

50



500319

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Tyskland

tlf. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Service hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Version: 1.0

Forberedelsesdato: 2024-09-06

Original betjeningsvejledning

Anvisninger vedrørende sikkerhed



ADVARSEL

Fare for snitsår!

Knivene på skæreindsatser er meget skarpe.

Hold altid skæreindsatserne i den lige ende, ikke i den spidse ende, når du udskifter eller renser dem.

Børn må ikke holde skæreindsatserne i deres hænder.

For at beskytte dine hænder og fingre skal du altid bruge en presser til mindre stykker grøntsager eller deres ender.

Brug afskæringsresistente handsker ved rengøring.

Brug som beregnet

Apparatet er kun beregnet til den brug, der er beskrevet i brugervejledningen med de medfølgende og godkendte komponenter.

Enhver anden brug anses for at være uforenelig med dens tilsigtede brug. Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader. I sådanne tilfælde er brugeren/operatøren alene ansvarlig

Følgende brug er i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse:

- Skæring af grøntsager/frugter.

DK

Tekniske parametre

Navn:	Mandolinjern 50
Artikelnr.:	500319
Materiale:	rustfrit stål, kunststof
Antal skæreindsatser:	5
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	400 x 140 x 150
Vægt i kg:	1,1

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

Version / egenskaber

- Farve:
 - sort
 - sølv
- Designet til:
 - spåner
 - skiver
 - stænger
- Version skæreindsatser:
 - 2 skæreindsatser til spåner/stænger (3,5 mm | 7 mm)
 - 3 skæreindsatser til skiver (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm)
 - kan vaskes i en opvaskemaskine
- Egenskaber: skridsikre fødder
- Inklusive:
 - 1 beholder til opbevaring af 4 skæreindsatser
 - knivbeskytter
 - 1 presser

DK

Oversigt over bestandsdele

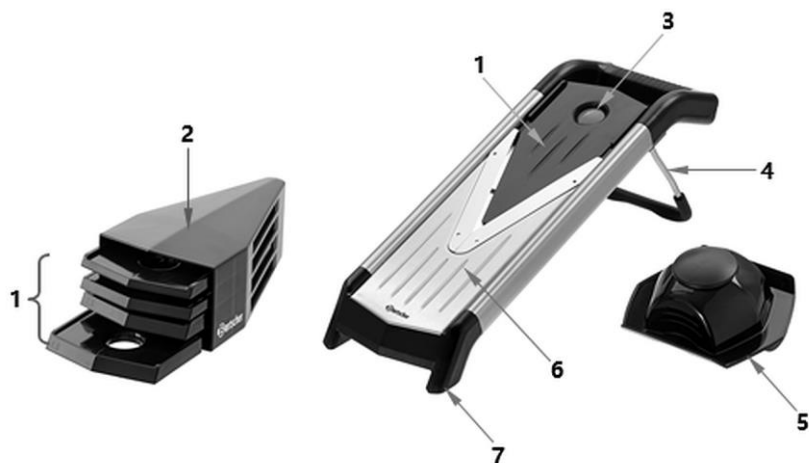


Fig. 1

1. Skæreindsatser (5x)
3. Knap (rød)
5. Presser
7. Fødder, skridsikre

2. Beholder til opbevaring af 4 skæreindsatser
4. Støtte, skridsikker
6. Ramme

DK

Skæreindsatser

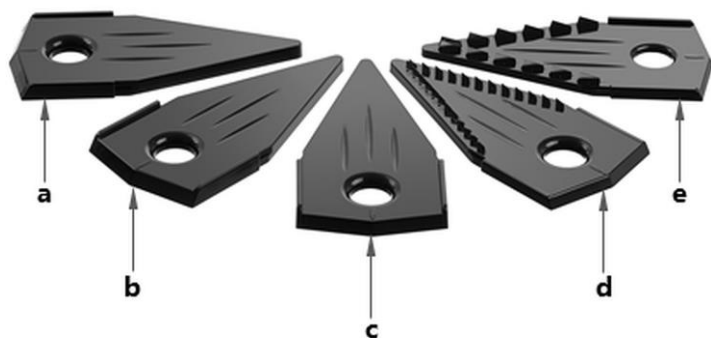


Fig. 2

- a Skæreindsatser til skiver 1,5 mm
- b Skæreindsatser til skiver 2,5 mm
- c Skæreindsatser til skiver 3,5 mm
- d Skæreindsatser til spåner / stænger 3,5 mm
- e Skæreindsatser til spåner / stænger 7 mm

Betjeningsvejledning

Før brug

1. Pak mandolinjernet ud og bortskaf emballagen i overensstemmelse med miljøbestemmelserne.
2. Kontroller, at mandolinjernet er intakt før brug. I tilfælde af beskadigelse af apparatet, kontakt venligst din forhandler.
3. Rengør mandolinjernet og tilbehøret grundigt, som beskrevet i kapitlet **"Rengøring"** inden brug.

Indstilling

1. Åbn støtten og placer mandolinen på en flad, skridsikker overflade.
2. Sørg for, at overfladen, som mandolinjernet står på, er ren, da det også er overfladen, som de hakkede grøntsager/frugter skal lægges på.
3. Hold tilstrækkelig afstand fra bordets kanter. Apparatet kan vælte eller falde.



DK

Fig. 3

Skæring af grøntsager/frugter

1. Forbered grøntsager/frugter til skæring.

ANVISNING!

