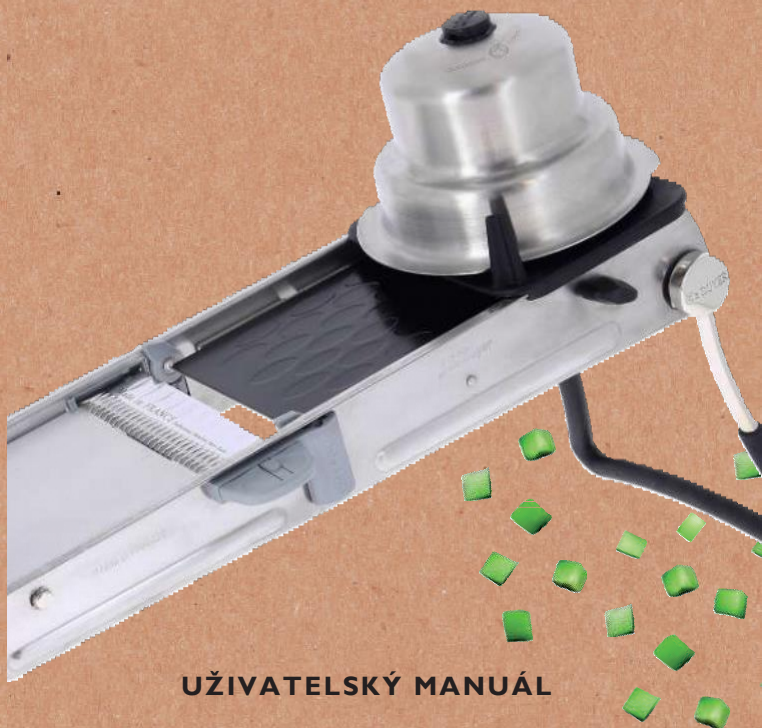


La Mandoline

REVOLUTION

DICING MANDOLINE



UŽIVATELSKÝ MANUÁL

MADE IN
FRANCE


de BUYER
DEPUIS 1830

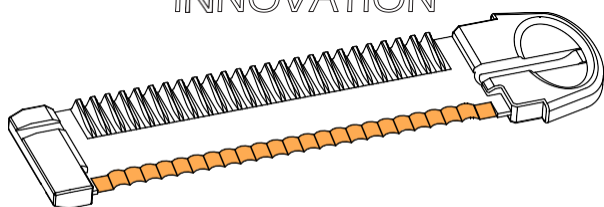


Kráječ ovoce/zeleniny La Mandoline Ultra
se vyvíjí a stává se:
The vegetable/fruit slicer "La Mandoline Ultra"
evolves and becomes :
REVOLUČNÍ MANDOLÍNA

La Mandoline

REVOLUTION

INNOVATION



LAME MICRO LOBES
LOBED EDGE BLADE

VYROBENO VE FRANCII
modèle déposé
Design and utility patented



BVCert. 6054661

CZ Na kráječ na zeleninu/ovoce „La Mandoline REVOLUTION“ se vztahuje záruka 2 roky na výrobní vady a při použití za normálních podmínek. Všechny dokumenty, informace, charakteristiky a fotografie v této příručce slouží pouze pro informaci a nevztahuje se na ně záruka. V případě nepřesnosti se zříkáme odpovědnosti. Vyhrazujeme si právo provést v něm jakékoli změny bez předchozího upozornění.



La Mandoline

REVOLUTION

ROBUSTNÍ A PROFESIONÁLNÍ

- Vyrobeno z nerezové oceli a polymerních kompozitů. Leštěná nerezová ocel.
- Horizontální dvojité čepel vyrobená z vysoce kvalitní příborové nerezové oceli. Čepel Julienne vyrobené z vysoce odolné profesionální nerezové oceli.

