa y estable.

Selección de la cuchilla/grosor (Fig. 1)

1. Presione el mando (G) hacia dentro y gire en sentido horario para seleccionar la cuchilla deseada para rebanar o cortar los alimentos con la técnica juliana.
2. Gire el mando (G) en sentido horario para seleccionar el grosor de la rebanada/técnica juliana.

Modo de empleo (Fig. 2, Fig. 3)

Nota: Use siempre el presionador de seguridad (B) al rebanar alimentos.
Nota: Asegúrese de que los alimentos rebanados caigan sobre una superficie o contenedor aptos para el almacenamiento/preparación de alimentos.

1. Presione el presionador de seguridad (B) sobre el alimento, presionando las púas hacia abajo si es necesario.
2. Manteniendo el presionador de seguridad (B) sobre la parte superior, deslice el alimento hacia abajo sobre la guía de deslizamiento (C) y sobre las cuchillas (D, E).
3. Regrese a la parte superior y repita.

Nota: Después del uso, asegúrese de retirar las cuchillas serradas (D) girando el mando (G) y volviendo a instalar la cubierta protectora (F).

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- Después del uso, limpie el producto y las cuchillas con agua jabonosa y un paño suave.
- Seque siempre bien después de limpiar.

Extracción del eje (D) para la limpieza (para JF040/JF041)

- Gire el mando (G) hacia la posición "OUT ▶" (Fuera) y levante el eje (D) hacia arriba para extraer (Fig. 4).
- Limpie el eje y las cuchillas (D) y seque bien.
- Vuelva a instalar el eje (D), introduciendo el extremo delantero en el orificio lateral y presionando el extremo trasero hacia abajo (Fig. 5).

Sugerencia: Para JF042, el eje no es extraíble pero encontrará una cubierta protectora en la parte trasera. Levante la cubierta y limpie el eje y las cuchillas (D).

JF040-JF041-JF042_ML_A4_v2_20261019.indd 2 2026/10/19 13:51