

LA MANDOLINE SWING KRÁJEČ

De Buyer

Návod k použití:

Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za nákup tohoto produktu. Před jeho použitím si prosím přečtete návod k použití.

Robustní a profesionální:

Tento výrobek je vyroben z nerezové oceli a vícevrstvého polymeru. Ostří je vyrobeno z vysoce kvalitní nerezové oceli.

Účinný:

Snadný a přesný řez. Velká kapacita nádoby. Více potravin může být krájeno najednou. Přesná tloušťka krájení se seřizuje pomocí aretačního šroubu – z ultratenkých plátek až do tloušťky 1 cm.

Kompaktní:

Lehký. Snadná manipulace. Skládací horní opora.

Praktický:

Snadné vkládání čepelí ze strany. Snadná úprava tloušťky krájení. Snadné držení díky ergonomickému držadlu. Snadné čištění. Lze mýt v myčce.

Bezpečný:

Žádný přímý kontakt rukou s ostřím díky bezpečnostnímu držadlu a posuvníku. Protiskluzové opory pro bezpečné použití.

Multifunkční:

Plátky, vroubkované plátky, mřížkované plátky, nudličky. Mandoline Swing 2.0 funguje jako struhadlo i škrabka.

Obsah balení:

La Mandoline Swing standard (Ref. 2015,00 / 20/30/40/60) :

Jedno struhadlo z nerezavějící oceli s jednou sklopnou oporou. Nádobka, jezdec se zásobníkem na ovoce a zeleninu. Ergonomický kulatý posunovač. Jedno horizontální dvojité ostří- rovné a zoubkované. Jeden nůž na nudličky 4/10mm.

La Mandoline Swing 2.0 (Ref. 2015,02 / 22/32/42/62) :

Obsahuje všechny části jako verze standard, plus následující: Další nůž na nudličky 2/7mm. Sada tří struhadel. Úložný box.

La Mandoline Swing Pro (Ref. 2015,51) :

Obsahuje všechny části jako verze standard, plus následující: Další nůž na nudličky 2/7mm. Úložný box.

Opory:

La Mandoline Swing má jednu skládací horní oporu a může být snadno složena. Protiskluzový povrch pokrývá základnu opory s cílem zajistit bezpečné a stabilní použití. Mohou být použity buď přímo nad pracovní plochou nebo nad nádobou.



Vkládání nožů:

Zuby jsou velmi ostré, takže zacházejte s ostřím vždy držením za držadlo. Nikdy nedělejte žádné úpravy přímým kontaktem rukou s ostrou hranou nebo pomocí kovového předmětu. Je to nejen z bezpečnostních důvodů, ale také proto aby se nepoškodilo ostří.



Dvojité horizontální ostří:

La Mandoline Swing má jednu dvojitou horizontální čepel – jednu přímou boční a jednu ozubenou stranu – k produkci plátků a vroubkovaných plátků. Vyberte, který řez budete chtít – vybranou stranu umístěte směrem k držadlu La Mandoliny. Horizontální čepel se vkládá do struhadla na levé straně, dvojitě drážky vedou ostří pro perfektní zasunutí. Čepel by měla být zasunuta zcela, jemné zacvaknutí značí úplné zasunutí. Chcete-li odstranit čepel, stiskněte na straně malé tlačítko.



Dvojitý nůž na nudličky:

La Mandoline Swing má dvojitě vertikální nože, co produkují nudličky nebo hranolky. Vyberte tloušťku řezu, vložte do struhadla na boční pravé straně. Dvojitě drážky vedou ostří pro perfektní zasunutí. Čepel by měla být zasunuta zcela, jemné zacvaknutí značí úplné zasunutí.