Hvis grøntsager/frugter skal skæres i skiver, skal du vælge en skæreindsats til skiver af passende tykkelse (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm).

Hvis du skal bruge grøntsager/frugter i spåner eller stænger, skal du vælge en af skæreindsatserne til spåner/stænger med den ønskede tykkelse (3,5 mm | 7 mm).



Fig. 4



Fig. 5

DK

2. Indsæt den valgte skæreindsats, indtil det går i hak (kapitlet "Udskiftning af skæreindsatser").
3. Læg de tilberedte grøntsager/frugter i den øverste del af skæreindsatsen og flyt dem med en glidende bevægelse på kniven fra top til bund.

Grøntsager/frugter bliver hakket i den valgte form og falder under rammen på den forberedte overflade.

Presser

ADVARSEL!

Fare for snitsår!

Knivbladet er meget skarpt.

Brug det medfølgende presser, når du hakker små stykker grøntsager/frugt.

1. Brug om nødvendigt den medfølgende presser.
2. Vær altid opmærksom på den korrekte position af presseren.

Korrekt position



Ikke korrekt position

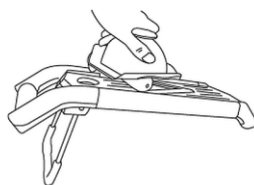
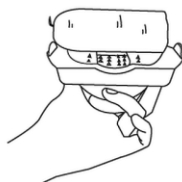


Fig. 6

DK

Udskiftning af skæreindsatser

1. Tryk på den røde knap på rammen og træk forsigtigt skæreindsatsen bagud.
2. Løft forsigtigt skæreindsatsen ved udtræk.
3. Indsæt forsigtigt den nødvendige skæreindsats i V-bladet, indtil den klikker på plads hørbart.



Fig. 7

Rengøring

OBS!

Brug aldrig skrappe rengøringsmidler, der kan beskadige overfladen på mandolinjernet og tilbehøret.

Brug aldrig en svamp.

Tør ikke mandolinjernet med en klud.

Mandolinjernet skal rengøres umiddelbart efter brug for at undgå, at maden tørrer på bladet.

1. Mandolinjernet ramme og alle aftagelige dele (skæreindsatser, presser, knivbeskytter) skal rengøres før og efter hver brug under varmt rindende vand med et mildt rengøringsmiddel. Brug en tør plastbørste til rengøring.
2. Skyl de rengjorte elementer i rent vand.
3. Lad alle individuelle dele lufttørre i lodret position.

ANVISNING!

Skæreindsatserne kan valgfrit vaskes i opvaskemaskine.

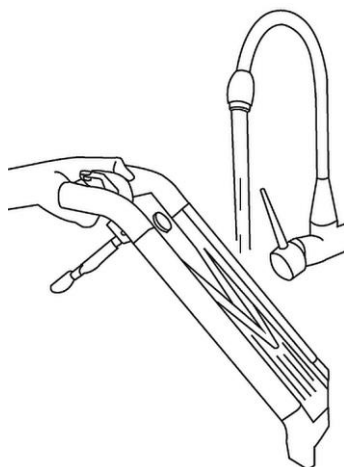


Fig. 8

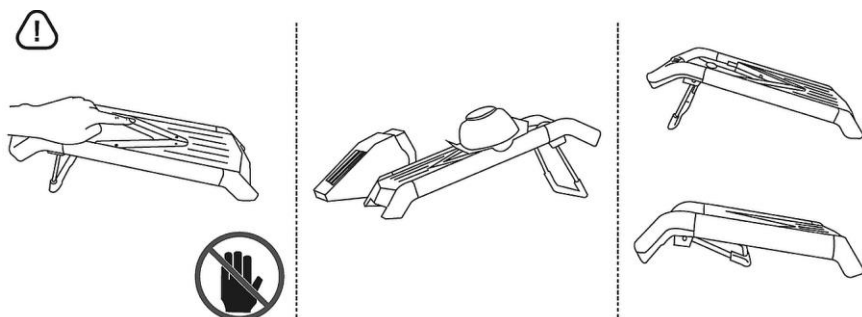


Fig. 9

4. Vær især forsigtig omkring knivbladene, da de er meget skarpe.
5. Skæreindsatserne skal tørre helt, før de opbevares i en dertil beregnet opbevaringsbeholder.
6. Placer en skæreindsats i mandolinjernet element.
7. Placer støtten tilbage i sin oprindelige position.
8. Monter knivbeskytteren.
9. Mandolinjernet skal opbevares på et tørt, rent sted ikke udsat for frost og sollys og uden for børns rækkevidde.

DK

Mulige driftsfejl

Fejl	Fjernelse
Grøntsager/frugter er ikke skåret ordentligt	Sørg for, at oversiden af presseren er trykket fast nok til at sikre maden.
	Vær opmærksom på korrekt brug af presseren, når du hakker grøntsager/frugter. Følg anvisningerne angivet i kapitel 6 " Presser ".
	Grøntsagsrester på skæreindsatserne gør det umuligt at hakke grøntsager/frugter. Rengør skæreindsatserne grundigt efter hver brug.
	Sørg for, at den anvendte skæreindsats passer til de grøntsager/frugter, der skal skæres. For at træffe det rigtige valg, følg instruktionerne angivet i de foregående kapitler " Skæreindsatser " og " Skæring af grøntsager/frugter ".