

50



500319

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

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax.: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2024-09-04

**Original-Bedienungsanleitung**

## Sicherheitshinweise



### **WARNUNG!**

#### **Schnittverletzungsgefahr!**

#### **Die Messer der Schneideinsätze sind sehr scharf.**

Fassen Sie die Schneideinsätze beim Auswechseln oder Reinigen immer am geraden und nicht am spitzen Ende an.

Achten Sie darauf, dass die Schneideinsätze nicht in die Hände von Kindern gelangen.

Benutzen Sie zum Schutz Ihrer Hände und Finger immer den Resthalter für kleinere Gemüsestücke oder Reste.

Verwenden Sie zur Reinigung schnittfeste Schutzhandschuhe.

## **Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Schneiden von Gemüse und Obst.

## Technische Daten

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Mandoline 50</b>
Artikel-Nummer:	<b>500319</b>
Material:	Edelstahl   Kunststoff
Anzahl Schneideinsätze:	5
Maße (B x T x H) in mm:	400 x 140 x 150
Gewicht in kg:	1,1

Technische Änderungen vorbehalten!

## Ausführung / Eigenschaften

- Farbe:
  - Schwarz
  - Silber
- Ausgelegt für:
  - Raspel
  - Scheiben
  - Stäbchen
- Ausführung Schneideinsätze:
  - 2 Einsätze für Raspel/Stäbchen (3,5 mm | 7 mm)
  - 3 Einsätze für Scheiben (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm)
  - Spülmaschinengeeignet
- Eigenschaften: Rutschfeste Füße
- Inklusive:
  - 1 Aufbewahrungsbox für 4 Schneideinsätze
  - 1 Messerschutz
  - 1 Restehalter

DE

## Teileübersicht

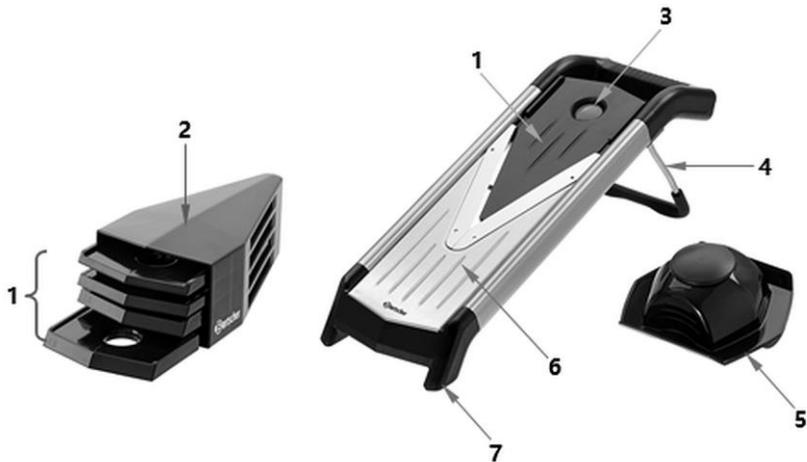


Abb. 1

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| 1. Schneideinsätze (5x) | 2. Aufbewahrungsbox für 4 Schneideinsätze |
| 3. Druckknopf (rot)     | 4. Aufstellbügel, rutschfest              |
| 5. Restehalter          | 6. Gestell                                |
| 7. Füße, rutschfest     |   |

## Schneideinsätze

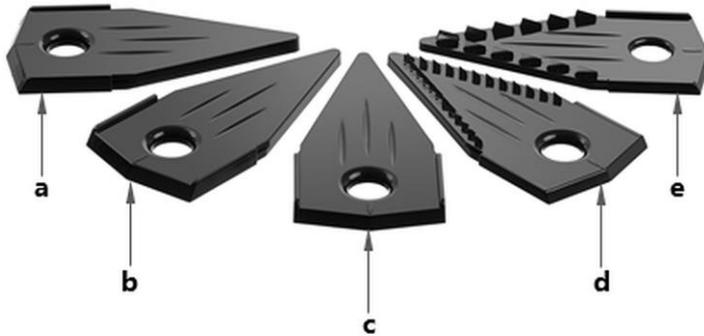


Abb. 2

- a Schneideinsatz für Scheiben 1,5 mm
- b Schneideinsatz für Scheiben 2,5 mm
- c Schneideinsatz für Scheiben 3,5 mm
- d Schneideinsatz für Raspel/Stäbchen 3,5 mm
- e Schneideinsatz für Raspel/Stäbchen 7 mm

