

Sofczyk

PREMIUM MANDOLINJERN



Mit navn er Casper Sobczyk

Med mere end 20 års erfaring i det kulinariske univers – og som tidligere medlem af det danske kokkelandshold – er det en stor glæde for mig at præsentere min kollektion af professionelt køkkenudstyr.

Hvert eneste redskab i kollektionen er udvalgt og designet med fokus på både funktion og æstetik. Målet er enkelt: at gøre madlavning til en inspirerende og ubesværet oplevelse.

Hver genstand er håndplukket af mig, og du kan være sikker på, at de er skabt til at løfte din madlavning til nye højder.

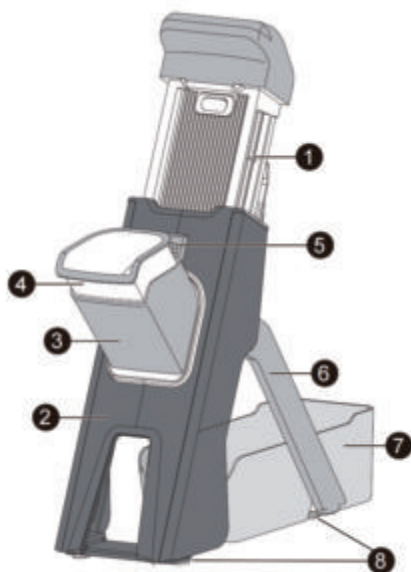
Velkommen til en verden af køkkenglæde.

God fornøjelse

*Casper
Sobczyk*

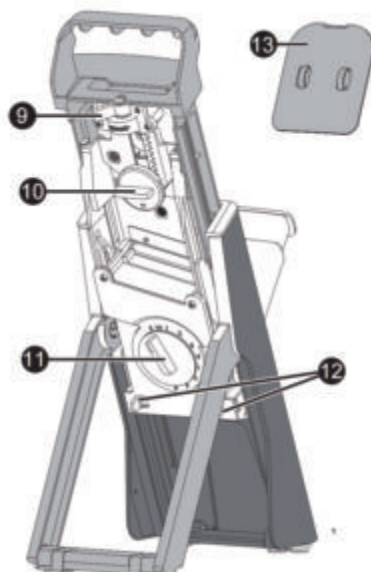


A



Forside

- | | |
|------------------------------------|-----------------------|
| 1. Håndtag | 6. Hovedstander |
| 2. Hovedenhed | 7. Opsamlingsbeholder |
| 3. Påfyldningsrør til ingredienser | 8. Sugefødder |
| 4. Trykstok (pusher) | 9. Lås til håndtag |
| 5. Lås til påfyldningsrør | 10. Indstillingshjul |



Bagside

- | |
|-------------------------|
| 11. Tykkelsesvælger |
| 12. Udløser til håndtag |
| 13. Beskyttelsesdæksel |

INDSTILLINGSDETALJER



Skiver



Tyk julienne



Tynd julienne



Skiveindstilling

Tyk julienne-
indstillingTynd julienne-
indstilling



TYKKELSES DIAGRAM

Tykkelsesjusteringen går fra 0–8 mm og giver mulighed for tykke/tynde skiver, julienne og tern.

JUSTERING AF TYKKELSE:

1/2 = 0,5 mm

1 = 1 mm

2 = 2 mm

3 = 3 mm

4 = 4 mm

5 = 5 mm

6 = 6 mm

7 = 7 mm

8 = 8 mm

RISIKO FOR PERSONSKADE

Brug mandolinjernet med stor forsigtighed. Knivene er meget skarpe.

Hold fingrene væk fra bladene på alle tidspunkter.

Rør aldrig ved bladene under brug. Rør aldrig ved bevægelige dele.

Forkert brug af mandolinjernet kan medføre personskade eller skade på selve produktet.

Opbevares utilgængeligt for børn.

RISIKO FOR SKADER PÅ PRODUKTET

Brug ikke mandolinjernet til frosne fødevarer.

Mandolinjernet er ikke egnet til at skære meget hårde emner.

OPSÆTNING AF DIN VERTIKALE MANDOLINJERN FØR BRUG



1. Hold øverst på håndtaget og drej håndtagsslåsen til "ulåst" position med tommelfingeren for at frigive håndtaget. Vær forsigtig – håndtaget er fjederbelastet og vil springe op hurtigt. Se Fig. A1.

2. Træk stativet ud, indtil du hører et "klik". Se Fig. A2.

3. Placer mandolinjernet på en flad bordplade. Hold enheden og stativet med hænderne, og tryk derefter nedad for at fastgøre mandolinjernet til bordpladen. Se Fig. A3.

