

50



500319

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

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2024-09-04

Oryginalna instrukcja obsługi

Wskazówki dot. bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo ran ciętych!

Noże wkładek tnących są bardzo ostre.

Podczas wymiany lub czyszczenia wkładek tnących należy je zawsze trzymać za prosty koniec, a nie za szpiczasty.

Należy uważać, aby wkładki tnące nie trafiły w ręce dzieci.

Aby chronić dłonie i palce, do mniejszych kawałków warzyw lub ich końcówek należy zawsze używać dociskacza.

Do czyszczenia należy używać rękawic odpornych na przecięcie.

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Szatkowanie warzyw i owoców.

Parametry techniczne

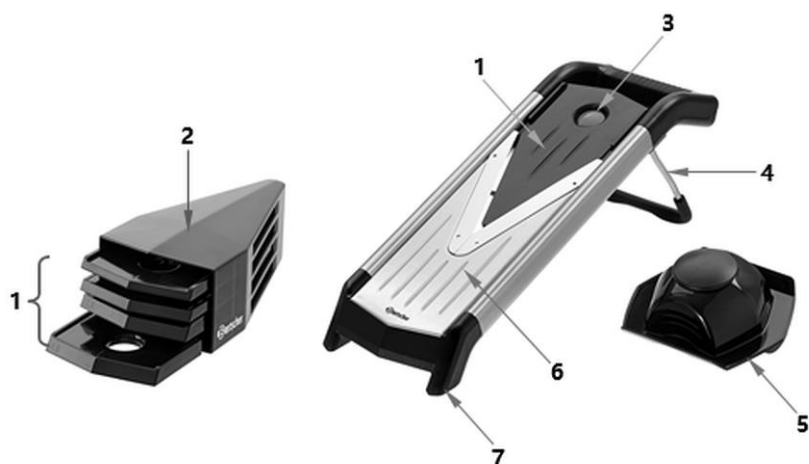
Nazwa:	Mandolina 50
Numer art.:	500319
Materiał:	stal szlachetna, tworzywo sztuczne
Ilość wkładek tnących:	5
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	400 x 140 x 150
Ciężar w kg:	1,1

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Kolor:
 - czarny
 - srebrny
- Zaprojektowana do:
 - wiórki
 - plastry
 - słupki
- Wersja wkładek tnących:
 - 2 wkładki do wiórków/słupków (3,5 mm | 7 mm)
 - 3 wkładki do plastrów (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm)
 - można myć w zmywarce
- Właściwości: nóżki antypoślizgowe
- W zestawie:
 - 1 pojemnik do przechowywania 4 wkładek tnących
 - 1 osłona noża
 - 1 dociskacz

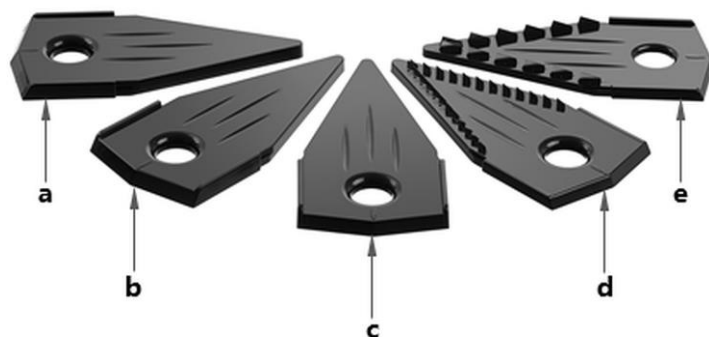
Przegląd części



Rys. 1

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Wkładki tnące (5x) | 2. Pojemnik do przechowywania 4 wkładek tnących |
| 3. Przycisk (czerwony) | 4. Podpórka, antypoślizgowa |
| 5. Dociskacz | 6. Stelaż |
| 7. Nóżki, antypoślizgowe | |

Wkładki tnące



Rys. 2

- a Wkładka tnąca do krojenia na plastry 1,5 mm
- b Wkładka tnąca do krojenia na plastry 2,5 mm
- c Wkładka tnąca do krojenia na plastry 3,5 mm
- d Wkładka tnąca do krojenia w wiórki / słupki 3,5 mm
- e Wkładka tnąca do krojenia w wiórki / słupki 7 mm

Instrukcja użytkowania

Przed użyciem

1. Rozpakować mandolinę i usunąć materiał opakowaniowy zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska.
2. Przed użyciem sprawdzić, czy mandolina jest nienaruszona. W przypadku uszkodzenia urządzenia należy skontaktować się ze sprzedawcą.
3. Przed użytkowaniem mandolinę i akcesoria należy dokładnie oczyścić według wskazówek zawartych w rozdziale „Czyszczenie”.

Ustawienie

1. Otworzyć podpórkę i ustawić mandolinę na równej, antypoślizgowej powierzchni.
2. Należy zwracać uwagę, aby powierzchnia, na której stoi mandolina była czysta, gdyż jest to jednocześnie powierzchnia, na którą będą trafiać szatkowane warzywa/owoce.
3. Należy zachować wystarczający odstęp od brzegu stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić lub spaść.



PL

Rys. 3

Szatkovanie warzyw/owoców

1. Przygotować warzywa/owoce do szatkowania.

WSKAZÓWKA!

Jeśli warzywa/owoce mają być szatkowane na plastry, należy wybrać wkładkę tnącą do plasterów o odpowiedniej grubości (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm).

Jeśli potrzebne są warzywa/owoce w wiórkach lub słupkach, należy wybrać jedną z wkładek tnących do wiórków/słupków o potrzebnej grubości (3,5 mm | 7 mm).



