

TOMI BJÖRCK

PREMIUM MANDOLINE SLICER



Minä olen Tomi Björck

Hyvä ruoka alkaa laadukkaista välineistä. Vuosikymmenet keittiössä ovat opettaneet minulle, että välineillä on merkitystä. Siksi loin tämän sarjan, jossa yhdistyvät kestävyys, tarkkuus ja käytännöllisyys.

Jokainen tuote on suunniteltu toimimaan luotettavasti ja varmistamaan hyvät tulokset.

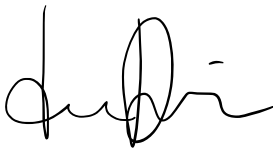
Nauti ruoanlaitosta.

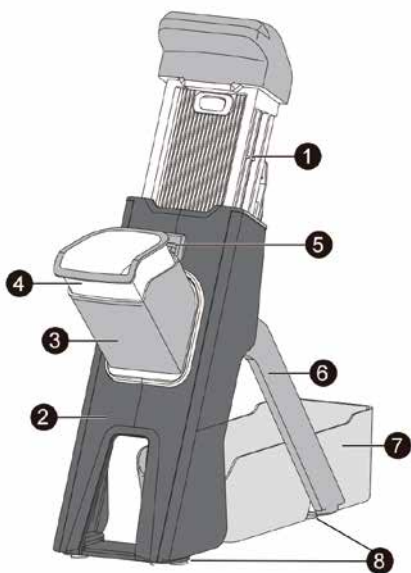
Jag är Tomi Björck

God mat börjar med kvalitetsverktyg. Årtionden i köket har lärt mig att verktygen spelar roll. Därför skapade jag den här kollektionen, en kombination av hållbarhet, precision och praktikalitet.

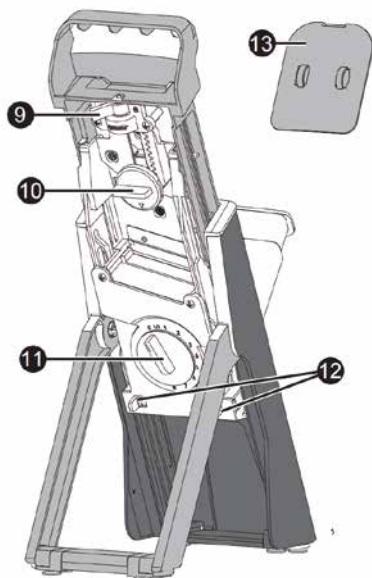
Varje produkt är utformad för att fungera pålitligt och stödja bättre resultat.

Njut av matlagningen.





Front



Back

- | | | |
|-----------------------|---------------------|-------------------------|
| 1. Kädensija | 6. Tukijalka | 11. Paksuuden säädin |
| 2. Runko | 7. Astia | 12. Kädensijan vapautus |
| 3. Syöttökouru | 8. Imukupit | 13. Suojakansi |
| 4. Työnnin | 9. Kädensijan lukko | |
| 5. Syöttökourun lukko | 10. Asetussäädin | |

ASETUKSET



VIIPALOINTI



PAKSU JULIENNE



OHUT JULIENNE



Viipalointiasetus



Paksu julienne



Ohut julienne



PAKSUUSTAULUKKO

Paksuutta voi säätää välillä 0–8 mm. Mandoliinilla voi leikata paksuja ja ohuita viipaleita, juliennesuikaleita ja kuutioita.

PAKSUUDEN SÄÄTÖ:

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

LOUKKAANTUMISVAARA

Ole erittäin varovainen, kun käytät mandoliinia. Terät ovat erittäin teräviä.

Pidä sormet aina kaukana teristä.

Älä koske teriin käytön aikana. Älä koske liikkuviin osiin.

Mandoliinin virheellinen käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen tai mandoliinin vaurioitumisen.

Säilytä lasten ulottumattomissa.

VAURIOITUMISVAARA

Älä viipaloi mandoliinilla jäisiä ruokia.

