



La Mandoline

REVOLUTION

DICING MANDOLINE



TOMGAST

de Buyer 

DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES

BP 70002 - FAYMONT - 88340 LeVAL d'Ajol - FRANCE

Tel : +33 (0)3 29 30 66 12 - FAX : +33 (0)3 29 30 60 03

INFO@DEBUYER.COM

WWW.DEBUYER.COM

INSTRUKCJA OBSŁUGI

de Buyer 

DEPUIS 1830

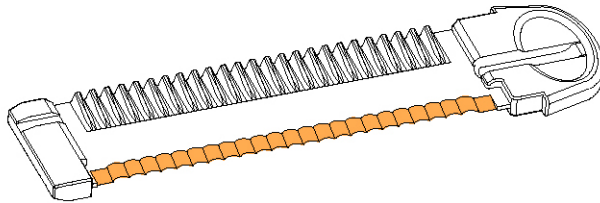
MADE IN
FRANCE



Le coupe fruits/légumes La Mandoline Ultra
évolue et devient :
The vegetable/fruit slicer "La Mandoline Ultra"
evolves and becomes :
LA MANDOLINE REVOLUTION

La Mandoline

REVOLUTION



**Innowacyjna karbowana
krawędź ostrza**

MADE IN FRANCE

PRODUKT CHRONIONY PATENTEM



Wycinanie krątek, kostek i rombów nie jest możliwe przy użyciu długiego popychacza.

Opis długiego popychacza: plastikowy długi wózek pomieści żywność do cięcia, a długi prostokątny popychacz z tworzywa sztucznego ze stalowym uchwytem chroni palce przed ostrym ostrzem. Kołce na spodzie popychacza uniemożliwiają przesuwanie się produktów podczas cięcia.

Użyj zamiast standardowego wózka i okrągłego popychacza. Instrukcje takie same jak w przypadku standardowego wózka i popychacza.

Tnij produkty przepychając wózek w górę i w dół.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

- Korpus i stopy Mandoliny wykonane są ze stali nierdzewnej i można je myć w zmywarce.
- Wytrzyj Mandolinę po czyszczeniu i przechowuj ją w suchym miejscu.
- Pojemnik na ostrza Julienne umieszczony pod Mandoliną może zostać zdjęty do czyszczenia.

Wózek i popychacz (plastik i stal nierdzewna)

W celu dokładnego wyczyszczenia wózek można zdjąć.

Aby to zrobić, zsuń go z ramy Mandoliny.

W celu dokładnego wyczyszczenia popychacza można rozebrać go na części.

Nakrętka na górze popychacza uwalnia wałek oddzielając ergonomiczną kopułę od wewnętrznej części, zwalniając sprężynę. Aby zwolnić nakrętkę, należy ją poluzować poprzez przekręcenie w lewo. Igieł ze stali nierdzewnej nie da się zdemontować. Po czyszczeniu złożyć popychacz.

Ostrza

Horyzontalne ostrza i ostrza Julienne są wykonane z wysokiej jakości stali węglowej i można je bezpiecznie myć w zmywarce, jednak mycie ręczne wydłuży ich żywotność. W przypadku ostrzy Julienne do czyszczenia powierzchni między zębami można użyć szczoteczki.

PORADY

W celu uzyskania optymalnych rezultatów wlej od czasu do czasu trochę oleju spożywczego do układu Cube System. Regularnie smaruj ramę, aby zapewnić lepsze przesuwanie wózka.



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Mandolina de Buyer to krawalnica do warzyw / owoców to urządzenie zapewniające największe bezpieczeństwo podczas wykonywania cięć. Wymaga jednak użycia ostrych ostrzy, z którymi należy obchodzić się ostrożnie. Prosimy o przestrzeganie następujących zasad:

- Ze względów bezpieczeństwa zawsze należy używać wózka i popychacz.
- Ramę Mandoliny i ostrza (ostrza poziome i ostrza Julienne) należy zawsze trzymać tylko za uchwyty.
- Nigdy nie dotykaj krawędzi ostrzy.
- Trzymać z dala od dzieci.