## Gebrauchsanweisungen

### Vor dem Gebrauch

1. Packen Sie die Mandoline aus und entsorgen Sie umweltgerecht das Verpackungsmaterial
2. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch die Mandoline auf Unversehrtheit. Sollte das Gerät beschädigt sein, kontaktieren Sie den Händler.
3. Reinigen Sie die Mandoline und Zubehör gründlich nach Anweisungen im Abschnitt „**Reinigung**“.

### Aufstellen

1. Klappen Sie den Aufstellbügel aus und stellen Sie die Mandoline auf eine ebene und rutschfeste Oberfläche.
2. Achten Sie darauf, dass die Stellfläche sauber ist, dass diese auch die Ablagefläche für das geschnittene Gemüse/Obst ist.
3. Halten Sie ausreichenden Abstand zur Tischkante ein. Das Gerät könnte kippen oder herunterfallen.



DE

Abb. 3

## Gemüse/Obst schneiden

1. Bereiten sie das Gemüse/Obst zum Schneiden vor.

### HINWEIS!

Wenn Sie Gemüse/Obst in Scheiben schneiden wollen, wählen Sie einen der Schneideinsätze für Scheiben mit der entsprechenden Stärke (1,5 mm | 2,5 mm | 3,5 mm).

Sollten Sie das Gemüse/Obst geraspelt oder als Stäbchen benötigen, wählen Sie einen der Schneideinsätze für Raspel/Stäbchen mit der gewünschten Stärke (3,5 mm | 7 mm).



Abb. 4



Abb. 5

2. Setzen Sie den gewählten Schneideinsatz ein, bis er einrastet (Abschnitt „**Auswechseln der Schneideinsätze**“).
3. Bringen Sie das vorbereitete Gemüse/Obst am oberen Ende des Schneideinsatzes an und gleiten Sie es von oben nach unten über das Messer.

Das Gemüse/Obst wird in der gewählten Form geschnitten und fällt unter dem Gestell auf die vorbereitete Fläche.

## Restehalter

### WARNUNG!

### Schnittverletzungsgefahr!

### Die Klingen des Messers sind sehr scharf.

Verwenden Sie den mitgelieferten Restehalter beim Schneiden von kleinen Gemüse-/Obststücke.

1. Setzen Sie bei Bedarf den mitgelieferten Restehalter ein.
2. Achten Sie immer auf die richtige Position des Restehalters

### Richtige Position



### Falsche Position

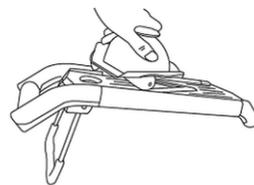
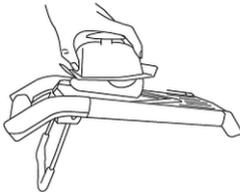
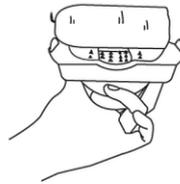


Abb. 6

DE

## Auswechseln der Schneideinsätze

1. Drücken Sie den roten Druckknopf am Gestell und ziehen Sie den Schneideinsatz vorsichtig nach hinten heraus.
2. Heben Sie den Schneideinsatz beim Herausschieben vorsichtig an.
3. Schieben Sie den gewünschten Schneideinsatz vorsichtig in das V-Messer, bis er hörbar einrastet.