Mandoliini ei sovellu kovien ainesten viipaloimiseen

PYSTYMANDOLIININ KOKOAMINEN ENNEN KÄYTTÖÄ



1. Tartu kädensijan yläreunaan ja vapauta kädensija työntämällä lukko peukalolla auki-asentoon. Ole varovainen, sillä kädensijan jousi vapautuu nopeasti. Katso kuva A1.
2. Vedä tukijalka ulos niin, että se napsahtaa paikalleen. Katso kuva A2.
3. Aseta mandoliini tasaiselle alustalle, pidä käsillä kiinni rungosta ja tukijalasta ja paina alaspäin, jotta mandoliini kiinnittyy alustaan. Katso kuva A3.
4. Aseta astia paikalleen.

5. Nosta syöttökourun lukko ylös ja irrota suojakansi. Katso kuva A4.

6. Aseta kouru paikalleen ja paina alas niin, että kuulet napsahduksen. Katso kuva A5.

Mandoliini on nyt käyttövalmis.

VIIPALOINTIOPAS



PAKSUT VIIPALEET: 6–8 MM



KESKIPAKSUT VIIPALEET:
3–5 MM



OHUET VIIPALEET:
0,5–2 MM

1. Käännä säädin viipalointiasentoon  . Katso kuva B1.

2. Valitse viipaleen paksuus (0,5–8 mm) paksuuden säätimellä. Katso kuva B2.

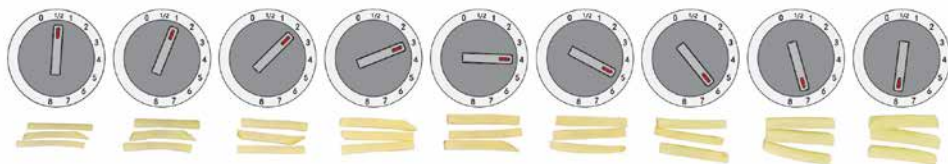
3. Aseta aines kouruun ja käytä työntintä sormien suojana.

4. Paina työntintä kevyesti ja viipaloi liikuttamalla kädensijaa alaspäin. Katso kuva B3.

Muista: Paina työntintä kevyesti, ÄLÄ paina voimakkaasti.



PAKSUJEN JULIENNETIKKIJEN SUIKALOINTI



PAKSU JULIENNE

1. Käännä säädintä vastapäivään paksu julienne -asentoon . Katso kuva C1.
2. Hienosäädä leikkaustulosta kääntämällä paksuuden säädintä. Katso kuva C2.
3. Aseta aines kouruun ja käytä työnnintä sormien suojana.
4. Paina työnnintä kevyesti ja suikaloi liikuttamalla kädensijaa alaspäin. Katso kuva C3.

Muista: Paina työnnintä kevyesti, ÄLÄ paina voimakkaasti.

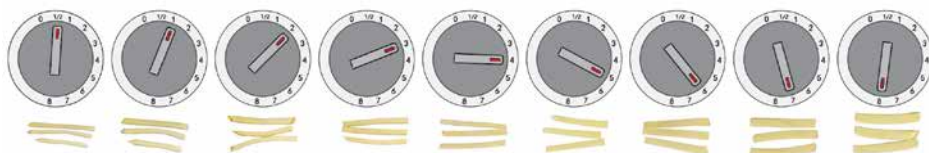
VINKKEJÄ TIKKUPERUNOIDEN VALMISTAMISEEN



Mandoliini sopii erinomaisesti ranskanperunoiden valmistamiseen kotiloissa. Säädä asetussäädin leikkaamaan paksuja juliennetikkuja ja käännä paksuuden säädin asentoon 6–8, niin tuloksena on perinteisiä tikkuperunoita.



OHUIDEN JULIENNETIKKUJEN SUIKALOINTI



OHUT JULIENNE

Mandoliini sopii erinomaisesti myös ohuiden suikaleiden valmistamiseen ohuella julienneasetuksella. Säädä vain mandoliinisi alla olevien ohjeiden mukaisesti.

1. Käännä asetussäädintä vastapäivään ohut julienne -asentoon . Katso kuva D1.
 2. Hienosäädä leikkaustulosta kääntämällä paksuuden säädintä. Katso kuva D2.
 3. Aseta aines kouruun ja käytä työnnettä sormien suojana.
 4. Paina työnnettä kevyesti ja viipaloi liikuttamalla kahvaa alaspäin. Katso kuva D3.
- Muista: Paina työnnettä kevyesti, ÄLÄ paina voimakkaasti.