4. Placer bakken på stativet, og sørg for, at den sidder korrekt.
 5. Løft tragtens lås op, og fjern beskyttelsesdækslet. Se Fig. A4.
 6. Indsæt tragtten, og tryk ned, indtil du hører et klik. Se Fig. A5.
- Mandolinjernet er klar til brug.

SKÆREGUIDE



TYKKE SKIVER: 6–8 mm



MELLEM SKIVER: 3–5 mm



TYNDE SKIVER: 0,5–2 mm

1. Drej knappen til Skive-positionen for at skære i skiver. Se Fig. B1.
2. Justér tykkelsesknappen for at vælge skivetykkelse (0,5–8 mm). Se Fig. B2.
3. Læg ingrediensen i tragtten og brug madholderen for at beskytte fingrene.
4. Hold og tryk forsigtigt på madholderen, og tryk derefter jævnt ned på håndtaget for at skære. Se Fig. B3.

Tip: Hold og tryk kun let på madholder — tryk ikke hårdt ned.



VEJLEDNING TIL TYKKE JULIENNE-SNIT



TYKKE JULIENNE-SKIVER

1. Drej knappen mod uret til positionen for tykke julienne-skiver. Se Fig. C1.
2. Justér tykkelsesknappen for at opnå forskellige resultater. Se Fig. C2.
3. Læg ingrediensen i tragten og brug madholder for at beskytte fingrene.
4. Hold og tryk forsigtigt på madholder, og tryk derefter jævnt ned på håndtaget for at skære. Se Fig. C3.

Tip: Hold og tryk kun let på madholder — tryk ikke hårdt ned.

TIPS TIL AT LAVE POMMES FRITES



Dit mandolinjern er perfekt til at lave pommes frites.

Indstil dit mandolinjern til tykke julienne-skiver for at lave hjemmelavede pommes frites. Drej blot funktionsknappen til tykke julienne, og indstil tykkelsesknappen til 6–8 mm for at lave de klassiske tændstikformede strimler.

VEJLEDNING TIL TYNDE JULIENNE-SNIT



TYND JULIENNE

Dit mandolinjern er også ideel til at lave tynde strimler med tynd julienne-skæring.

Følg blot nedenstående trin for at indstille din mandolinjern korrekt:

1. Drej indstillingsdrejeknappen mod uret til positionen for tynd julienne-skæring. Se Fig. D1.
2. Justér tykkelsesdrejeknappen for at opnå forskellige resultater. Se Fig. D2.
3. Læg ingrediensen i tragten, og brug madskubberen for at beskytte fingrene.
4. Hold og tryk forsigtigt på skubberen, og fortsæt med at trykke håndtaget ned for at skære, og slip derefter. Se Fig. D3.

Tip: Hold blot skubberen let nede – tryk ikke hårdt.



VEJLEDNING TIL TERNINGESKÆRING



STORE TERNINGER: 7–8 mm



SMÅ TERNINGER: 5–6 mm

1. Drej indstillingsdrejeknappen til skærepositionen for at skære skiver først. Se Fig. E1.
2. For at opnå ideelle terninger anbefales det at indstille tykkelsesdrejeknappen til position 5 til 8. Start ved position 5 og drej videre til 6–8 for større terninger. Se Fig. E2.
3. Læg de skivede ingredienser i tragten, og drej derefter drejeknappen til tyk julienne-position. Se Fig. E3.

Tip: Tragten skal være helt fyldt med skiver. Der må ikke være tomme områder i tragten, ellers kan du ikke lave ensartede tern. Se Fig. E4.

4. Hold og tryk forsigtigt på madskubberen, og fortsæt med at trykke håndtaget ned for at skære terninger. Se Fig. E5.





RENGØRING & OPBEVARING

1. Fold stativet sammen. Se Fig. F1.
2. Hold knapperne på begge sider og tryk dem indad for at fjerne håndtaget – dette gør rengøringen lettere. Se Fig. F2.
3. Løft låsen til tragten op og fjern tragten. Se Fig. F3.
4. Drej indstillingsdrejeknappen til tynd julienne-position og justér tykkelsesdrejeknappen til position 8 for bedste rengøringsresultat med den medfølgende rengøringsbørste. Se Fig. F4.
5. Skyl håndtaget under rindende vand og rengør bladene med den medfølgende børste – hold altid fingrene væk fra knivene! Se Fig. F5.
6. Sæt dækslet på igen og tryk ned, indtil du hører et klik. Se Fig. F6.
7. Træk stativet ud og skub derefter håndtaget ind i enheden. Se Fig. F7 & Fig. F8.
8. Fold stativet sammen, tryk håndtaget ned og drej låsen til låst position. Se Fig. F9.



