

50



500319

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

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Servisní infolinka: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Verze: 1.0

Datum vyhotovení: 2024-09-06

Originální návod k obsluze

Bezpečnostní pokyny



VAROVÁNÍ

Nebezpečí řezného poranění!

Nože krájecích vložek jsou velmi ostré.

Při výměně nebo čištění krájecích vložek je vždy držte za rovný konec, nikoli za špičatý konec.

Dávejte pozor, aby se řezné vložky nedostaly do rukou dětí.

Pro ochranu rukou a prstů vždy používejte přítlačný prvek na menší kousky zeleniny nebo jejich konce.

K čištění používejte ochranné rukavice odolné proti proříznutí.

Používání v souladu s určením

Zařízení je určeno pouze k použití popsanému v návodu k použití s dodanými a schválenými součástmi.

Jakékoli jiné použití je považováno za neslučitelné s jeho zamýšleným použitím. Výrobce neručí za vzniklé škody. V takových případech je odpovědný pouze uživatel/provozovatel

Následující použití je v souladu s určením:

- Krájení zeleniny a ovoce.

Technické parametry

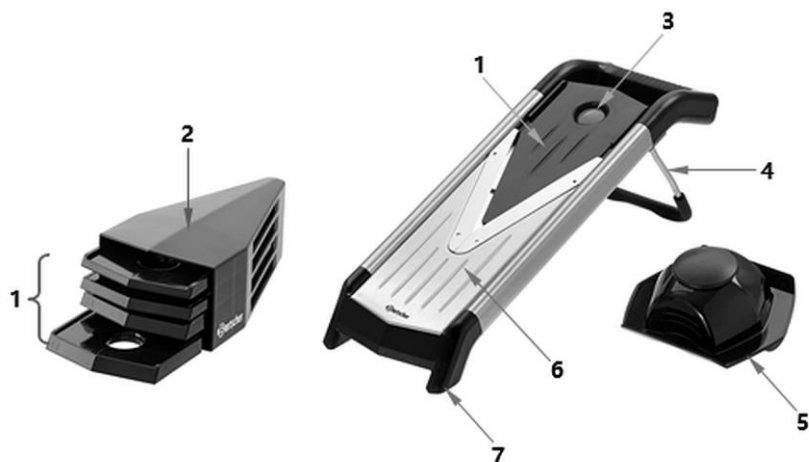
Název:	Mandolína 50
Číslo výrobku:	500319
Materiál:	nerezová ocel, plast
Počet krájecích vložek:	5
Rozměry (šíř. x hl. x výš.) v mm:	400 x 140 x 150
Hmotnost v kg:	1,1

Technické změny vyhrazeny!

Verze / vlastnosti

- Barva:
 - černá
 - stříbrná
- Určeno pro:
 - hobliny
 - plátky
 - hranolky
- Verze krájecích vložek:
 - 2 vložky pro hobliny/hranolky (3,5 mm | 7 mm)
 - 3 vložky pro plátky (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm)
 - vhodná pro mytí v myčce
- Vlastnosti: protiskluzové nožičky
- V sadě:
 - 1 nádoba pro uložení 4 krájecích vložek
 - 1 chránič nože
 - 1 přítlačný prvek

Přehled dílů

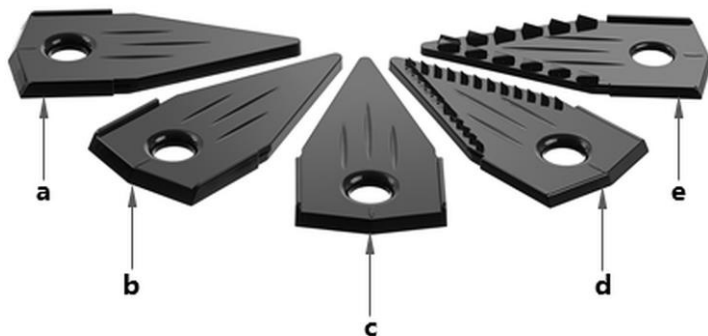


Obr. 1

1. Krájecí vložky (5x)
3. Tlačítko (červené)
5. Přítlačný prvek
7. Nožičky, protiskluzové

2. Nádoba pro uložení 4 krájecích vložek
4. Podpora, protiskluzová
6. Rám

Krájecí vložky



Obr. 2

- a krájecí vložka pro krájení na plátky 1,5 mm
- b krájecí vložka pro krájení na plátky 2,5 mm
- c krájecí vložka pro krájení na plátky 3,5 mm
- d Krájecí vložka pro krájení na hobliny / hranolky 3,5 mm
- e Krájecí vložka pro krájení na hobliny / hranolky 7 mm

Návod k použití

Před použitím

1. Mandolínu vybalte a obalový materiál zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.
2. Před použitím zkontrolujte, zda je mandolína neporušená. Pokud je zařízení poškozeno, kontaktujte prodejce.
3. Před použitím je třeba mandolínu a příslušenství důkladně vyčistit podle pokynů v kapitole „Čištění“.

Umístění

1. Otevřete podpěru a postavte mandolínu na rovný, neklouzávý povrch.
2. Ujistěte se, že povrch, na kterém mandolína stojí, je čistý, protože je to také povrch, na který bude padat nakrájená zelenina/ovoce.
3. Udržujte dostatečnou vzdálenost od okraje stolu. Zařízení by se mohlo převrátit nebo spadnout.



CZ

Obr. 3

Krájení zeleniny/ovoce

1. Připravte si zeleninu/ovoce na nakrájení.

DOPORUČENÍ!

