

50



500319

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

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Linha de atendimento: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Versão: 1.0

Data de preparação: 2024-09-06

Manual de instruções original

Orientações de Segurança



AVISO

Perigo de cortes!

As lâminas dos acessórios de corte são muito afiadas.

Ao substituir ou limpar os acessórios de corte, deve sempre segurá-los pela extremidade reta e não pela pontiaguda.

Deve ter cuidado para que os acessórios de corte não cheguem às mãos das crianças.

Para proteger as mãos e os dedos, deve sempre usar o empurrador para pedaços pequenos de legumes ou para as suas extremidades.

Utilize luvas resistentes a cortes para limpeza.

Uso pretendido

O aparelho destina-se exclusivamente à utilização descrita no manual de instruções com os componentes fornecidos e aprovados.

Qualquer outra utilização é considerada como não sendo a prevista. O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos daí resultantes. Nestes casos, a responsabilidade recai exclusivamente sobre o utilizador/operador

A seguinte utilização é a prevista:

- Corte de legumes e frutas.

Parâmetros técnicos

Nome:	Mandolina 50
Art n.º:	500319
Material:	aço inoxidável, plástico
Quantidade de inserções de corte:	5
Dimensões (L x P x A) em mm:	400 x 140 x 150
Peso em kg:	1,1

Reserva-se o direito de efetuar alterações técnicas!

Versão / propriedades

- Cor:
 - preto
 - prata
- Projetado para:
 - raspas
 - fatias
 - palitos
- Versão de acessórios de corte:
 - 2 inserções para raspas/palitos (3,5 mm | 7 mm)
 - 3 inserções para fatias (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm)
 - pode ser lavado na máquina de lavar louça
- Características: pés antiderrapantes
- O conjunto inclui:
 - 1 recipiente para armazenar 4 inserções de corte
 - 1 proteção de lâmina
 - 1 empurrador

Revisão dos elementos

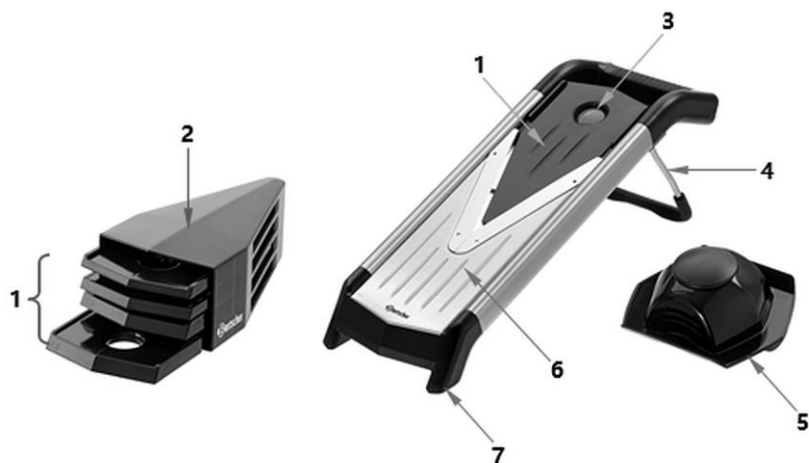


Fig. 1

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Acessórios de corte (5x) | 2. Recipiente para armazenar 4 acessórios de corte |
| 3. Botão (vermelho) | 4. Suporte, antiderrapante |
| 5. Empurrador | 6. Estrutura |
| 7. Pés, antiderrapantes | |

PT

Acessórios de corte

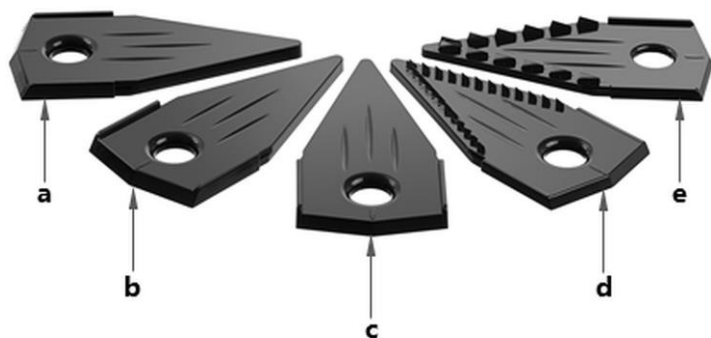


Fig. 2

- a Acessórios de corte para fatias de 1,5 mm
- b Acessórios de corte para fatias de 2,5 mm
- c Acessórios de corte para fatias de 3,5 mm
- d Acessórios de corte para raspas/palitos de 3,5 mm
- e Acessórios de corte para raspas/palitos de 7 mm

Instruções de utilização

Antes de utilizar

1. Desembale a mandolina e remova o material de embalagem de acordo com as regulamentações ambientais.
2. Antes de utilizar, verifique se a mandolina está intacta. Se o seu dispositivo estiver danificado, contacte o seu revendedor.
3. Antes da utilização, limpar a mandolina e os acessórios cuidadosamente conforme indicado na secção "**Limpeza**".

Configuração

1. Abra o suporte e coloque a mandolina numa superfície plana e antiderrapante.
2. Assegure-se de que a superfície esteja limpa, uma vez que será utilizada para depositar os legumes/frutas cortados.
3. Deve manter-se uma distância suficiente da borda da mesa. O dispositivo pode tombar ou cair.