SÅDAN FOREBYGGER DU PLETTER OG FJERNER DEM

Nogle typer frugt og grøntsager – såsom gulerødder og rødbeder – kan misfarve eller give pletter på plastdele og knivblade. Dette er helt normalt og ufarligt og er en almindelig udfordring ved plastikprodukter af denne type.

Det bedste er at forebygge misfarvning fra starten – gør sådan:

Spray lidt madolie på de plastdele, der kommer i kontakt med grøntsagerne.

Hvis der alligevel opstår pletter, kan du prøve én af følgende to metoder:

1. Den nemmeste metode: Brug natron til at rense pletten.
2. Den mest effektive metode: Lav en pasta af natron og opvaskemiddel. Påfør blandingen på pletten, lad det virke i 20 minutter, skrub igen og skyl grundigt. Gentag efter behov, indtil pletten er væk.

Fremstillet for og importeret af:

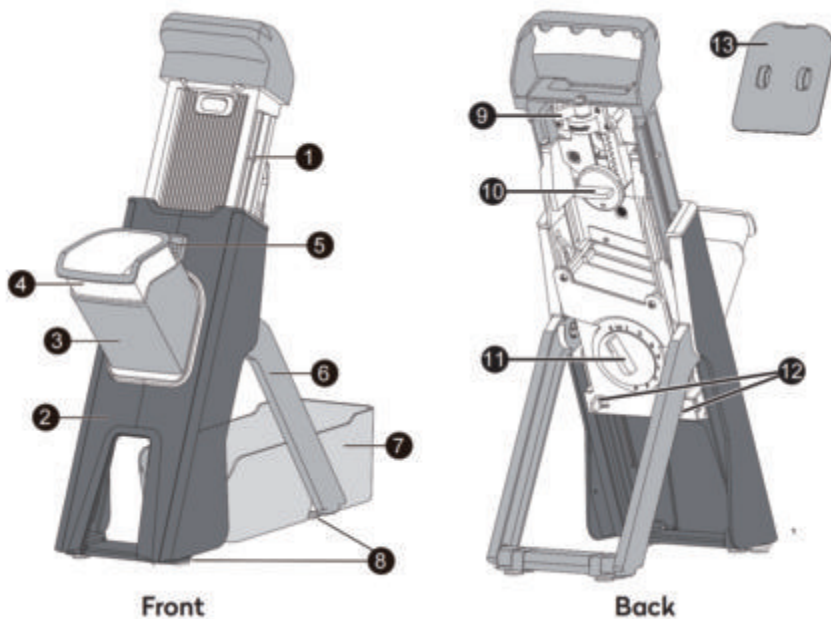
Stock Group A/S

Gammelmarksvej 11

DK- 7100 Vejle

www.stockgroup.dk

A



- | | | |
|---------------------|------------------|----------------------|
| 1. Handle | 6. Main stand | 11. Thickness dial |
| 2. Main unit | 7. Container | 12. Handle release |
| 3. Ingredient chute | 8. Suction feet | 13. Protective cover |
| 4. Pusher | 9. Handle lock | |
| 5. Chute lock | 10. Setting dial | |

SETTINGS DETAIL



SLICING



THICK JULIENNE



THIN JULIENNE



Slicing setting

Thick Julienne
slicing settingThin Julienne
slicing setting



THICKNESS CHART

The thickness adjustment ranges from 0 to 8 mm and allows you to make thick or thin slices, julienne strips, and diced cuts.

THICKNESS ADJUSTMENT:

1/2 = 0.5 mm	3 = 3 mm	6 = 6 mm
1 = 1 mm	4 = 4 mm	7 = 7 mm
2 = 2 mm	5 = 5 mm	8 = 8 mm

RISK OF INJURY

Use extreme care when using the slicer. The blades are extremely sharp.

Keep fingers away from the blades at all times.

Never touch the blades while the slicer is in use. Never touch any moving parts.

Improper use of the slicer may result in injury or damage to the mandoline slicer.

Keep out of reach of children.

RISK OF DAMAGE

Do not use the mandoline slicer for frozen food.

The mandoline slicer is not suitable to slice hard items.

SETTING UP YOUR VERTICAL MANDOLINE SLICER BEFORE USE



1. Hold the top of the handle and use your thumb to turn the handle lock to the unlock position to release the handle. Be careful — the handle is spring-loaded and will release quickly. See Fig A1.

