

50



500319

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

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Versione: 1.0

Data di redazione: 2024-09-06

Istruzioni per l'uso originali

Indicazioni sulla sicurezza



AVVERTIMENTO

Pericolo di ferite!

Le lame degli inserti di taglio sono molto affilate.

Quando si sostituiscono o puliscono gli inserti di taglio, afferrarli dal lato dritto e non appuntito.

Prestare attenzione a che gli inserti di taglio non siano accessibili ai bambini.

Per proteggere le mani e le dita, quando si tagliano i pezzi più piccoli di verdura o le loro parti finali, utilizzare sempre il parafetta.

Durante la pulizia usare sempre i guanti antitaglio.

Uso conforme alla destinazione

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso descritto nelle istruzioni per l'uso e con i componenti forniti e approvati.

Qualsiasi altro uso è considerato non conforme allo scopo previsto. Il costruttore non risponde per i danni che ne derivano. In tali casi, l'utente/operatore è l'unico responsabile

L'uso seguente è conforme alla destinazione:

- Taglio di frutta e verdura.

Parametri tecnici

Nome:	Mandolino 50
Numero art.:	500319
Materiale:	acciaio inox, plastica
Numero di inserti di taglio:	5
Dimensioni (L x P x H) in mm:	400 x 140 x 150
Peso in kg:	1,1

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

- Colore:
 - nero
 - argento
- Progettato per:
 - lamelle
 - fette
 - bastoncini
- Versione degli inserti di taglio:
 - 2 inserti per lamelle/bastoncini (3,5 mm | 7 mm)
 - 3 inserti per fette (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm)
 - lavabile in lavastoviglie
- Caratteristiche: piedini antiscivolo
- Incl.:
 - 1 scatola contenitore per 4 inserti di taglio
 - 1 paralama
 - 1 parafetta

Elenco dei pezzi

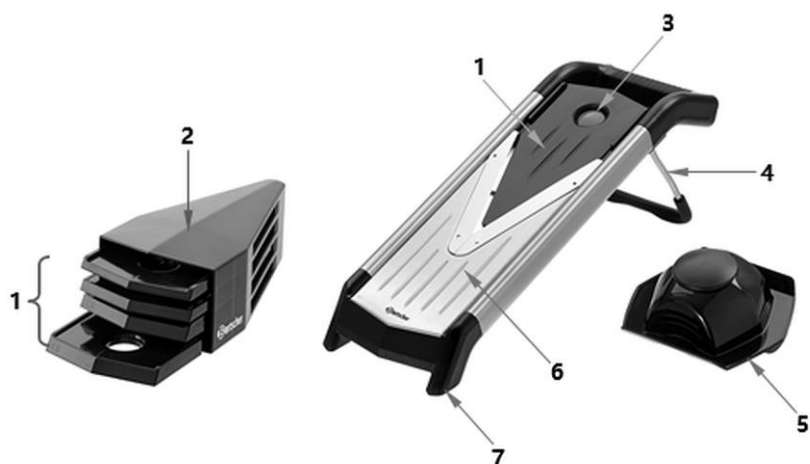


Fig. 1

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Inserti di taglio (5x) | 2. Scatola contenitore per 4 inserti di taglio |
| 3. Pulsante (rosso) | 4. Supporto, antiscivolo |
| 5. Parafetta | 6. Telaio |
| 7. Piedini, antiscivolo | |

IT

Inserti di taglio

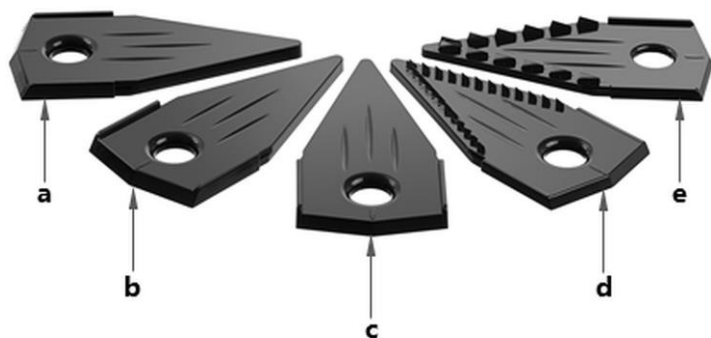


Fig. 2

- a** Inserto per fette 1,5 mm
- b** Inserto per fette 2,5 mm
- c** Inserto per fette 3,5 mm
- d** Inserto per lamelle/bastoncini 3,5 mm
- e** Inserto per lamelle/bastoncini 7 mm

Istruzioni d'uso

Prima dell'uso

1. Disimballare il mandolino e smaltire il materiale d'imballaggio secondo le norme sulla protezione ambientale.
2. Prima dell'uso controllare che il mandolino sia integro. In caso di guasto dell'apparecchio, contattare il venditore.
3. Prima dell'uso, pulire accuratamente il mandolino e gli accessori come da indicazioni di cui alla sezione **"Pulizia"**.

Posizionamento

1. Aprire il supporto e posizionarlo su una superficie piana e antiscivolo.
2. Prestare attenzione a che la superficie su cui poggia il mandolino sia pulita, poiché è anche la superficie su cui verrà posta la verdura/frutta sminuzzata.
3. Mantenere una distanza sufficiente dal bordo del banco da lavoro. Altrimenti l'apparecchio rischia di ribaltarsi o di cadere.



IT

Fig. 3

Taglio di verdura/frutta

1. Preparare la verdura/frutta da sminuzzare.

NOTA BENE!

