

50



500319

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

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Servisna infolinija: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Verzija: 1.0

Datum izdavanja: 2024-09-06

Originalne upute za uporabu

Napomene vezane za sigurnost



UPOZORENJE

Opasnost od ozljeda!

Noževi u reznim umecima su vrlo oštri.

Tijekom izmjene ili čišćenja reznih umetaka uvijek ih primite za ravan kraj, ne šiljasti.

Imajte na pameti da rezne umetke ne uzmu u ruke djeca.

Kako biste zaštitili ruke i prste, prilikom rezanja manjih komada povrća ili kraja povrća uvijek upotrijebite potiskivač.

Tijekom čišćenja upotrebljavajte rukavice otporne na posjekotine.

Namjenska uporaba

Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu navedenu u uputi za uporabu, s isporučenim i odobrenim elementima.

Svaka druga uporaba smatra se nenamjenskom uporabom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu zbog nenamjenske uporabe. U ovom slučaju odgovornost snosi isključivo korisnik /operator

Sljedeća uporaba je u skladu s namjenom:

- Sjeckanje povrća / voća.

Tehnički parametri

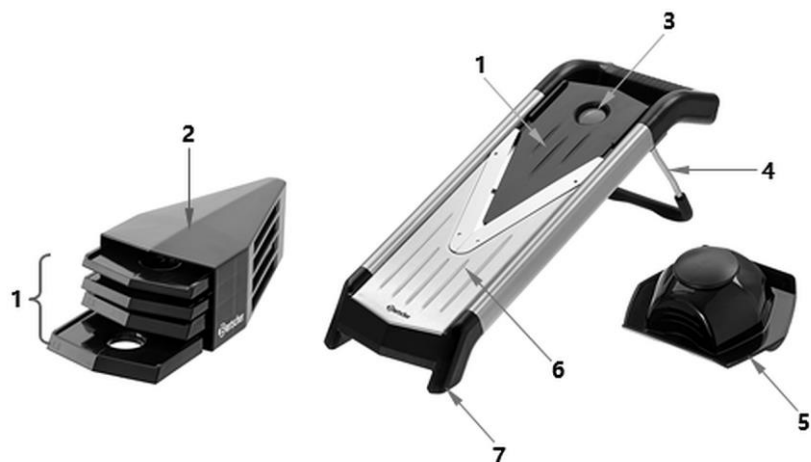
Naziv:	Mandolina 50
Broj art.:	500319
Materijal:	nehrđajući čelik, plastika
Broj reznih umetaka:	5
Dimenzije (Š. x D. x V.) u mm:	400 x 140 x 150
Težina u kg:	1,1

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Verzija / karakteristike

- Boja:
 - crna
 - srebrna
- Projektiran za:
 - trake
 - kriške
 - čips
- verzija reznih umetaka:
 - 2 umetka za do wiórków/słupków (3,5 mm | 7 mm)
 - 3 umetka za kriške (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm)
 - može se prati u perilici
- Svojstva: protuklizne nožice
- Elementi sustava:
 - 1 spremnik za čuvanje 4 rezna umetka
 - 1 zaštita noža
 - 1 potiskivač

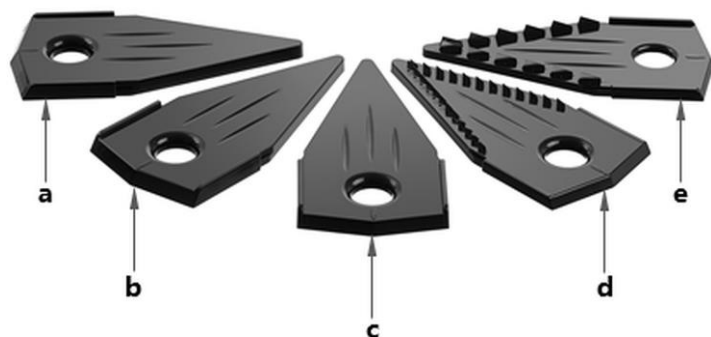
Pregled elemenata



Crtež 1

- | | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| 1. Rezni umeci (5x) | 2. Spremnik za čuvanje 4 rezna umetka |
| 3. Gumb (crveni) | 4. Protuklizni nosač |
| 5. Potiskivač | 6. Postolje |
| 7. Protuklizne nožice | |

Rezni umeci



Crtež 2

- a Rezni umetak za sjeckanje na kriške 1,5 mm
- b Rezni umetak za sjeckanje na kriške 2,5 mm
- c Rezni umetak za sjeckanje na kriške 3,5 mm
- d Rezni umetak za sjeckanje na trake/čips 3,5 mm
- e Rezni umetak za sjeckanje na trake/čips 7 mm

Upute za uporabu

Prije uporabe

1. Mandolinu otpakirajte i zbrinite pakirni materijal sukladno propisima o zaštiti okoliša.
2. Prije uporabe provjerite nije li mandoline rezač oštećen. U slučaju oštećivanja uređaja kontaktirajte prodavača.
3. Prije korištenja mandolinu i pribor pažljivo očistite prema napomenama iz poglavlja „Čišćenje”.

Postavka

1. Otvorite nosač i mandolinu postavite na ravnu, protukliznu površinu.
2. Obratite pozornost da površina na kojoj stoji rezač bude čista jer je to istovremeno površina na koju će padati isjeckano povrće/voće.
3. Zadržite dovoljan razmak od rubova stola. Uređaj bi se mogao prevrnuti ili pasti.