KUUTIOINTIOPAS



ISOT KUUTIOT: 7–8 MM



PIENET KUUTIOT: 5–6 MM

1. Käännä asetussäädin viipalointiasentoon . Katso kuva E1.
 2. Paksuuden säädin kannattaa asettaa asentoon 5–8, jotta kuutioista tulee mahdollisimman kauniita. Asennossa 5 kuutioista tulee pieniä ja asennossa 6–8 isompia. Katso kuva E2.
 3. Aseta viipaloituvat ainekset kouruun ja käännä säätimen asennoksi paksu julienne . Katso kuva E3.
- Huomaa: Kourun on oltava täynnä viipaloituja aineksia. Älä jätä kouruun tyhjää tilaa, sillä silloin kuutioiminen ei onnistu. Katso kuva E4.
4. Paina työnnintä kevyesti ja kuutioi liikuttamalla kahvaa alaspäin. Katso kuva E5.





PUHDISTUS JA SÄILYTYS

MANDOLIINIIN VOI PESTÄ ASTIANPESUKONEEN YLÄTASOLLA.

1. Taita tukijalka kasaan. Katso kuva F1.
2. Paina painikkeita molemmilta puolilta ja irrota kädensija puhdistusta varten. Katso kuva F2.
3. Nosta syöttökourun lukko ylös ja irrota kouru. Katso kuva F3.
4. Käännä säätimen asennoksi ohut julienne ja paksuuden säätimen asennoksi 8, jotta saat puhdistettua mandoliinin puhdistusharjalla mahdollisimman hyvin. Katso kuva F4.
5. Huuhtelee kädensija juoksevan veden alla ja puhdistaa terät mukana toimitetulla harjalla. Pidä sormet aina kaukana teristä. Katso kuva F5.
6. Aseta suojakansi paikalleen ja paina alas, kunnes kuulet napsahduksen. Katso kuva F6.
7. Vedä tukijalka ulos ja liu'uta kädensija mandoliinin sisään. Katso kuvat F7 ja F8.
8. Taita tukijalka kasaan, paina kädensija alas ja käännä kädensijan lukko lukitusasentoon. Katso kuva F9.



TAHROJEN ESTÄMINEN JA POISTAMINEN

Porkkana, punajuuri ja jotkin muut hedelmät ja vihannekset voivat värjätä tai tahrata mandoliinin muoviosia ja teriä. Tämä on normaalia ja turvallista ja yleinen ilmiö tämäntyyppisten muovituotteiden kanssa.

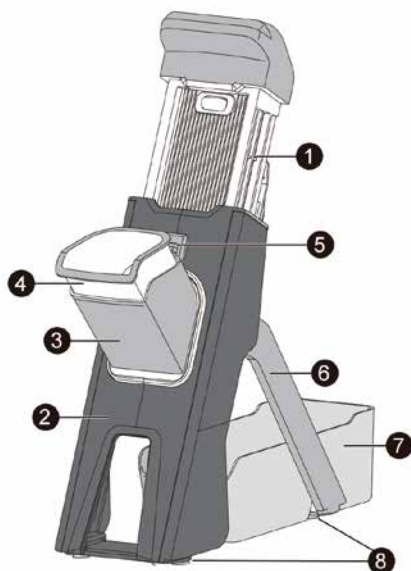
Halutessasi voit estää tahrojen syntymisen suihkuttamalla muoviosiin (eli kohtiin, jotka voivat joutua kosketuksiin vihanneksen kanssa) hieman kasviöljyä.

