

50



500319

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

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

Version: 1.0

Skapandedatum: 2024-09-06

Original bruksanvisning

Säkerhetstips



VARNING

Risk för skärskador!

Knivar på skärinsatserna är mycket vassa.

När du byter ut eller rengör skärinsatserna, håll alltid dem i den raka änden och inte i den spetsiga änden.

Se till att skärinsatserna inte hamnar i barns händer.

För att skydda dina händer och fingrar, använd alltid resthållaren för mindre bitar av grönsaker eller rester.

Använd skärtåliga handskar för rengöring.

Avsedd användning

Apparaten är endast avsedd för den användning som beskrivs i bruksanvisningen med de medföljande och godkända komponenterna.

All annan användning anses vara olämplig. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av detta. Ansvaret för detta ligger enbart hos användaren/operatören

Följande användningsområden är avsedda:

- Skära grönsaker och frukt.

Tekniska data

Namn:	Mandolin 50
Artikelnummer:	500319
Material:	rostfritt stål, plast
Antal skärinsatser:	5
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	400 x 140 x 150
Vikt i kg:	1,1

Vi förbehåller oss rätten att ändra produktens tekniska detaljer!

Utförande / egenskaper

- Färg:
 - svart
 - silver
- Dimensionerad för:
 - rivning
 - skärning
 - strimling
- Skärinsatsernas utförande:
 - 2 insatser för rivning/strimling (3,5 mm | 7 mm)
 - 3 insatser för skärning (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm)
 - kan maskindiskas
- Egenskaper: halkfria fötter
- Detta ingår:
 - 1 förvaringslåda för 4 skärinsatser
 - 1 knivskydd
 - 1 resthållare

Översikt över delar

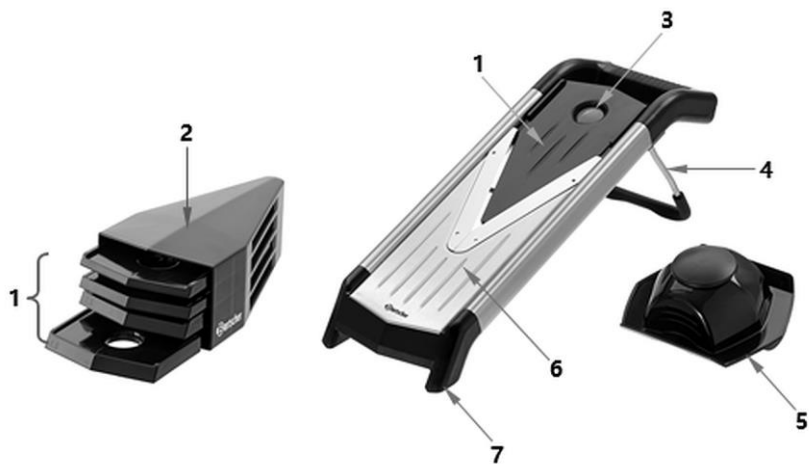


Fig. 1

- | | |
|----------------------|--------------------------------------|
| 1. Skärinsatser (5x) | 2. Förvaringslåda för 4 skärinsatser |
| 3. Tryckknapp (röd) | 4. Ställbygel, halkfri |
| 5. Resthållare | 6. Ram |
| 7. Fötter, halkfria | |

SV

Skärinsatser

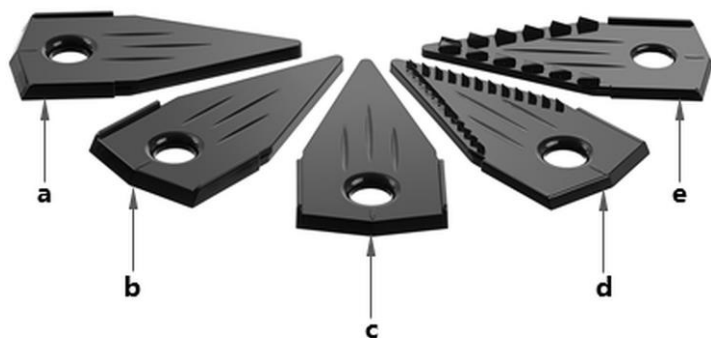


Fig. 2

- a Skärinsats för skivor 1,5 mm
- b Skärinsats för skivor 2,5 mm
- c Skärinsats för skivor 3,5 mm
- d Skärinsats för rivning / strimling 3,5 mm
- e Skärinsats för rivning / strimling 7 mm

Bruksanvisning

Före användning

1. Packa upp mandolinen och omhänderta förpackningsmaterialet på ett miljövänligt sätt.
2. Kontrollera att mandolinen är intakt före användning. Kontakta din återförsäljare om redskapet är skadat.
3. Rengör mandolinen och tillbehören noggrant enligt anvisningarna i avsnittet **"Rengöring"** före användning.

Uppställning

1. Fäll ut ställbygeln och placera mandolinen på en plan, halkfri yta.
2. Se till att ytan där mandolinen ska stå är ren eftersom det även är förvaringsutrymmet för de skurna grönsakerna/frukten.
3. Håll tillräckligt avstånd från bordets kanter. Redskapet kan välta eller falla.



Fig. 3

SV

Skära grönsaker/frukt

1. Förbered grönsaker/frukt för skärning.

ANVISNING!