Fig. 3

PT

Corte de legumes/frutas

1. Preparar os legumes/frutos para cortar.

NOTA!

Se os legumes/frutas forem fatiados, selecione um acessório de corte de fatias com a espessura pretendida (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm).

Se os legumes/frutas forem cortados em raspas ou palitos, selecione um dos acessórios de corte para raspas/palitos com a espessura necessária (3,5 mm | 7 mm).



Fig. 4



Fig. 5

2. Insira a lâmina de corte escolhida até ouvir um clique (ver secção “**Substituição de lâminas de corte**”).
3. Coloque os legumes/frutas preparados na parte superior da lâmina de corte e deslize-os sobre a lâmina de cima para baixo.
Os legumes/frutas serão cortados na forma desejada, caindo por baixo do suporte para a superfície preparada.

Empurrador

ATENÇÃO!

Perigo de cortes!

A lâmina é muito afiada.

Ao cortar legumes/frutas em pedaços pequenos, deve utilizar o empurrador incluído.

1. Utilize o empurrador incluído sempre que necessário.
2. Assegure-se sempre de que o empurrador esteja na posição correta.

Posição correta



Posição incorreta

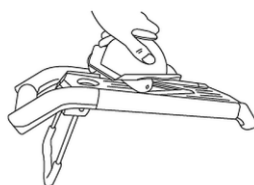
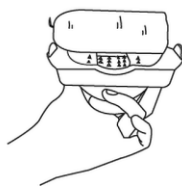


Fig. 6

PT

Dimensões dos acessórios de corte

1. Pressione o botão vermelho no suporte e puxe a lâmina de corte para trás com cuidado.
2. Ao puxar a lâmina de corte, levante-a suavemente.
3. Insira a lâmina de corte desejada cuidadosamente na lâmina em V até ouvir um clique, indicando que está devidamente encaixada.



Fig. 7

Limpeza

ATENÇÃO!

Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar a superfície da mandolina e dos acessórios.

Não utilize esponja.

Não seque a mandolina com um pano.

A mandolina deve ser limpa imediatamente após o uso para evitar que os alimentos sequem na lâmina.

1. O suporte da mandolina e todas as peças removíveis (lâminas de corte, empurrador, proteção da lâmina) devem ser lavados antes e depois de cada utilização com água quente corrente e um detergente suave. Utilize uma escova de plástico para a limpeza.
2. Enxague os elementos limpos em água limpa.
3. Deixe secar todas as peças individualmente em posição vertical.

NOTA!

As lâminas de corte podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

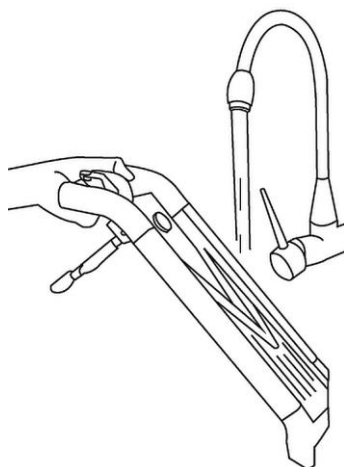


Fig. 8

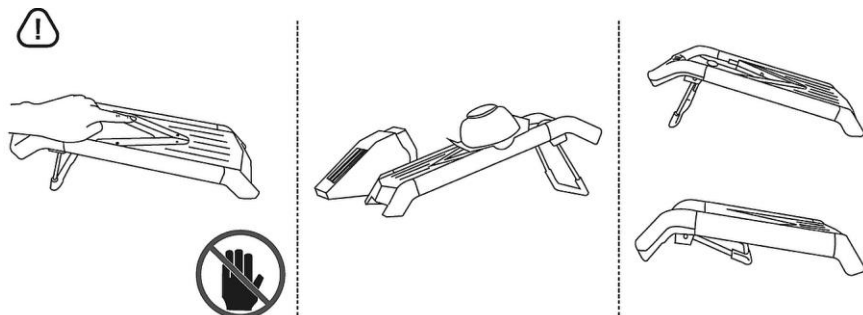


Fig. 9

4. Tenha especial cuidado na zona das lâminas, pois são extremamente afiadas.
5. Antes de guardar as lâminas de corte no recipiente específico para esse fim, deixe-as secar completamente.
6. Coloque uma lâmina de corte no elemento da mandolina.
7. Coloque novamente o suporte na sua posição original.
8. Coloque a proteção da lâmina.
9. A mandolina deve ser guardada num local seco, protegido do pó e da luz solar, fora do alcance das crianças.

Possíveis defeitos

Falha	Solução
Os legumes/frutas não são cortados corretamente	Certifique-se de que a parte superior do empurrador esteja pressionada com firmeza para segurar os alimentos.
	Preste atenção ao uso correto do empurrador durante o processo de corte de legumes/frutas. Consulte as instruções contidas na secção “Empurrador” .
	Restos de legumes nas lâminas de corte impedem o corte de legumes/frutas. Limpe as lâminas de corte cuidadosamente após cada uso.
	Certifique-se de que a lâmina de corte utilizada seja adequada para os legumes/frutas que deseja cortar. Para fazer a escolha correta, siga as instruções nas secções anteriores “Acessórios de corte” e “Corte de legumes/frutas” .