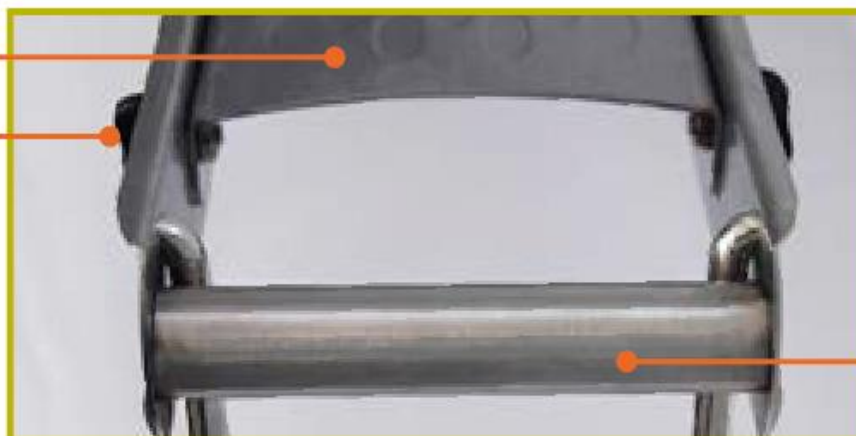


Seřizovací mechanismus na tloušťku plátků:

horní deska umožňuje nastavení tloušťky řezů. Nastavená může být maximálně na 10 mm.

horní deska

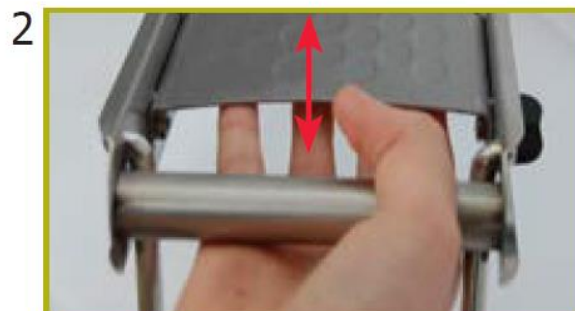
aretační šroub



rukojeť

Po obou stranách kráječe La Mandoline jsou aretační šrouby, které se uvolní při změně tloušťky plátků (1), není nutné utáhnout aretační šrouby příliš silně, jakmile při utahování ucítíte odpor, tak

jsou zajištěné. Jakmile jsou aretační šrouby volné, může se horní deska volně posouvat nahoru a dolů, tím se zvyšuje nebo snižuje tloušťka řezu (2). Po nastavení požadované tloušťky řezu se musí aretační šrouby znovu utáhnout.



Jezdec se zásobníkem a jeho posunovač:

La Mandoline Swing je dodáván s jezdcem se zásobníkem a posunovačem. Chrání prsty před ostřím a musí být použity za každé situace. Jednoduše nasuňte jezdec na rám La Mandoline do příslušných drážek. Potraviny umístěte do zásobníku (potraviny, které jsou příliš velké pro zásobník, předem pokrájejte na menší).



Umístěte posunovač do středu zásobníku, ten tlačí potraviny směrem k ostří. Uvnitř posunovače jsou hroty, které zajišťují potraviny na místě. Posunovač má vnitřní pružinu. Díky ní hroty v posunovači tlačí potraviny proti ostří.



Pokyny pro ještě jednodušší řezání:

navlhčete horní desku před krájením.

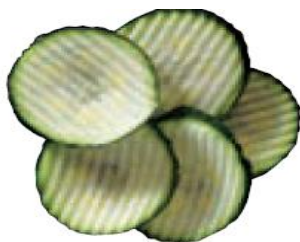


Plátky:



Vroubkované plátky:

Vroubkované ostří by mělo být používáno samostatně.



Nudličky a hranolky:

Upozorňujeme, že při použití nudličkové čepele musí být vložena horizontální rovná čepel.



Dvojitě ostří nudličky 4/10 mm REF.2015.92



tloušťka 4 mm



tloušťka 10 mm

Volitelné příslušenství: dvojitě ostří nudličky 2/7 mm REF.2015.93, dodávané s úložným boxem



tloušťka 2mm



tloušťka 7mm

Úložný box může být vyjmut při používání nebo při čištění.