La Mandoline REVOLUTION

SOLIDNA I PROFESJONALNA

- Wykonana z dopuszczonej do kontaktu z żywnością satynowanej stali nierdzewnej i kompozytów polimerowych. Satynowana, polerowana stal nierdzewna.
- Obustronne ostrze poziome oraz ostrza Julienne wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

PRAKTYCZNA I ŁATWA:

- Pewny uchwyt dzięki ergonomicznemu popychaczowi i antypoślizgowej powłoce TPE.
- Duża pojemność pojemnika: co umożliwia cięcie większej ilości produktów za jednym razem.
- Szybkie zakładanie ostrzy:
- Łatwe zakładanie ostrza poziomego z boku krawalnicy.
- Uprozczone zakładanie ostrzy Julienne używanych do wycinania: Kostki, Rombu i Julienne.
- Jeszcze łatwiejsze przesuwanie dzięki rowkowanej strukturze płyty górnej: mniejszy kontakt między owocem / warzywem a płytą podczas cięcia.
- Łatwa i dokładna regulacja grubości cięcia z oznaczeniami na mandolinie wskazującymi grubość kostek i plasterków.

ZINTEGROWANY SYSTEM CUBE

BEZPIECZNA:

- Brak bezpośredniego kontaktu z ostrzami dzięki popychaczowi i wózkowi.
- antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilne użytkowanie.

RÓŻNE RODZAJE CIĘĆ

Kostki
Romby
Plasterki i karbowane plasterki
Julienne
Kratka

Grubość od ultra cienkich plasterków do plasterków o grubości 1 cm.

OPIS MANDOLINY REVOLUTION MODEL STANDARDOWY

- Jedna mandolina z 2 składanymi stopkami.
- DWUSTRONNE OSTRZE POZIOME – strona z MIKRO ZĄBKAMI do cięcia delikatnych owoców i warzyw o miękkiej / delikatnej skórce, grubej skórki cytrusów oraz strona ząbkowana do wycinania kratki.
- 3 ostrza Julienne (2-4-10 mm)
- Plastikowy pojemnik / wózek i ergonomiczny, okrągły popychacz ze stali nierdzewnej z systemem kontroli obrotów zapewniający łatwiejsze i bardziej regularne cięcia.
- Plastikowe pudełko do przechowywania ostrzy Julienne pod korpusem Mandoliny.

La Mandoline REVOLUTION



- Multi-cięcia: kostki, romby, plasterki, Julienne, kratka, plasterki karbowane
- Łatwa regulacja i użytkowanie
- Solidna i profesjonalna
- Całkowite bezpieczeństwo użytkownika
- Ze zintegrowanym systemem "CUBE SYSTEM"

ZALETY:

- Specjalna powłoka PRO SLIDE na górnej płycie znacznie poprawia przesuwanie, nawet gdy cięte są suche produkty.
- DWUSTRONNE OSTRZE POZIOME jedna strona z mikro ząbkami do cięcia delikatnych owoców i warzyw o miękkiej / delikatnej skórce, grubej skórki cytrusów oraz stronę ząbkowaną do wycinania kratki.
- Nóżki wyposażone w 2 żeliwne nakładki = zwiększona wytrzymałość nóżek.
- POPYCHACZ ZE SZCZÓTKOWANEJ STALI NIERDZEWNEJ z systemem kontroli obrotów zapewniający łatwiejsze i bardziej regularne cięcia.
- 6 ostrzy JULIENNE 2-3-4-5-7 i 10 mm



RODZAJE CIĘĆ

KOSTKA

- Załóż ostrze poziome. Użyj strony z mikro ząbkami.
- Załóż wybrane ostrze Julienne - Upewnij się, że górna płyta jest poluzowana i może swobodnie się poruszać.
- Wyreguluj grubość zgodnie z pionowymi znacznikami II (KOSTKI) wygrawerowanymi na ramie Mandoliny. Następnie zablokuj płytkę. (Np. jeśli używasz ostrza 4 mm, wyreguluj górną płytkę na tak, aby znajdowała się na wysokości pionowego znacznika CUBE 4).
- Umieść produkt w wózku, załóż popychacz na wózek, używając strony z dłuższym wycięciem (1), popchnij wózek w dół (2) i wyrzuć pierwsze ścinki, które nie są kostkami.



ROMBY

- Technika wycinania rombów jest taka sama jak w przypadku kostek. Po prostu należy wykonać obrót mniejszy niż 1/4.



WSKAZÓWKI

- Aby ułatwić cięcie, przesuwaj wózek szybko podczas cięcia.
- Zachowaj ostrożność: jeśli górna płyta jest zbyt nisko (ustawiona grubość jest za duża), kostki nie wyjdą. Należy dostosować grubość.

OPCJONALNIE: EKSTRA-DŁUGI POPYCHACZ(NR REF.201..., 2.55)

DŁUGIE CIĘCIA

EKSTRA-DŁUGI POPYCHACZ dostarczany jest razem z Mandoliną MASTER REVOLUTION razem z wózkiem.