Jos tahroja syntyy, yritä poistaa ne jommallakummalla seuraavista menetelmistä:

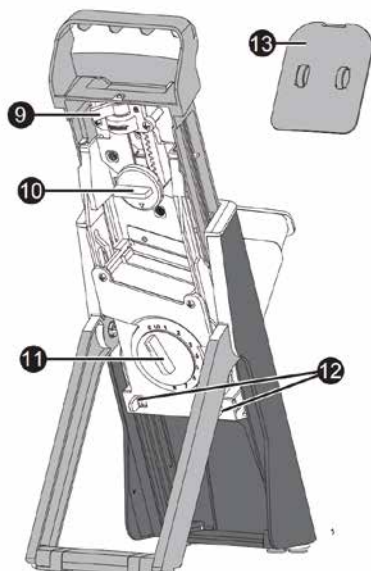
1. Helppo menetelmä: Puhdista tahra ruokasoodalla.
2. Tehokkain menetelmä: Sekoita ruokasoodaa ja astianpesuainetta tahnaksi, hankaa tahnaa tahraan, anna vaikuttaa 20 minuuttia, hankaa uudelleen ja huuhtelee huolellisesti. Toista tarvittaessa, kunnes tahra on irronnut.

Manufactured for and imported by:

Stock Group A/S
Gammelmarksvej 11
DK- 7100 Vejle
www.stockgroup.dk



Front



Back

1. Handtag
2. Huvudenhet
3. Matarrör
4. Påmatare
5. Matarrörslås

6. Huvudstativ
7. Behållare
8. Sugfötter
9. Handtagsslås
10. Inställningsratt

11. Tjockleksratt
12. Handtagsutlösare
13. Skyddslock

INSTÄLLNINGAR



SKIVNING



GROV JULIENNE



FIN JULIENNE



Skivningsinställning

Grov julienne
skivningsinställningFin julienne
skivningsinställning



TJOCKLEKSTABELL

Tjockleken kan justeras från 0-8 mm och kan göra tjocka/tunna skivor, julienne och tärningar.

TJOCKLEKSJUSTERING:

1/2 = 0.5mm

1 = 1mm

2 = 2mm

3 = 3mm

4 = 4mm

5 = 5mm

6 = 6mm

7 = 7mm

8 = 8mm

RISK FÖR PERSONSKADA

Var ytterst försiktig när du använder mandolinen. Bladen är extremt vassa.

Håll alltid fingrarna borta från bladen.

Rör aldrig bladen under användning. Rör aldrig rörliga delar.

Felaktig användning av mandolinen kan leda till personskada eller skada på mandolinen.

Förvaras utom räckhåll för barn.

RISK FÖR SKADA

Använd inte mandolinen till frusna livsmedel.

Mandolinen är inte lämplig för att skiva hårda föremål.

FÖRBEREDA DIN VERTIKALA MANDOLIN INNAN ANVÄNDNING



1. Håll i toppen av handtaget och vrid handtagslåset till olåst läge med tummen för att lossa handtaget. Var försiktig eftersom handtaget är fjäderbelastat och fälls upp snabbt. Se fig. A1.

2. Dra ut stativet tills du hör ett "klick". Se fig. A2.

3. Placera mandolinen på en plan bänkskiva, håll i enheten och stativet med händerna och tryck nedåt för att fästa mandolinen på bänkskivan. Se fig. A3.

4. Placera behållaren på stativet och säkerställ att den sitter ordentligt.
 5. Lyft matarrörslåset uppåt och ta bort locket. Se fig. A4.
 6. Sätt i matarröret och tryck nedåt tills du hör ett klick. Se fig. A5.
- Mandolinen är nu klar att användas.

SKIVNINGSGUIDE



TJOCKA SKIVOR: 6-8 MM



MEDELTJOCKA SKIVOR:
3-5 MM



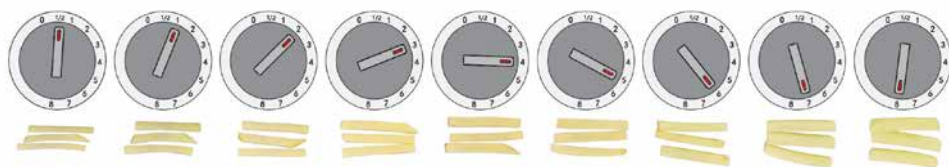
TUNNA SKIVOR:
0,5-2 MM

1. Vrid ratten till skivningsläget för  skivning. Se fig. B1.
2. Justera tjockleksratten för att styra skivans tjocklek (0,5-8 mm). Se fig. B2.
3. Lägg ingrediensen i matarröret och använd påmataren för att skydda fingrarna.
4. Håll och tryck försiktigt på påmataren, fortsätt sedan att trycka ned handtaget för att skiva. Se fig. B3.