Om du vill skiva grönsaker/frukt, välj en skärinsats för skivor med lämplig tjocklek (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm).

Om du behöver grönsaker/frukt rivna eller strimlade, välj en skärinsats för rivning/strimling med önskad tjocklek (3,5 mm | 7 mm).



Fig. 4



Fig. 5

SV

2. Sätt i den valda skärinsatsen tills den klickar på plats (avsnittet **"Byte av skärinsatser"**).

3. Placera den förberedda grönsaken/frukten i den övre delen av skärinsatsen och dra den över kniven upp och ner.

Grönsaken/frukten skärs i vald form och faller på den förberedda ytan under ramen.

Resthållare

VARNING!

Risk för skärskador!

Knivbladet är mycket vasst.

Använd den medföljande resthållaren när du skär små bitar av grönsaker/frukt.

1. Använd vid behov den medföljande resthållaren.
2. Lägg alltid märke till att resthållaren är i rätt position.

Rätt position



Fel position

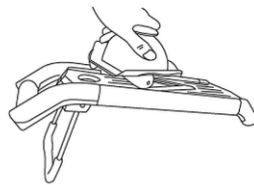
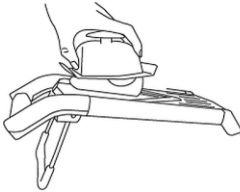
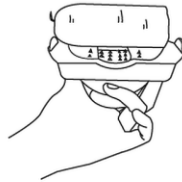


Fig. 6

SV

Byte av skärinsatser

1. Tryck på den röda tryckknappen på ramen och dra försiktigt ut skärinsatsen bakåt.
2. Lyft försiktigt upp skärinsatsen när du drar ut det.
3. Skjut försiktigt in önskad skärinsats i V-bladet tills den klickar på plats.



Fig. 7

Rengöring

OBS!

Använd aldrig någon typ av grova rengöringsmedel som kan skada ytan på mandolinen och tillbehören.

Använd aldrig en svamp.

Torka inte mandolinen med en handduk.

Mandolinen ska rengöras direkt efter användning för att förhindra att maten torkar på bladen.

1. Rengör mandolinens ram och alla löstagbara delar (skärinsatser, resthållare, knivskydd) under varmt rinnande vatten och ett mildt rengöringsmedel före och efter varje användning. Använd en diskborste av plast för rengöring.
2. Skölj de rengjorda delarna med rent vatten.
3. Låt alla enskilda delar lufttorka i upprätt läge.

ANVISNING!

Alternativt kan skärinsatserna diskas i diskmaskin.

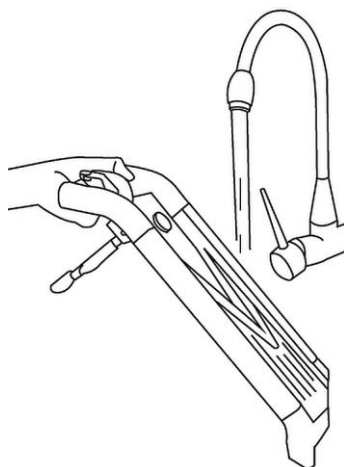


Fig. 8

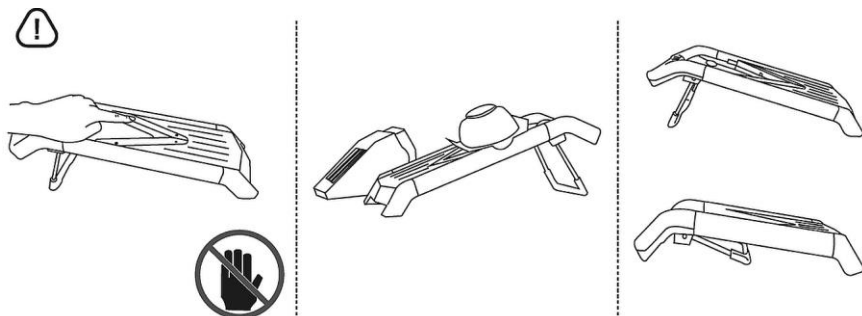


Fig. 9

4. Var särskilt försiktig runt bladen eftersom de är mycket vassa.
5. Låt skärinsatserna torka ordentligt innan du förvarar dem i den avsedda förvaringslådan.
6. Sätt in en skärinsats i mandolinens fixtur.
7. För tillbaka ställbygeln till dess ursprungliga läge.
8. Sätt på knivskyddet.
9. Förvara mandolinen på en torr, dammfri plats som är skyddad från direkt solljus och utom räckhåll för barn.

Möjliga funktionsfel

Fel	Åtgärd
Grönsaker/frukt skärs inte ordentligt	Se till att du trycker ordentligt på resthållarens ovansida för att säkra maten.
	Se till att använda resthållaren på rätt sätt när du skär grönsaker/frukt. Beakta anvisningarna i avsnittet "Resthållare" .
	Grönsaksrester på skärinsatserna förhindrar att grönsaker/frukt skärs. Rengör skärinsatserna noggrant efter varje användning.
	Se till att skärinsatsen du använder är lämplig för de grönsaker/frukter du skär. För att göra rätt val, följ anvisningarna i föregående avsnitt "Skärinsatser" och "Skära grönsaker/frukt" .