Abb. 7

## Reinigung

### ACHTUNG!

**Benutzen Sie niemals irgendeine Art von groben Reinigern, welche die Oberfläche der Mandoline und Zubehörs beschädigen könnten.**

**Verwenden Sie niemals einen Schwamm.**

**Trocknen Sie die Mandoline nicht mit einem Handtuch ab.**

Die Reinigung der Mandoline sollte unmittelbar nach dem Gebrauch erfolgen, um zu verhindern, dass Lebensmittel auf den Klingen antrocknen.

1. Reinigen Sie das Gestell der Mandoline und alle abnehmbaren Teile (Schneideinsätze, Restehalter, Messerschutz) vor und nach jedem Gebrauch unter warmem fließendem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung eine Spülbürste aus Kunststoff.
2. Spülen Sie die gereinigten Teile mit klarem Wasser ab.
3. Lassen Sie alle Einzelteile in aufrechter Position an der Luft trocknen.

### HINWEIS!

**Die Schneideinsätze können alternativ in einer Spülmaschine gereinigt werden.**

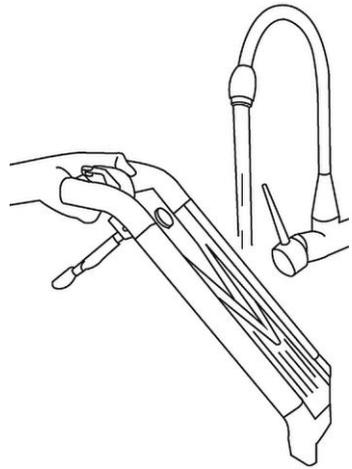


Abb. 8

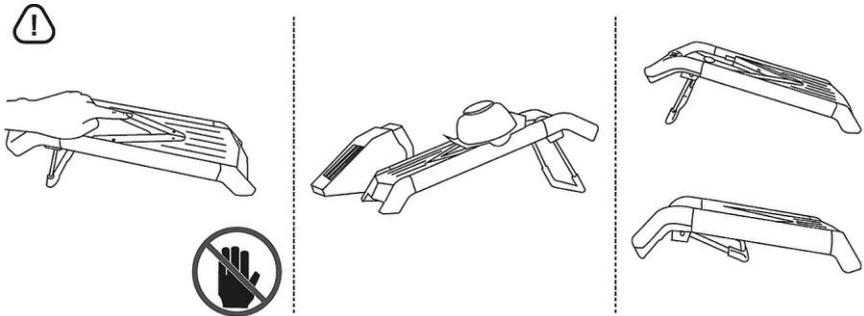


Abb. 9

4. Seien Sie besonders vorsichtig im Bereich der Klingen, da diese sehr scharf sind.
5. Lassen Sie die Schneideinsätze gründlich trocknen, bevor Sie sie in die dafür vorgesehene Aufbewahrungsbox verstauen.
6. Setzen Sie einen Schneideinsatz in die Vorrichtung der Mandoline ein.
7. Bringen Sie den Aufstellbügel wieder in seine ursprüngliche Position.
8. Bringen Sie den Messerschutz an.
9. Bewahren Sie die Mandoline an einem trockenen, staubfreien, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf.

## Mögliche Funktionsstörungen

Störung	Behebung
Gemüse/Obst werden nicht richtig geschnitten	Vergewissern Sie sich, dass Sie fest auf die Oberseite des Restehalters drücken, um die Lebensmittel zu sichern.
	Achten Sie auf den richtigen Einsatz des Restehalters beim Schneiden von Gemüse/Obst. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „ <b>Restehalter</b> “.
	Gemüsereste an den Schneideinsätzen verhindern das Schneiden von Gemüse/Obst. Reinigen Sie die Schneideinsätze gründlich nach jedem Gebrauch.
	Vergewissern Sie sich, dass der von Ihnen verwendete Schneideinsatz für das zu schneidende Gemüse/Obst geeignet ist. Zur richtigen Auswahl beachten Sie die Hinweise der vorherigen Abschnitte „ <b>Schneideinsätze</b> “ und „ <b>Gemüse/Obst schneiden</b> “.