Se la verdura/frutta deve essere affettata, scegliere un inserto per fette di spessore adeguato (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm).

Se si vuole ottenere la verdura/frutta a lamelle o bastoncini, scegliere uno degli inserti per lamelle/bastoncini di spessore richiesto (3,5 mm | 7 mm).



Fig. 4



Fig. 5

IT

2. Installare l'inserto di taglio selezionato finché non scatta (sezione **“Sostituzione inserti di taglio”**).
3. Posizionare la verdura/frutta preparata nella parte superiore dell'inserto di taglio e farla scorrere lungo il coltello dall'alto verso il basso.

La verdura/frutta verrà sminuzzata nella forma prescelta, scivolando sotto il telaio sulla superficie preparata.

Parafetta

AVVERTIMENTO!

Pericolo di ferite!

La lama del coltello è molto affilata.

Nello sminuzzare i pezzi di verdura/frutta utilizzare il parafetta in dotazione.

1. Se necessario, utilizzare il parafetta in dotazione.
2. Prestare sempre attenzione alla posizione corretta del parafetta.

Posizione corretta



Posizione scorretta

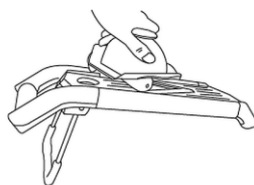
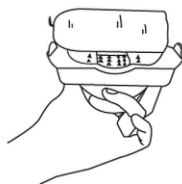


Fig. 6

IT

Sostituzione inserti di taglio

1. Premere il pulsante rosso sul telaio e sfilare con cautela l'inserto di taglio all'indietro.
2. Quando si sfila l'inserto di taglio, sollevarlo leggermente.
3. Infilare cautamente l'inserto di taglio desiderato nella lama V in modo da farlo incastrare in posizione.



Fig. 7

Pulizia

ATTENZIONE!

Mai utilizzare detersivi abrasivi che possano danneggiare la superficie del mandolino e degli accessori.

Mai utilizzare una spugna.

Non asciugare il mandolino con un panno.

Pulire il mandolino subito dopo l'uso per evitare che gli alimenti si secchino sulla lama.

1. Il telaio del mandolino e tutte le parti rimovibili (inserti di taglio, parafetta, paralama) devono essere puliti prima e dopo ogni uso con acqua calda e un detersivo delicato. Pulirli con una spazzola per piatti realizzata in materiale plastico.
2. Sciacquare i componenti puliti sotto acqua corrente.
3. Lasciar asciugare all'aria tutti i componenti in posizione verticale.

NOTA BENE!

Gli inserti di taglio possono essere lavati in lavastoviglie.

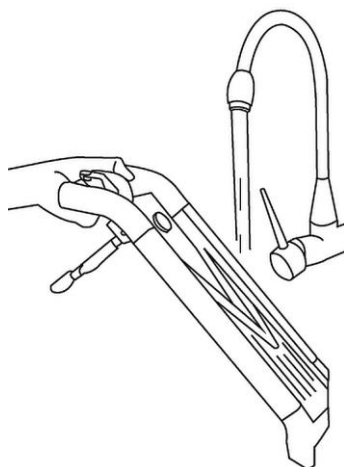


Fig. 8

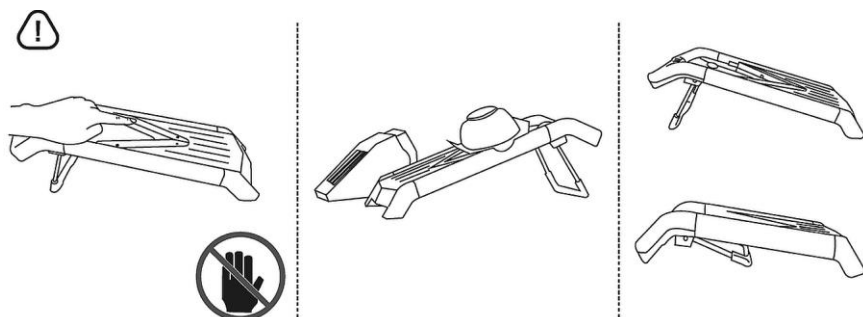


Fig. 9

4. Prestare particolare attenzione all'area delle lame, poiché sono molto affilate.
5. Prima di collocare gli inserti di taglio nella scatola contenitore prevista, lasciarli asciugare completamente.
6. Inserire un inserto di taglio nell'elemento del mandolino.
7. Portare il supporto nella posizione di origine.
8. Montare il paralama.
9. Conservare il mandolino in un luogo asciutto, a riparo dalla polvere e dall'azione diretta dei raggi solari, inaccessibile ai bambini.

Possibili malfunzionamenti

Problema	Rimedio
La verdura/frutta non è sminuzzata correttamente	Assicurarsi che la parte superiore del parafetta sia sufficientemente premuta contro il telaio per proteggere i prodotti alimentari.
	Prestare attenzione all'uso corretto del parafetta quando si sminuzza la verdura/frutta. Considerare le indicazioni contenute nella sezione "Parafetta" .
	I residui di verdura sugli inserti di taglio impediscono la sminuzzatura di verdura/frutta. Pulire accuratamente gli inserti di taglio dopo ogni utilizzo.
	Assicurarsi che l'inserto di taglio utilizzato sia adatto alla verdura/frutta da sminuzzare. Per selezionarlo correttamente, osservare le indicazioni riportate nelle sezioni precedenti "Inserti di taglio" e "Sminuzzatura di verdura/frutta" .