

KOKKENS MANDOLIN

BRUGSANVISNING (læs den omhyggeligt)

Kokkens mandolin er, takket være dets enestående knive, i stand til at skære en stor variation af former, såsom chips, tyndt skårne gulerødder, kartofler til soufflé og gratins, grønsagsringe, løg i skiver eller hakkede, tændstiks kartofler, tynde og fint skårne strimler, silketynde kartoffelskiver, og meget andet.

Kokkens mandolin består af:

- En stiv ramme med 2 håndtag og antiskridnings, vendbar base.
- En lejeplade (nr.1), der kan justeres i dybden med det medfølgende håndgreb (nr. 6)
- En glat klinge (nr.2), der justeres med en skrueknop (nr.3).
- Fire udskiftelige kamformede skær med henholdsvis 2, 4, 7 og 10 mm afstand mellem bladene.
- En sikkerhedsholder (nr.7)

VIGTIGT: Forsøg ikke at anvende kokkens mandolin før du har studeret disse instruktioner omhyggeligt. Undlader du at gøre dette kan det medføre skader på de forskellige skæreknive.

Før første brug: Det anbefales, at instrumentet vaskes i varmt vand før ibrugtagning.

Brugsanvisning:

Indsættelse af det kamformede skær:

Før man indsætter det kamformede skær, er det vigtigt at fjerne den glatte klinge (nr.2) fra lejepladen (nr. 1) ved hjælp af skrueknappen (nr.3).

Husk at fastgøre den glatte klinge ved hjælp af skrueknappen, der holder den fast.

Indsæt det ønskede kamformede skær (nr.4), hvor det skal anbringes på den rustfri ramme. Den kamformede skæreenhed anbringes, så krydset på skæreenheden (se tegning) står overfor det tilsvarende kryds på siden af råkostjernets "holdetunge" (nr.5). Hvis du forsøger at anbringe den omvendt, vil den ikke kunne fastgøres til rammen. Træk den lille "holdetunge" (nr.5) tilbage.

Fjernelse af den kamformede skæreenhed:

Træk den lille "holdetunge" (nr.5) tilbage, til den kamformede enhed er helt fri. Nu er det muligt at fjerne skæreenheden (nr.4). Anbring de kamformede enheder i den opbevaringsboks, der leveres med instrumentet. Dermed undgår man skader på skærene.

Sådan skæres lige stykker:

Check om instrumentets stativ er helt udfoldet, og at det står i en stabil position på arbejdsbordet. Fjern den kamformede enhed, hvis instrumentet indeholder en sådan.

Flyt den glatte klinge (nr.2) så tæt hen til lejepladen (nr.1) som muligt og fastgør den med skrueknappen (nr.3).

Juster tykkelsen af de skiver, du vil skære, med håndtaget under lejepladen (nr.6). Nu kan du skære dine grønsager, men brug altid sikkerhedsholderen (nr.7) til at holde og skubbe grønsagerne mod skæret.

Sådan skæres stave:

Installer det valgte kamformede skær. Skub først den glatte klinge tilbage, for at få den nødvendige plads til at anbringe det kamformede skær (se ovenfor).

Fastgør den glatte klinge med skrueknappen, så den ikke kan bevæge sig. Derefter indstilles tykkelsen af den skive, du ønsker at skære ved at indstille højden af lejepladen med håndtaget. Nu kan du skære dine grønsager, men brug altid sikkerhedsholderen (nr.7). Stavenes dimensioner opnås ved valg af de kamformede skærs knivafstande (2, 4, 7 eller 10 mm), og tykkelsen af den skive du har valgt, justeres med lejepladen.

Sådan laves gaufretter:

Fjern det kamformede skær, hvis det sidder i instrumentet. Flyt den glatte klinge (nr.2) så tæt på lejepladen (nr.1) som muligt og fastgør den med skrueknappen (nr.3). Gaufretterne skæres med bølgeskæret. Juster skæretykkelsen til ca. 2 mm med håndtaget (nr.6). Skær grønsagen - brug sikkerhedsholderen - og drej den ¼ omgang mellem hver skæring. Drej sikkerhedsholderen efter hver skæring. Juster tykkelsen for at opnå perfekte huller i skiverne; tykkere hvis skiverne går i stykker, og tyndere hvis hullerne ikke er rigtigt formede.

Sikkerhedsholderen:

BRUG ALTID SIKKERHEDSHOLDEREN (nr.7) TIL AL SKÆRING FOR AT UNDGÅ ENHVER RISIKO FOR AT BLIVE SKADET!

Sikkerhedsholderen er udstyret med rustfri stålspigge, så den kan holde grønsagsstykkerne rigtig fast under skæreprcessen. En udhulning i sikkerhedsholderen giver mulighed for at fastholde lange grønsager (f.eks. courgetter). I dette tilfælde skæres i retning af de pile, der er støbt ind i undersiden af holderen.

Læg venligst mærke til, at holderen har en bevægelig midterdel (nr.9), der rager op over resten af holderen, når de rustfri stålspigge er presset ind i den grønsag, der skal skæres. Under skæringen skal du med håndfladen trykke denne del nedad for at presse grønsagen mod skæret under de forskellige skæreoPGAVER.

Men igen, brug altid sikkerhedsholderen.

