

Brugervejledning

(Se venligst tegningerne)

1. Klargøring af mandolinjernet (Fig. 1)

Vend mandolinjernet på hovedet således at benene vender opad. Fold benene ud ved at hive dem opad således at mandolinjernet former et "Z". (Pas på knivbladene da de er meget skarpe!).

Indsæt den ene ende af benene i indhakket i toppen af mandolinjernet. Vend mandolinjernet om, således at det står på gummifødderne. Foretag de ønskede justeringer, hvorefter mandolinjernet er klar til brug. Benyt slæden og sørg for at det nederste blad er helt nedsænket når det øverste knivblad benyttes for at undgå skader på knivbladene. Vær yderst forsigtig ved brug af mandolinjernet og hold fingrene på afstand af knivbladene, da disse er ekstremt skarpe!

2. Lige skiver (Fig. 1 - Fig. 2)

For at lave kartoffel chips, soufflé kartofler, Vichy gulerødder og lignende skiver fra 0,3 mm til 10 mm tykkelse;

Sørg for at skærepladen (nr. 3) er neutraliseret, således at grøntsagerne ikke sidder fast i pladen. Dette opnås ved at skærepladen er på samme niveau som den centrale skæreplade (2), hvilket opnås vha. løftestangen (8). Dette er især vigtigt når slæden benyttes.

Løft den øverste plade (1) til maksimum højde ved hjælp af løftestangen (7). Frigør knivbladene (5) ved at hive håndtaget (6) af dets studs og tillade at det hænger frit.

Juster den ønskede tykkelse ved at sænke den øverste plade (1) vha. løftestangen (7). Skær grøntsagerne ved deres bredeste punkt for perfekte skiver.

3. Smalle stave

Løft den øverste plade (1) til maksimum højde ved hjælp af løftestangen (7). Hiv håndtaget (6) ud og placer det i det indhak (6) som er ud for det antal knive som der skal bruges. VIGTIGT; Den øverste plade skal være helt løftet inden der gøres forsøg på at placere håndtaget i et indhak da det ellers kan medføre skader på mandolinjernet.

4. Bølgeskårede skiver.

Løft den øverste plade (1) så højt som muligt og neutraliser knivbladene (5) ved at hive håndtaget (6) af studsen og lade det hænge frit. Neutraliser den centrale knivplade (2) ved at justere den øverste plade (1) således at denne forefindes på samme niveau som den centrale knivplade, hvorved grøntsagerne ikke sætter sig fast i bladet.

Juster knivbladet med bølgeskær til den ønskede skærebredde vha. løftestangen. Bølgeskårede kartofler kan laves ved at justere bølgeskæret til ca. 3 mm over den centrale knivplade (2). Skær kartofflen én gang, vend den en fjerdedel og skær igen. Fortsæt på denne måde for at opnå det mest optimale mønster i skiverne.

Er skiverne for tynde kan dette løses ved at løfte bølgeskæret (3). Er skiverne for tykke skal bølgeskæret sænkes.

Der kan laves forskellige mønstre i skiverne ved at variere den måde og retning skiverne skæres på.

5. Variation og dekoration

Neutraliser knivbladene på samme måde som beskrevet under punkt 4.

Ved at benytte de forskellige knivblade kan der varieres i tykkelse og mønster. Det er vigtigt at der kun benyttes et knivblad ad gangen og at de andre er neutraliserede i mellemtiden.

6. Gratinerer

Neutraliser knivbladene på samme måde som beskrevet under punkt 4. Løft knivpladen med bølgeskær i ca. 1,5-2 mm over den centrale knivplade. Ved at skære gulerødder og lignende på langs vil der blive produceret fine, tynde og lange strimler.

7. Sikkerhedsslæden (Fig. 3)

Denne muliggør sikker skæring af grøntsager. Før sikkerhedsslæden påsættes, skal knivpladen med bølgeskær (3) sænkes under den centrale knivplades niveau (2) og tykkelsen justeres. Monter sikkerhedsslæden i skinnerne på mandolinen, husk at sætte den bukkede side først. Læg grøntsagerne der skal snittes i slæden, luk låget og påbegynd snitning ved hjælp af håndtaget på toppen. Bevægelsen bliver stoppet automatisk af sikkerhedsslæden.

VIGTIG INFORMATION: NÅR SIKKERHEDSSLÆDEN BENYTTES TIL AT SNITTE, ER DET MEGET VIGTIGT AT KNIVPLADEN MED BØLGESKÆR ER SÆNKET UNDER DEN CENTRALE KNIVPLADES NIVEAU. HVIS IKKE DETTE ER GJORT, KAN MAN BESKADIGE BØLGESKÆRET. DERFOR KAN MAN HELLER IKKE SNITTE BØLGESKÅREDE SKIVER MED SIKKERHEDSSLÆDEN!

8. Sikkerhed

Brug så vidt muligt slæden for at undgå evt. skader grundet de skarpe knivblade. Husk venligst at selvom produktet er skabt til at levere perfekte resultater, kræver brug af produktet stadig fuld opmærksomhed.

Børn og personer som ikke har kendskab til brugen af mandolinjernet skal holdes under opsyn omkring mandolinjernet.

9. Vedligeholdelse

Vask mandolinjernet med varmt vand inden det tages i brug.

Mandolinjernet er designet således at det kræver minimal vedligeholdelse. Dog skal det vaskes i varmt vand efter hvert brug, således at rester bliver skyllet væk, hvorefter det skal lægges til tørre.

Sørg for at knivene er neutraliserede ved at den øverste plade er løftet, mens bundpladen er sænket.

Ved rengøring må der ikke benyttes materialer som kan skade knivbladene. Bliver disse sløve skal de slibes op vha. slibesten. Tjek regelmæssigt at alle skruer sidder ordentligt fast.

Ved opbevaring er det en god ide at hænge mandolinjernet op. Undgå at mandolinjernet ligger under eller imellem tunge objekter.

Ved at følge disse retningslinjer sørges der for at mandolinjernet holdes i perfekt stand mange år fremover. Skulle der på trods af dette være brug for reservedele, kan de bestilles hos leverandøren.