Tips: Håll och tryck endast försiktigt på påmataren, tryck INTE hårt nedåt



GUIDE FÖR GROV JULIENNE



GROV JULIENNE

1. Vrid ratten moturs till läget för grov julienne för  skivning av grov julienne. Se fig. C1.
2. Justera tjockleksratten för att uppnå olika resultat. Se fig. C2.
3. Lägg ingrediensen i matarröret och använd påmataren för att skydda fingrarna.
4. Håll och tryck försiktigt på påmataren, fortsätt sedan att trycka ned handtaget för att skiva. Se fig. C3.

Tips: Håll och tryck endast försiktigt på påmataren, tryck INTE hårt nedåt.

TIPS FÖR ATT GÖRA POMMES FRITES

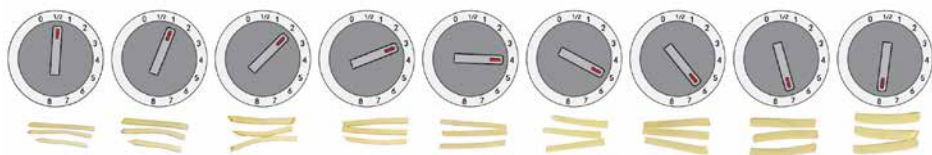


Din mandolin är utmärkt för att göra pommes frites. Ställ in mandolinen på grov julienne för att göra hemmagjorda pommes frites. Justera helt enkelt inställningsratten på din mandolin till grov julienne och vrid tjockleksratten till 6-8 för klassiska pommes frites.



8MM

GUIDE FÖR FIN JULIENNE



FIN JULIENNE

Din mandolin är även utmärkt för att göra tunna strimlor med fin julienne. Följ instruktionerna nedan för att ställa in din mandolin.

1. Vrid inställningsratten moturs till läget för fin julienne  för fin julienneskivning. Se fig. D1.
2. Justera tjockleksratten för att uppnå olika resultat. Se fig. D2.
3. Lägg ingrediensen i matarröret och använd påmataren för att skydda fingrarna.
4. Håll och tryck försiktigt på påmataren, fortsatt sedan att trycka ned handtaget för att skiva och släpp sedan. Se fig. D3.

Tips: Håll och tryck endast försiktigt på påmataren, tryck INTE hårt nedåt.



TÄRNINGSGUIDE



STÖRRE TÄRNINGAR: 7-8 MM



SMÅ TÄRNINGAR: 5-6 MM

1. Vrid inställningsratten till skivningsläget  för att börja skiva. Se fig. E1.
 2. För att göra perfekta kuber rekommenderas att tjockleksratten justeras till läge 5 till 8. Justera tjockleksratten till läge 5, eller fortsatt vrida ratten till 6-8 för större kuber. Se fig. E2.
 3. Lägg skivade ingredienser i matarröret och vrid sedan ratten till grov julienne  -läget. Se fig. E3.
- Tips: Matarröret måste vara helt fyllt med skivade ingredienser. Lämna inte något tomrum inuti matarröret, annars kan det inte göra tärningar. Se fig. E4.
4. Håll och tryck försiktigt på påmataren, fortsatt sedan att trycka ned handtaget för att tärna. Se fig. E5.





RENGÖRING OCH FÖRVARING

DIN MANDOLIN TÅL DISKMASKIN (ÖVERSTA KÖRGEN).

1. Fäll ihop stativet. Se fig. F1.
2. Håll knapparna på båda sidor och tryck inåt för att lossa handtaget för enkel rengöring. Se fig. F2.
3. Lyft matarrörslåset uppåt och ta bort matarröret. Se fig. F3.
4. Vrid ratten till läget för fin julienne och justera tjockleksratten till läge 8 för bästa rengöringsresultat med rengöringsborsten. Se fig. F4.
5. Skölj handtaget under rinnande vatten och rengör bladen med den medföljande borsten. Håll alltid fingrarna borta från bladen. Se fig. F5.
6. Sätt på locket och tryck nedåt tills du hör ett klick. Se fig. F6.
7. Dra ut stativet och skjut sedan in handtaget i enheten. Se fig. F7 och fig. F8.
8. Fäll ihop stativet, tryck sedan ned handtaget och vrid handtagslåset till låst läge. Se fig. F9.



