

50



500319

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

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Version: 1.0

Date de création : 2024-09-04

Manuel d'utilisation original

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT

Risques de coupures !

Les lames de coupe sont très tranchantes.

Lors du remplacement ou du nettoyage des lames de coupe, tenez-les toujours par l'extrémité droite et non par l'extrémité pointue.

Il faut faire attention à ce que les lames de coupe ne tombent pas dans les mains des enfants.

Pour protéger les mains et les doigts, utilisez toujours une bride pour les petits morceaux de légumes ou leurs extrémités.

Lors du nettoyage, utiliser des gants de protection contre les coupures.

Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Découpage des fruits et légumes.

Paramètres techniques

Nom :	Mandoline 50
Numéro d'article :	500319
Matériau :	acier inoxydable, plastique
Nombre de lames tranchantes :	5
Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm :	400 x 140 x 150
Poids en kg :	1,1

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Version/caractéristiques

- Couleur :
 - noir
 - argenté
- Conçu pour des :
 - juliennes
 - paysannes
 - bâtonnets
- Version des lames coupantes :
 - 2 lames pour les juliennes/bâtonnets (3,5 mm | 7 mm)
 - 3 lames pour les paysannes (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm)
 - lavable en machine
- Caractéristiques : pieds antidérapants
- L'ensemble comprend :
 - 1 récipient pour ranger 4 lames coupantes
 - 1 protège-couteau
 - 1 poussoir

Aperçu des pièces

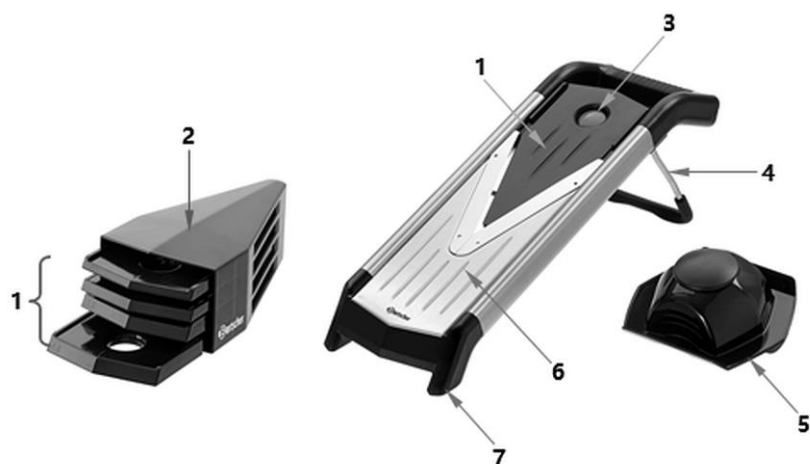


Fig. 1

- | | |
|------------------------|--|
| 1. Lames de coupe (5x) | 2. Récipient pour ranger 4 lames coupantes |
| 3. Touche (rouge) | 4. Support, antidérapant |
| 5. Poussoir | 6. Cadre |
| 7. Pieds antidérapants | |

FR

Lames de coupe

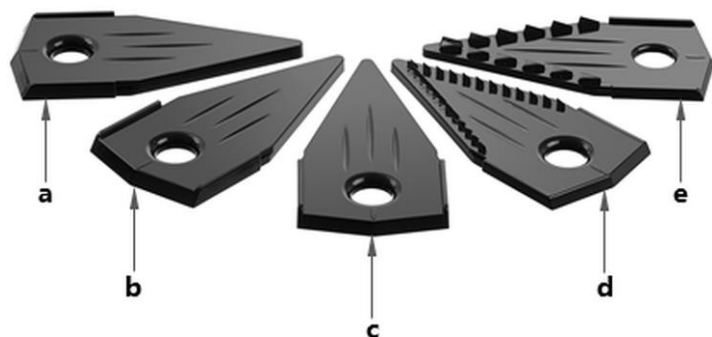


Fig. 2

- a Lame pour couper en paysannes 1,5 mm
- b Lame pour couper en paysannes 2,5 mm
- c Lame pour couper en paysannes 3,5 mm
- d Lame pour couper en juliennes/bâtonnets 3,5 mm
- e Lame pour couper en juliennes/bâtonnets 7 mm

Mode d'emploi

Avant utilisation

1. Déballez l'appareil et éliminez l'emballage conformément aux normes relatives à la protection de l'environnement.
2. Avant utilisation, vérifiez si le coupe-légumes est intact. En cas de dommage de l'appareil, contactez votre revendeur.
3. Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires en suivant les consignes indiquées au chapitre « **Nettoyage** ».

Positionnement

1. Ouvrir le support et placer l'appareil sur une surface plane et antidérapante.
2. Il faut veiller à ce que la surface sur laquelle repose l'appareil soit propre, car c'est également sur cette surface que seront déposés les légumes/fruits coupés.
3. Assurer une distance suffisante du bord de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer ou tomber.



Fig. 3

FR

Découpage des fruits/légumes

1. Préparer les légumes.

CONSEIL !

Si les fruits/légumes doivent coupés en paysannes, choisissez une lame de l'épaisseur appropriée (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm).