Dzięki niemu można:

- pociąć długie warzywa w słupki (cukinia, marchewka, chrzan, ...)
- wyciąć tagliatelles z ziemniaków, ogórków, cukinii, ...
- wyciąć bardzo duże frytki itp.



SŁUPKI I FRYTKI

Założ ostrze poziome. Użyj strony z mikro ząbkami. Wybierz odpowiednie ostrze Julienne. Pojemnik z ostrzami znajduje się pod mandoliną. Dostosuj grubość (patrz znaczniki od 0 do 10 na ramie). Potnij produkt.



OGRANICZNIK

Zachowaj ostrożność: zawsze zachowaj linię cięcia, aby uniknąć wycinania kostek / rombów.

Korzystaj z ogranicznika znajdującego się na wózku podczas wykonywania cięcia słupków.

POJEMNIK NA OSTRZA JULIENNE



Przykłady cięć Julienne

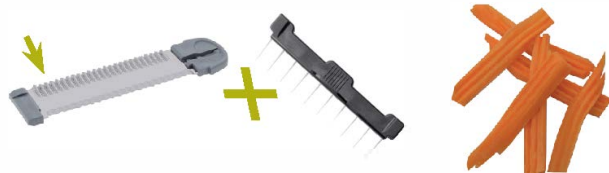


Aby wyciąć wyjątkowo duże frytki używając 10 mm ostrza Julienne, naciśnij na górną płytę. Dociskaj, aż płyta znajdzie się w najniższym możliwym położeniu.



KARBOWANE SŁUPKI

Aby wyciąć wyjątkowo duże frytki używając 10 mm ostrza Julienne, naciśnij na górną płytę. Dociskaj, aż płyta znajdzie się w najniższym możliwym położeniu.



PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

Stopki

- Mandolina ma składane nóżki dzięki czemu jest łatwa w przechowywaniu.
- Nóżki pokryte są antypoślizgową powłoką, zapewniającą bezpieczne i stabilne użytkowanie.
- Mandolina może być używana bezpośrednio na blacie lub pojemniku

Zakładanie ostrza

Krawędź tnąca ostrza jest bardzo ostra dlatego zawsze trzymaj ostrze za uchwyt. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie regulować ostrza dotykając bezpośrednio ostrych krawędzi. Aby zapobiec uszkodzeniu noża, nie regulować ostrza za pomocą metalowego przedmiotu.

OBUSTRONNE OSTRZE POZIOME

- Mandolina REVOLUTION ma jedno dwustronne ostrze poziome - jedna strona z mikro ząbkami, a druga strona ząbkowana - do produkcji plasterków płaskich lub karbowanych.
- Wybierz rodzaj plasterka - prosty lub karbowany - zakładając nóż tak, aby odpowiednia strona ostrza była skierowana w stronę uchwytu mandoliny.
- Ostrze poziome należy wkładać do Mandoliny z lewej strony.
- Ostrze należy wsunąć do samego końca. Kliknięcie sygnalizuje prawidłowe założenie ostrza.
- Aby wyjąć ostrze, naciśnij mały przycisk znajdujący się na uchwycie ostrza.

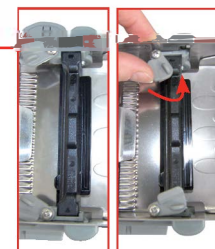


Ostrza Julienne

- Mandolina REVOLUTION ma różne ostrza poziome Julienne (o rozstawie ząbków 2-4-10 mm) do produkcji Julienne i frytek.
- Wybór jest prosty: każde ostrze Julienne ma swój własny kolor z oznaczeniem odstępu ząbków.
- Ostrza Julienne są przechowywane w zdejmowanym plastikowym pudełku pod korpusem Mandoliny.
- Aby założyć ostrze Julienne poluzuj najpierw górną płytkę za pomocą śrub motylkowych.



- Odwróć Mandolinę: sprawdź czy system kostek jest odblokowany. Otwórz dwa zatrzaski.
- Założ ostrze; znaczniki na ostrzu Julienne i te na mandolinie muszą pasować.
- Kiedy ostrze jest na swoim miejscu zablokuj je zamykając zatrzaski.