HUR DU FÖRHINDRAR OCH TAR BORT FLÄCKAR

Vissa typer av frukt och grönsaker, t.ex. morötter/rödbetor, kan missfärga eller fläcka plast- och bladdelarna. Detta är normalt och ofarligt och är ett vanligt problem med plastprodukter av denna typ.

Det bästa är att förebygga det från början på följande sätt: Spreja lite vegetabilisk olja på plastdelarna (där plasten kan komma i kontakt med grönsaken).

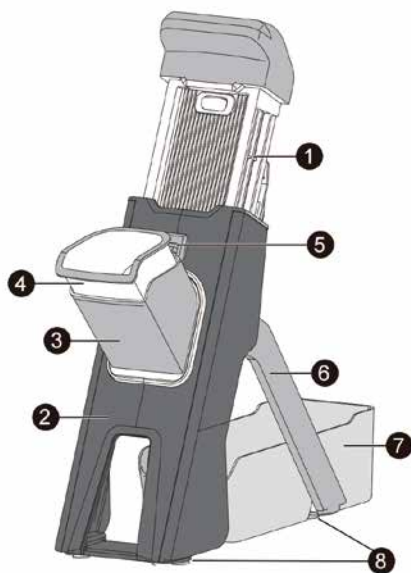
Om fläckar uppstår kan du prova en av de två metoderna nedan för att ta bort dem:

1. Den enklare metoden: Använd bikarbonat för att rengöra fläcken.
2. Den mest effektiva metoden: Blanda en pasta av bikarbonat och diskmedel, gnid in den på fläcken, låt verka i 20 minuter, gnid igen och skölj noggrant. Upprepa vid behov tills fläcken är borta.

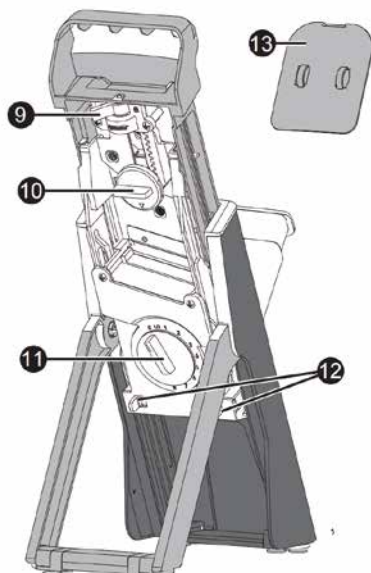
Manufactured for and imported by:

Stock Group A/S
Gammelmarksvej 11
DK- 7100 Vejle
www.stockgroup.dk

A



Front



Back

- | | | |
|---------------------|------------------|----------------------|
| 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 setting



Thin 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



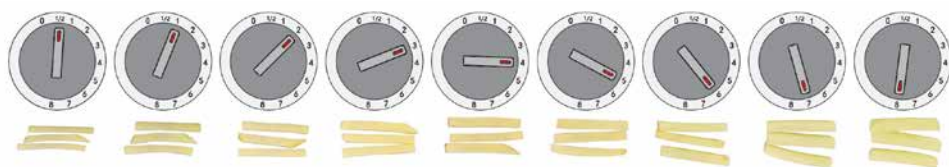
THIN SLICES: 0.5-2 MM

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.

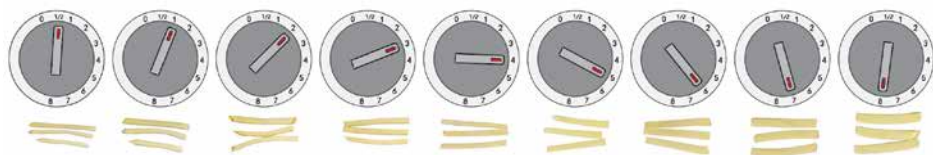
TIPS FOR MAKING FRENCH FRIES



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