Vyjmutí boxu.

Založení boxu.

Mřížkované plátky:



La Mandoline umožňuje krájet mřížkové plátky bezpečným způsobem. Pro toto krájení musí být vloženo zoubkované ostří. Tloušťka musí být nastavena na co nejtenčí. Mřížkové plátky získáte, když po každém řezu otočíte posunovačem o čtvrt kola. Tvaru waflové mřížky nelze dosáhnout jedním posunem. Posunovač nabízí bezkonkurenční bezpečnost, protože na rozdíl od jiných kráječů na trhu, posunovač může být použit při vytváření mřížkových plátků.



Čištění:

Tělo a opory La Mandoline jsou vyrobeny z nerezové oceli a lze je mýt v myčce. Po vyčištění kráječ osušte a uschovejte na suchém místě.

Jezdec se zásobníkem a posunovač: je potřeba oba pravidelně čistit a oba se dají mýt v myčce. Pro detailní čištění posunovač může být vyjmut. Pro vyjmutí jednoduše vysuňte posunovač z rámu kráječe. Pro podrobnější čištění může být posunovač rozebrán. V horní části posunovače je víčko, které uvolňuje vnitřní část od vnější. Za účelem rozebrání je nutné pootočit doleva. Hroty z nerezové oceli nelze oddělit. Po vyčištění a uschnutí v opačném pořadí opět sestavte stlačením.



Nože a ostří:

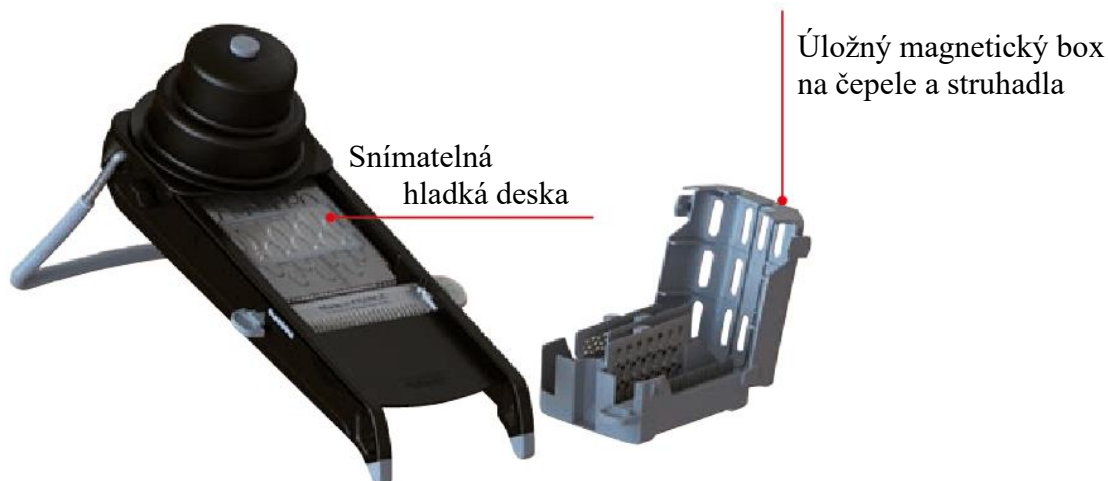
Vodorovné čepele a ostří jsou vyrobeny z vysoce kvalitní uhlíkové oceli a mohou se mýt v myčce. Ovšem budete-li je mýt ručně, zvýšíte jejich životnost. Kartáček použijte k čištění mezi ostrými zuby čepele.