2. Pull out the stand until you hear a “click”. See Fig A2.

3. Place the slicer on flat countertop, hold the unit and stand with your hands then press down to secure the slicer on the countertop. See Fig A3.

4. Place the tray on the stand and make sure it sits properly.
5. Lift the chute lock up and remove the cover. See Fig A4.
6. Insert the chute then press down until you hear a click. See Fig A5.

The Mandoline slicer is ready to use.

SLICING GUIDE



THICK SLICES: 6-8 MM



MEDIUM SLICES: 3-5 MM



THIN SLICES: 0.5-2 MM

1. Turn the dial to Slice position for slicing. See Fig B1.
2. Adjust the thickness dial to control the slice thickness (0.5-8 mm). See Fig B2.
3. Place the ingredient in the chute and use the food pusher for finger protection.
4. Hold and press the pusher gently, then keep pushing down on the handle to slice. See Fig B3.

Tip: Gently hold and press the food pusher — do not press down hard.



THICK JULIENNE SLICING GUIDE



THICK JULIENNE

1. Turn the dial counterclockwise to thick Julienne slice position for thick Julienne slicing. See Fig C1.
2. Adjust the thickness dial to achieve different results. See Fig C2.
3. Place the ingredient in the chute and use food pusher for finger protection.
4. Hold and press the pusher gently then keep pushing down the handle to slice. See Fig C3.

Tip: Just hold and press the food pusher gently, do not press down hard.

TIPS FOR MAKING FRENCH FRIES



Your mandoline slicer is excellent for making French fries.

Set your mandoline slicer to the Thick Julienne setting for homemade French fries.

Simply adjust the setting dial to Thick Julienne and turn the thickness dial to 6–8 to create classic matchstick-style fries.

THIN JULIENNE SLICING GUIDE



THIN JULIENNE

Your mandoline slicer is also excellent for making thin strips with thin julienne slicing, simply follow the instructions below to set up your mandoline slicer.

1. Turn the setting dial counterclockwise to thin Julienne position for thin Julienne slicing. See Fig D1.
2. Adjust the thickness dial to achieve different results. See Fig D2.
3. Place the ingredient in the chute and use food pusher for finger protection.
4. Hold and press the pusher gently then keep pushing down on the handle to slice and then release. See Fig D3.

Tip: Just hold and press the food pusher gently, do not press down hard.



DICING GUIDE



LARGER DICES: 7-8 MM



SMALL DICE: 5-6 MM

1. Turn the setting dial to slice position for slicing first. See Fig E1.
 2. To make ideal cubes, it's recommended to adjust the thickness dial to position 5 to 8. Adjust the thickness dial to position 5, keep turning the dial to 6-8 for larger cubes. See Fig E2.
 3. Place sliced ingredients in the chute then turn the dial to thick Julienne position. See Fig E3.
- Tip: The chute must be fully loaded with sliced ingredients. Do not leave any space inside the chute, otherwise it will not be able to make diced cubes. See Fig E4.
4. Hold and press the food pusher gently then keep pushing down on the handle to dice. See Fig E5.





CLEANING & STORAGE

YOUR MANDOLINE SLICER IS TOP RACK DISHWASHER SAFE.

1. Fold the stand. See Fig F1.
2. Press the buttons on both sides and push inward to remove the handle for easy cleaning. See Fig F2.
3. Lift the chute lock and remove the chute. See Fig F3.
4. Turn the setting dial to the Thin Julienne position and set the thickness dial to 8 for optimal cleaning with the cleaning brush. See Fig F4.
5. Rinse the handle under running water and clean the blades using the provided brush. Always keep your fingers away from the blades. See Fig F5.
6. Place the protective cover on and press down until you hear a click. See Fig F6.
7. Extend the stand and slide the handle back into the unit. See Fig F7 & Fig F8.
8. Fold the stand, press down the handle, and turn the handle lock to the lock position. See Fig F9.



HOW TO PREVENT STAINS AND REMOVE STAINS

Some fruits and vegetables, such as carrots or beets, may stain or discolor the plastic or blade parts. This is completely normal and safe — it's a common issue with plastic products of this type.

To prevent staining:

Lightly spray vegetable oil on any plastic parts that may come into contact with these foods before use.

If staining occurs, try one of the following methods:

1. Easier method: Clean the stain using baking soda.
2. More effective method: Mix a paste of baking soda and dish soap, apply it to the stain, and scrub gently. Let it sit for 20 minutes, scrub again, and rinse thoroughly. Repeat if needed until the stain is gone.

Manufactured for and imported by:

Stock Group A/S

Gammelmarksvej 11

DK- 7100 Vejle

www.stockgroup.dk