Pokud chcete zeleninu / ovoce krájet na plátky, vyberte krájecí vložku pro plátky vhodné tloušťky (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm).

Pokud potřebujete zeleninu/ovoce v hoblinách nebo hranolcích, vyberte si jednu z krájecích vložek pro hobliny/hranolky s požadovanou tloušťkou (3,5 mm | 7 mm).



Obr. 4



Obr. 5

CZ

2. Zasuňte vybranou krájecí vložku, dokud nezapadne (kapitola „Výměna krájecích vložek“).
3. Připravenou zeleninu/ovoce vložte do horní části krájecí vložky a klouzavým pohybem po noži odshora dolů.

Zelenina/ovoce budou nakrájeny ve zvoleném tvaru a budou padat pod rám na připravený povrch.

Přítlačný prvek

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí řezného poranění!

Čepel nože je velmi ostrá.

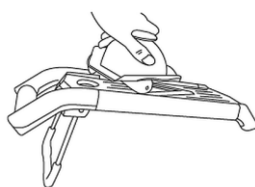
Při krájení malých kousků zeleniny/ovoce použijte přiložený přítlačný prvek.

1. V případě potřeby použijte přiložený přítlačný prvek.
2. Vždy dbejte na správnou polohu přítlačného prvku.

Správná poloha



Nesprávná poloha



Obr. 6

CZ

Výměna krájecích vložek

1. Stiskněte červené tlačítko na rámu a opatrně vytáhněte krájecí vložku dozadu.
2. Při vysouvání krájecí vložku opatrně zvedněte.
3. Opatrně zasuněte požadovanou krájecí vložku do V-čepule, dokud slyšitelně nezapadne na místo.



Obr. 7

Čištění

POZOR!

Nikdy nepoužívejte ostré čisticí prostředky, které by mohly poškodit povrch mandolíny a příslušenství.

Nikdy nepoužívejte houbu.

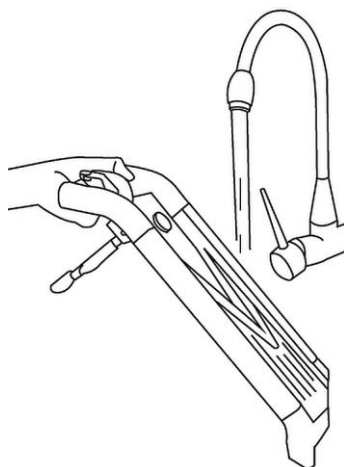
Mandolínu nesušte hadříkem.

Mandolína by se měla vyčistit ihned po použití, aby se zabránilo zasychání potravin na čepeli.

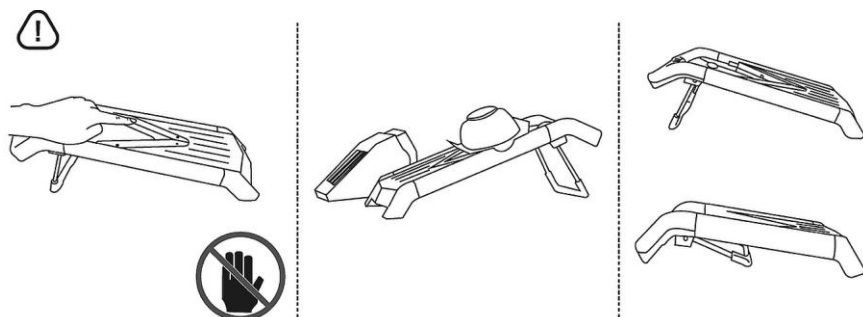
1. Rám mandolíny a všechny odnímatelné části (krájecí vložky, přitlačný prvek, kryt nože) by měly být před a po každém použití očištěny pod tekoucí teplou vodou s jemným čisticím prostředkem. K čištění použijte kartáč na mytí plastového nádobí.
2. Vyčištěné díly opláchněte čistou vodou.
3. Všechny jednotlivé díly nechte ve svislé poloze vyschnout na vzduchu.

DOPORUČENÍ!

Krájecí vložky lze v případě potřeby mýt v myčce na nádobí.



Obr. 8



Obr. 9

4. Buďte obzvláště opatrní v oblasti nožů, protože jsou velmi ostré.
5. Před uložením krájecích vložek do určené skladovací nádoby je nechte zcela vyschnout.
6. Vložte jednu krájecí vložku do prvku mandolíny.
7. Umístěte podpěru zpět do původní polohy.
8. Nasaďte kryt nože.
9. Mandolínu skladujte na suchém místě, chráněném před prachem a slunečním zářením, mimo dosah dětí.

Možné poruchy

Porucha	Odstranění
Zelenina/ovoce nejsou nakrájené správně	Ujistěte se, že je horní strana přítlačného prvku dostatečně pevně přitlačena, aby zajistila potraviny.
	Dbejte na správné použití přítlačného prvku při krájení zeleniny/ovoce. Postupujte podle pokynů v kapitole „ Přítlačný prvek “ .
	Zbytky zeleniny na krájecích vložkách znemožňují krájení zeleniny/ovoce. Krájecí vložky po každém použití důkladně očistěte.
	Ujistěte se, že použitá krájecí vložka je vhodná pro zeleninu/ovoce, které chcete nakrájet. Pro správný výběr se řiďte pokyny obsaženými v předchozích kapitolách „ Krájecí vložky “ a „ Krájení zeleniny/ovoce “ .