

COOK & BAKER

SKABT AF IMERCO TIL HVERDAGEN

MANDOLINJERN

EKSTRA KRAFTIG RÅKOSTJERN MED 5 SKARPE KNIVE



SÅDAN BRUGES MANDOLINJERNET

1. Fold støttebenene ud, lås dem i åben position.
2. Vælg og isæt et blad i rammen på mandolinen. Sørg for at bladet "klikker" fast i rillen.
3. Skub beskyttelseholderen ind over mandolinrammen, så den hviler på pladen.
4. Placér det der skal rives/snittes på basen af beskyttelseholderen.
5. Tryk på den todelte top over basen, så det der skal rives/snittes, sidder fast i de indvendige "spyd".
6. Løft den todelte top holder fra basen med råkosten på, drej den 180°, og placér den igen på basen.
7. Placér fingrene i rillen på beskyttelseholderen.
8. Skub beskyttelseholderen forbi kniven og op mod den øverste plade.
9. Hold fast i mandolinjernet greb med den ene hånd, pres samtidig ned på beskyttelseholderen mod den anden hånd. Skub hurtigt og fast mod kniven, indtil bunden af rammen nås, for at snitte eller rive.
10. Drej på håndtagene for at indstille skivetykkelsen på dine grøntsager eller frugter. Skivetykkelsen kan indstilles 0, 1, 2, 4, 6 eller 8 millimeter.

COOK & BAKER

MANDOLINJERN

BRUGSANVISNING

MEDFØLGENDE KNIVE

En lige kniv, der er velegnet til næsten alt der skal skives. F.eks. gulerødder, kål, citrusfrugter, kartofler m.m. Kniven kan også bruges sammen med et julienneblad, når der skal snittes grøntsasstave, pommes frites m.m.

To julienneblade der er ideelle til at snitte pommes frites, grøntsagsstave, røsti, m.m. Juliennebladene skal altid bruges samme med den lige kniv. Julienne-

bladene sættes i mandolinen fra modsatte side som den lige kniv. Husk at knivene skal "klikkes" for at sidde fast

To riveblade, et groft og et fint, der er perfekte, når der skal rives oste, grøntsager, m.m. Dette blad kan **ikke** bruges sammen med andre blade/knive.

RENGØRING

Mandolinjernet er nemt at skille og rengøre. Rammen og knivene kan maskinopvaskes, men håndopvask forlænger levetiden og bevarer knivenes skarphed.

REKLAMATION

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, i den nærmeste Imerco butik.



IMERCO

Produceret af:

Imerco A/S, Smedeholm 16, DK-2730 Herlev

COOK & BAKER