Rys. 4



Rys. 5

2. Wkładać wybraną wkładkę tnącą, aż zaskoczy (rozdział „**Wymiana wkładek tnących**”).
3. Umieścić przygotowane warzywa/owoce w górnej części wkładki tnącej i przesuwając je ruchem ślizgowym po nożu od góry do dołu.

Warzywa/owoce będą szatkowane w wybranym kształcie, spadając pod stelaż na przygotowaną powierzchnię.

Dociskacz

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo ran ciętych!

Ostrze noża jest bardzo ostre.

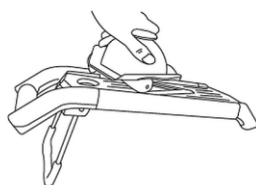
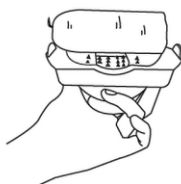
Szatkując małe kawałki warzyw/owoców należy używać załączonego dociskacza.

1. W razie potrzeby używać załączonego dociskacza.
2. Należy zawsze zwracać uwagę na prawidłową pozycję dociskacza.

Prawidłowa pozycja



Nieprawidłowa pozycja



Rys. 6

PL

Wymiana wkładek tnących

1. Wcisnąć czerwony przycisk na stelażu i ostrożnie wyciągnąć do tyłu wkładkę tnącą.
2. Przy wysuwaniu ostrożnie unieść wkładkę tnącą.
3. Potrzebną wkładkę tnącą wsunąć ostrożnie w ostrze V, aż w słyszalny sposób zatrzaśnie się na swoim miejscu.



Rys. 7

Czyszczenie

UWAGA!

Nigdy nie używać żadnych ostrych środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić powierzchnię mandoliny i akcesoriów.

Nigdy nie używać gąbki.

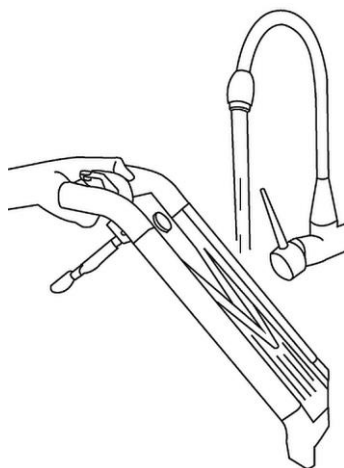
Nie osuszać mandoliny za pomocą ściereczki.

Mandolinę należy czyścić bezpośrednio po użyciu, aby uniknąć wysychania żywności na ostrzu.

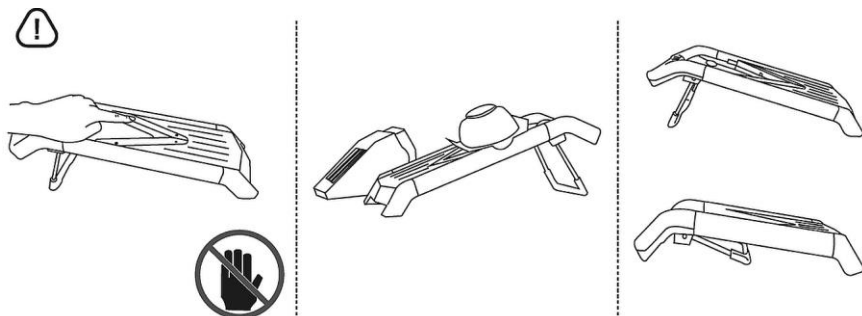
1. Stelaż mandoliny i wszystkie zdejmowane części (wkładki tnące, dociskacz, osłonę noża) należy czyścić przed i po każdym użyciu pod ciepłą bieżącą wodą z dodatkiem łagodnego środka myjącego. Do czyszczenia używać szczotki do mycia naczyń z tworzywa sztucznego.
2. Oczyszczone elementy opłukać w czystej wodzie.
3. Pozostawić wszystkie poszczególne części do wyschnięcia na powietrzu w pozycji pionowej.

WSKAZÓWKA!

Wkładki tnące można ewentualnie myć w zmywarce do naczyń.



Rys. 8



Rys. 9

4. Należy być szczególnie ostrożnym w obszarze ostrzy, gdyż są one bardzo ostre.
5. Przed schowaniem wkładek tnących do przeznaczonego do tego celu pojemnika o przechowywania, należy pozostawić je do całkowitego wyschnięcia.
6. Jedną wkładkę tnącą umieścić w elemencie mandoliny.
7. Podpórkę ponownie umieścić w jej pierwotnej pozycji.
8. Założyć osłonę noża.
9. Mandolinę należy przechowywać w suchym, nie narażonym na kurz i promienie słoneczne miejscu, niedostępnym dla dzieci.

Możliwe usterki

Usterka	Usunięcie
Warzywa/owoce nie są prawidłowo szatkowane	Upewnić się, że górna strona dociskacza jest odpowiednio mocno dociskana, aby zabezpieczyć produkty spożywcze.
	Zwrócić uwagę na prawidłowe stosowanie dociskacza podczas szatkowania warzyw/owoców. Uwzględnić wskazówki zawarte w rozdziale „ Dociskacz ”.
	Resztki warzyw na wkładkach tnących uniemożliwiają szatkowanie warzyw/owoców. Wkładki tnące czyścić dokładnie po każdym użyciu.
	Upewnić się, że używana wkładka tnąca jest odpowiednia do warzyw/owoców, które mają być szatkowane. Aby dokonać właściwego wyboru należy przestrzegać wskazówek zawartych w poprzednich rozdziałach „ Wkładki tnące ” oraz „ Szatkowanie warzyw/owoców ”.