Opatření:

La Mandoline de Buyer je zeleninovo-ovocný kráječ navržený tak, aby Vám poskytl maximální bezpečí při používání. Nicméně La Mandoline vyžaduje použití ostrých nožů, se kterými musí být manipulováno velmi opatrně. Respektujte prosím následující rady:

- jezdec se zásobníkem a posunovač chrání Vaše prsty před ostrím a musí být vždy používán
- s kráječem a jeho čepelami vždy manipulujte pomocí rukojeti
- nikdy nedělejte žádné úpravy přímým kontaktem ruky s ostřím
- držte mimo dosah dětí

La Mandoline Swing 2.0 Verze set se třemi struhadly



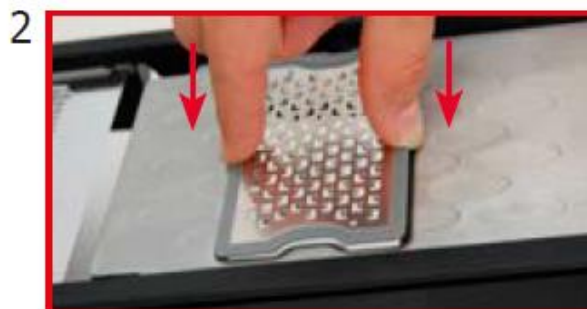
Výměna plátů:

Položte La Mandoline vzhůru nohama (1). Stiskněte dvě pojistky u čepele vzadu na rámečku (2), jemně zatlačte a uvolněte plát.



Založení plátů:

Postavte La Mandoline na základnu a oporu. Nechte horizontální čepel na místě. Posuňte horní podpurný plát nahoru a ujistěte se že aretační šrouby jsou utažené. Umístěte plát na místo (1) a stiskněte oblast se dvěma značkami na okraji pro samotné založení. (2)



Jak použít pláty:

Jeli založený hladký plát na La Mandoline Swing 2.0, můžete krájet na plátky nebo proužky. Vždy za použití dvojité horizontální čepel. Pro řezy na proužky je určená i čepel na proužky. Používá se stejně jako u modelu standard.



Pláty na strouhání:

Přesuňte podpurný horní plát nahoru a ujistěte se, že aretační šrouby jsou dobře utažené. Umístěte požadovaný plát na strouhání. Pro strouhání pohybujte potravinou rychle tam a zpět. Hroty drží potraviny dobře v obou směrech a produkt se řeže velmi rychle.

Pokyny: pomocí posuvníku a posunovače můžete nastrohat různé druhy jídla (brambory, zelí, parmazán, atd.)

Nepoužívejte jezdce a posunovač pro oškrábání kůry.

Upozornění: Vždy se ujistěte, že nepokládáte prsty příliš blízko k strouhací čepeli, když nepoužíváte posuvník a jeho posunovač.



nebo



Hrubé struhadlo:

Ideální pro brambory, mrkev, celer, cibuli, jablka, zelí, sýr, čokoládu, apod.



Středně hrubé struhadlo:

Ideální pro zázvor, mrkev, parmazán, čokoláda, jablka, atd.



Struhadlo pro oškrabávání kůry:

Ideální pro citrusové ovoce (citrony, citrusy, grapefruit, pomeranče, atd.), jakož i česnek, zázvor, atd.



Skladování:

Pro optimální skladování nechte dvojitou vodorovnou čepel, dvojitý krájecí nůž a hladký nůž na Mandoline. Ostatní příslušenství uložte do magnetického boxu přichyceným k Mandoline.

Péče:

Strouhací čepele jsou vyrobeny z nerezové oceli a polypropylenu. Lze je mýt v myčce, ale ručním mytím se prodlouží jejich životnost. Kartáček s měkkými štětinami může být použit pro čištění hůře dostupných záhybů.

Záruka: Záruka na tento kráječ je 2 roky na výrobní vady a při normálním používání. Všechny informace, dokumenty, charakteristiky a fotografie v tomto návodu mají pouze informativní charakter a nejsou zaručené. Výrobce odmítá odpovědnost v případě jakékoliv nesrovnalosti. Výrobce si vyhrazuje právo na změny, bez předchozího upozornění.