Wózek i jego Popychacz

- Mandolina REVOLUTION jest dostarczana z wózkiem i popychaczem. Ze względów bezpieczeństwa należy zawsze korzystać z wózka i popychacza. Wózek łatwo przesunąć wzdłuż prowadnic Mandoliny i na pewno z niego nie wyskoczy.
- Umieść produkty w wózku (duże warzywa lub owoce powinny być uprzednio przycięte na mniejsze kawałki, aby zmieściły się w wózku).
- Wypośrodkuj popychacz na wózku.
- Dociskaj popychacz podczas cięcia. Popychacz przesunąć w kierunku ostrzy. Płytki dociskowa popychacza ma bolce i kołki, które zapobiegają przesuwaniu się żywności. Płytki popychacza zamontowana jest na sprężynie, która pomaga docisnąć żywność, a następnie powoli uwalnia ją, gdy warzywa lub owoce zmniejszają się po każdym cięciu.

SYSTEM KONTROLI OBROTÓW

- Wózek i jego popychacz są wyposażone w system kontroli obrotów, który umożliwia łatwiejsze i bardziej regularne cięcie.



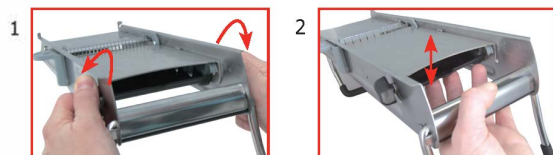
- Ogranicznik wózka blokuje ruch obrotowy. Umożliwia to regularne cięcie.
- Ogranicznik służy również jako wsparcie, aby zachować linię cięcia podczas cięcia Julienne.

Mechanizm regulacji grubości cięć

- Górna płyta umożliwia regulację grubości cięć.
- Grubość można ustawić maksymalnie do około 10 mm (3/8").



Po poluzowaniu śrub górna płyta może swobodnie przesuwać się w górę i w dół, zwiększając lub zmniejszając grubość cięcia (2) według oznaczeń wygrawerowanych na ramie. Po uzyskaniu żądanej grubości, śruby należy ponownie dokręcić. Nie należy zbyt mocno dokręcać śrub. Śruba jest wystarczająco mocno dokręcona, gdy wyczujesz lekki opór.



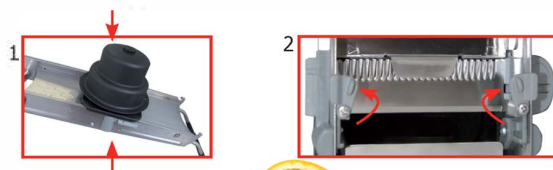
RODZAJE CIĘĆ

WSKAZÓWKA:

- W przypadku wszystkich cięć należy umieścić produkt spożywczy w wózku wzdłuż jego długości lekko na ukos.
- Wyjąć pojemnik do przechowywania a ostrzy Julienne na czas użytkowania i ponownie go założyć do przechowywania.
- Aby ułatwić cięcie twardych produktów, dociskaj centralny wałek popychacza podczas ruchu w górę i w dół.



W PRZYPADKU CIĘĆ POZIOMYCH z użyciem wyłącznie ostrza poziomego. ZABLOKUJ SYSTEM CUBE: ustaw wózek nad SYSTEMEM CUBE (1) i zamknij zatrzaski na ramie (2).



Aby wyciąć plasterki, wybierz odpowiednią stronę ostrza poziomego: stronę z mikro ząbkami lub stronę ząbkowaną w zależności od wyboru cięcia. Nie zakładaj ostrza Julienne. Wsuń ostrze poziome. Dostosuj grubość. Potnij produkt przeciągając wózek w górę i w dół.

Użyj ząbkowanej strony ostrza poziomego. Ustaw grubość. Wybierz jak najmniejszą grubość pomiędzy 0, a 2 (patrz znaczniki grubości od 0 do 10 na ramce); grubość można regulować w zależności od konsystencji produktu. Wypchnij palcami górną płytę jak najwyżej. (1). Następnie dokręć śruby motylkowe. Załóż ostrze poziome i wyłącz System Cube.



Umieść produkt w wózku, załóż popychacz. Wykonaj pierwszy ruch pchając wózek w dół za pomocą popychacza (2), a następnie pociągnij do góry. Gdy wózek znajdzie się całkowicie powyżej ostrza, obróć popychacz o ćwierć obrotu, aż zatrzyma się na ograniczniku wózka (3). Utrzymując obróconą pozycję, popchnij wózek w dół i ponownie wróć na górę (4). Obróć popychacz w przeciwnym kierunku. Powtarzaj te operacje, aż produkt zostanie całkowicie pocięty.