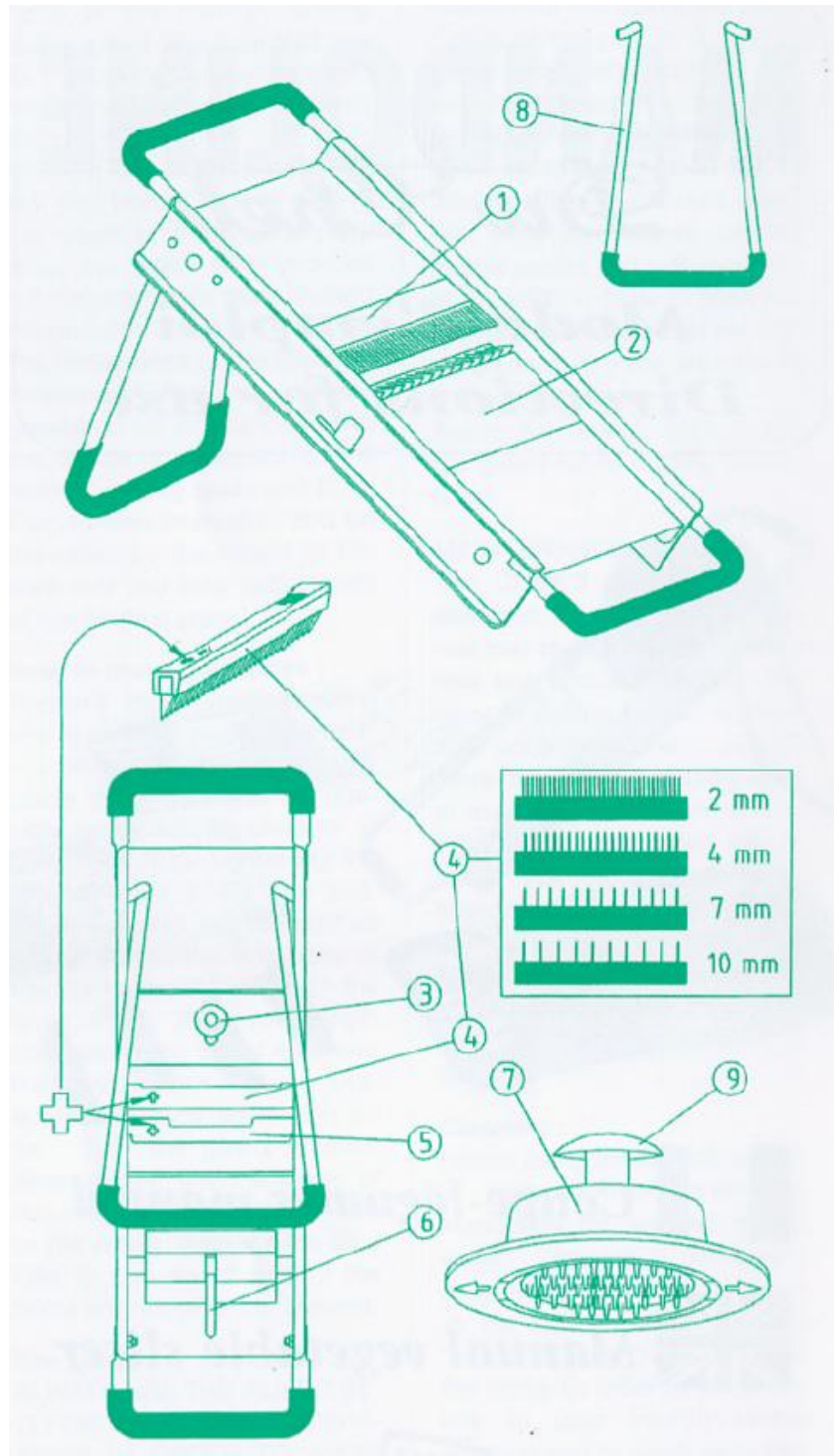
VEDLIGEHOLDELSE:

Kokkens mandolin er designet til et minimum af vedligeholdelse. Af og til bør man skærpe den glatte klinge vha. et fint slibeinstrument eller en sten. Opbevar altid de kamformede skær i deres æske for at beskytte deres skær, når de ikke er i brug. Når instrumentet skal opbevares, kan man give det dets egen plads, ofte vælger man, at hænge det op i et af dets håndtag.

Rengøring:

Før det bruges første gang, anbefales det, at instrumentet vaskes i varmt vand. Rengøringen er meget let. Vi anbefaler at den glatte klinge og de evt. kamformede skær fjernes fra rammen (for at undgå enhver risiko for skader) før vask. Derefter vaskes hver enkelt del i varmt vand og sæbe hver for sig. Rengør og tør. Rammen uden skær kan vaskes i en opvaskemaskine.

Nu, efter du har læst denne brugsanvisning, er du klar til at bruge kokkens mandolin. Du vil opleve, at du kan bruge kokkens mandolin til mange, mange ting med dette vidunderlige instrument. Det vil give dig inspiration til at prøve mange nye opskrifter og ideer!!



RESERVEDELE:

- 10202 – Kamformede skær 2 mm.
- 10204 – Kamformede skær 4 mm.
- 10207 – Kamformede skær 7 mm.
- 10210 – Kamformede skær 10 mm
- 10212 – Glat klinge
- 10211 – Sæt af 4 kamformede skær
- 10201 – Sikkerhedsholder