Si vous avez besoin de légumes/fruits sous forme de juliennes ou de bâtonnets, choisissez l'une des lames pour juliennes/bâtonnets de l'épaisseur requise (3,5 mm | 7 mm).



Fig. 4



Fig. 5

2. Insérez la lame sélectionnée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche (chapitre « **Remplacement des lames de coupe** »).
3. Placez les légumes/fruits préparés dans la partie supérieure de la lame et déplacez-les d'un mouvement coulissant sur le couteau de haut en bas.

Les légumes/fruits seront coupés dans la forme choisie et tomberont sous la grille sur la surface préparée.

Poussoir

AVERTISSEMENT !

Risques de coupures !

La lame est très tranchante.

Pour couper en petits morceaux des légumes/fruits, utilisez le poussoir fourni.

1. Si nécessaire, utiliser le poussoir fourni.
2. Veillez toujours à ce que le presseur soit dans la bonne position.

Position correcte



Position incorrecte

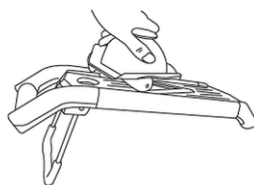
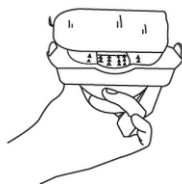


Fig. 6

FR

Remplacement des lames de coupe

1. Appuyez sur le bouton rouge du cadre et tirez délicatement la lame de coupe vers l'arrière.
2. Lors de l'extension, soulevez délicatement la lame de coupe.
3. Insérez soigneusement la lame de coupe nécessaire dans la lame en V jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.



Fig. 7

Nettoyage

ATTENTION !

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs qui pourraient endommager la surface de l'appareil et des accessoires.

Ne jamais utiliser d'éponge.

Ne pas sécher l'appareil à l'aide d'un chiffon.

L'appareil doit être nettoyé immédiatement après son utilisation afin d'éviter que les aliments ne séchent sur la lame..

1. Le cadre de l'appareil et toutes les parties amovibles (lames de coupe, poussoir, protège-couteau) doivent être nettoyés avant et après chaque utilisation à l'eau courante tiède et avec un détergent doux. Pour le nettoyage, utilisez une brosse de vaisselle en plastique.
2. Rincer à l'eau claire les éléments lavés.
3. Laissez toutes les pièces individuelles sécher à l'air en position verticale.

CONSEIL !

Les lames de coupe peuvent éventuellement être lavées au lave-vaisselle.

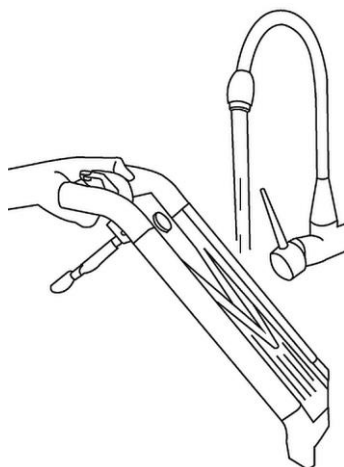


Fig. 8

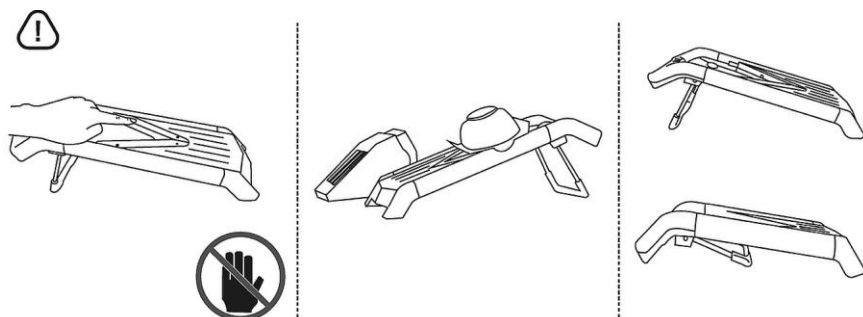


Fig. 9

4. Faites particulièrement attention à la zone des lames, car elles sont très tranchantes.
5. Laissez sécher complètement les lames de coupe avant de les ranger dans le récipient de stockage prévu à cet effet.
6. Placer une lame de coupe dans l'élément de l'appareil.
7. Remettre le support dans sa position initiale.
8. Remettre le protège-lame.
9. L'appareil doit être stocké dans un endroit sec, non exposé à la poussière ou au soleil, et hors de portée des enfants.

Défaillances possibles

Anomalie	Élimination
Les légumes/fruits ne sont pas coupés correctement	Assurez-vous que le côté supérieur du poussoir est suffisamment enfoncé pour maintenir les aliments en place.
	Faites attention à l'utilisation correcte du poussoir lorsque vous coupez des légumes/fruits. Respecter les consignes indiquées dans le chapitre « Poussoir ».
	Les restes de légumes sur les lames de coupe rendent impossible le découpage des légumes/fruits. Nettoyer soigneusement les lames de coupe après chaque utilisation.
	Assurez-vous que la lame de coupe utilisée est adaptée aux légumes/fruits à découper. Pour faire le bon choix, veuillez suivre les instructions des chapitres précédents « Lames de coupe » et « Découpage des fruits/légumes ».