HR

Crtež 3

Sjeckanje povrća / voća

1. Pripremite povrće /voće za sjeckanje.

NAPOMENA!

Ako povrće/voće želite nasjeckati na kriške, odaberite rezni umetak za kriške odgovarajuće debljine (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm).

Ako trebate povrće/voće u obliku traka ili čipsa, odaberite jedan od reznih umetaka za čips/trake potrebne debljine (3,5 mm | 7 mm).



Crtež 4



Crtež 5

HR

2. Postavljajte odabrani rezni umetak sve dok ne klikne (poglavlje „Zamjena reznih umetaka”).
3. Pripremljeno povrće/voće postavite na gornji dio reznog umetka i pomičite ih kliznim pokretom po nožu odozgo prema dolje.

Povrće/voće bude nasjeckano u odabranom obliku, padajući ispod nosača na pripremljenu površinu.

Potiskivač

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda!

Oštrica noža je vrlo oštra.

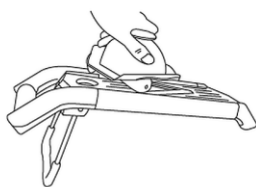
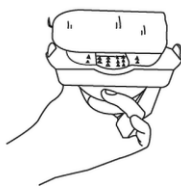
Prilikom sjeckanja manjih komada povrća /voća upotrijebite isporučeni potiskivač.

1. Po potrebi upotrijebite isporučeni potiskivač.
2. Uvijek obratite pozornost na pravilan položaj potiskivača.

Pravilan položaj



Nepravilan položaj



Crtež 6

HR

Zamjena reznih umetaka

1. Pritišćite crveni gumb na nosaču i oprezno izvlačite rezni umetak prema natrag.
2. Prilikom izvlačenja oprezno podignite rezni umetak.
3. Potrebni rezni umetak oprezno postavite u oštricu V, sve dok ne klikne na svojem mjestu.



Crtež 7

Čišćenje

POZOR!

Nikada nemojte koristiti nikakva agresivna sredstva za čišćenje koja bi mogla oštetiti površinu mandoline i pribora.

Nikada ne koristite spužve.

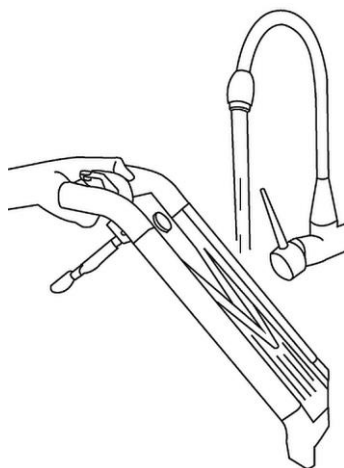
Mandolinu ne brišite krpicom.

Mandolinu čistite direktno nakon uporabe kako biste izbjegli sušenje hrane na oštrici.

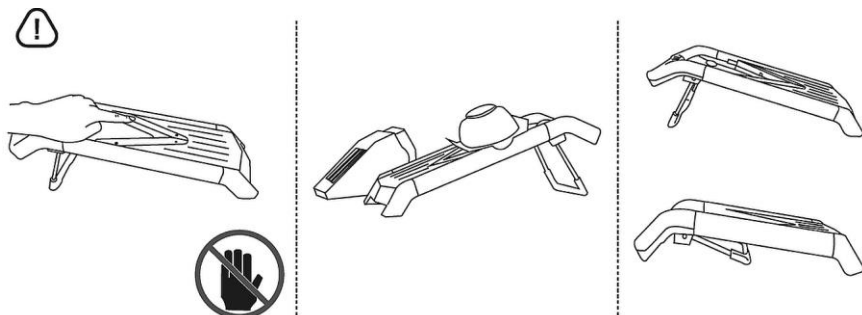
1. Nosač mandoline i sve odvojive elemente (rezne umetke, potiskivač, zaštitu noža) čistite prije i poslije svake uporabe toplom tekućom vodom i blagim deterdžentom. Za čišćenje upotrebljavajte plastičnu četku za pranje suđa.
2. Oprane elemente isperite u čistoj vodi.
3. Sve dijelove postavite u okomiti položaj i ostavite na zraku da se osuše.

NAPOMENA!

Rezne umetke možete oprati i u perilici suđa.



Crtež 8



Crtež 9

4. Budite posebno oprezni kod kontakta s noževima, jer su vrlo oštri.
5. Pričekajte da se rezni umeci potpuno osuše prije nego ih spremite u posebne spremnike za čuvanje.
6. Jedan rezni umetak postavite u element mandoline.
7. Nosač mandoline ponovo postavite u njen prvobitni položaj.
8. Postavite zaštitu noža.
9. Mandolinu čuvajte na suhom mjestu, zaštićenom od prašine i sunca, van dohvata djece.

Moguće smetnje

Problem	Rješenje
Povrće/voće nije dobro nasjeckano	Provjerite da li je gornja strana potiskivača dovoljno jako pritisnuta kako bi se prehrambeni proizvodi zaštitili.
	Obratite pozornost na pravilno korištenje potiskivača tijekom sjeckanja povrća/voća. Uzmite u obzir napomene iz poglavlja „ Potiskivač ”.
	Ostaci povrća na reznim umecima onemogućavaju sjeckanje povrća /voća. Rezne umetke čistite nakon svake uporabe.
	Provjerite da li je korišten rezni umetak adekvatan za povrće /voće koje namjeravate sjeckati. Kako biste odabrali pravilan umetak, pratite napomene iz prethodnim poglavlja „ Rezni umeci ” te „ Sjeckanje povrća /voća ”.