PRAKTICKÉ A SNADNÉ:

- Dobré uchopení díky ergonomickému posunovači a pohodlná rukojeť díky TPE vrstvě pod rukojetí.
- Velká kapacita nádoby: více produktů je řezáno najednou.
- Rychlé vložení nožů:
 - Snadné vkládání horizontální čepel na stranu.
 - Zjednodušené vkládání čepelí Julienne používaných pro kostky, kosočtverce a hranolky
- Ještě snadnější posouvání díky drážkované horní desce: při krájení je menší kontakt mezi ovocem/zeleninou a talířem
- Snadné a přesné nastavení tloušťky, za pomoci značek pro označení tloušťky pro kostky a pro standardní řezy.

INTEGROVANÝ SYSTÉM CUBE

ZABEZPEČENÉ:

- Žádný přímý kontakt ruky s břity díky posunovači a jeho jezdcí.
- protiskluzové nožičky pro stabilní použití.

MULTICUTS

- Kostky
- Kosočtverce
- Plátky – rýhované řezy
- Julienne řez
- Vaflový řez
- Tloušťka od ultrajemných plátků do tloušťky 1 cm.

SLOŽENÍ STANDARDNÍHO MODELU MANDOLINE REVOLUTION

- Jedna mandolína se 2 skládacími nožičkami.
- DVOJITÁ HORIZONTÁLNÍ ČEPEL S MIKROZOUBKOVANOU STRANOU pro krájení ovoce a zeleniny, od jemné/jemné slupky po silnou citrusovou slupku a zoubkovanou stranou pro vaflový řez
- 3 čepele Julienne (2-4-10 mm)
- Plastová nádoba/jezdec a její ergonomický kruhový posuvník z nerezové oceli s otočným ovládacím systémem pro snadné a pravidelné řezání.
- Plastový box pro uložení čepelí Julienne, který se vejde pod tělo Mandolíny.

Vícenásobné řezy: kostky, kosočtverce, plátky, Julienne, vafle, crinkle řezy

La Mandoline REVOLUTION



- Snadné nastavení a použití
- Robustní a profesionální
- Naprostá bezpečnost
- S integrovaným DICING «CUBE SYSTEM»

VÝHODY:

- speciální povlak PRO SLIDE na horní desce výrazně zlepšuje skluz i při řezání suchých výrobků.
- **DVOJITÁ HORIZONTÁLNÍ ČEPEL S MIKROZRÁBKOU STRANA** pro krájení ovoce a zeleniny, od jemné/jemné slupky po silnou citrusovou kůžu a zoubkovaná strana pro vaflový řez.
- 2 ČEPIČE z lité nerezové oceli = zvýšená odolnost nohou.
- NEREZOVÝ OCHRANNÝ TLAK s otočným ovládacím systémem pro snadný a pravidelný řez.

PUTTING INTO SERVICE

Nožky

- La Mandoline má skládací nohy a lze ji snadno skladovat.
- Protiskluzová vrstva pokrývá základnu nohou pro zajištění bezpečného a stabilního používání.
- La Mandoline lze použít buď přímo na pracovní plochu nebo nad nádobu.

Vkládání nožů

Čepele jsou velmi ostré, proto je vždy držte za rukojeť. Nikdy neprovádějte žádné úpravy přímým dotykem ruky s ostrou hranou nebo použitím kovového předmětu. Není to jen z bezpečnostních důvodů, ale také by to mohlo poškodit čepel.

HORIZONTÁLNÍ DVOJITÁ ČEPEL

- La Mandoline REVOLUTION má jednu dvojitou vodorovnou čepel – jednu stranu s jemným vroubkováním a jednu stranu vroubkovanou – pro výrobu plátků nebo zvlnění.

- Vyberte řez – plátek nebo zvlnění – pomocí výběru horní strany k rukojeti mandolíny.



Horizontální čepel se vkládá do La Mandoline na levé straně. Tato čepel by měla být zatlačena úplně dovnitř. A měkká snap potvrdí úplné vložení.

Chcete-li rovnou čepel vyjmout, stiskněte malý tlačný prvek na straně čepel.



JULIENNE ČEPELE

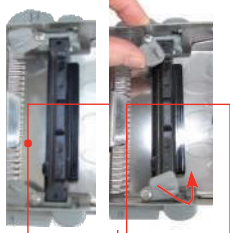
- La Mandoline REVOLUTION má různé horizontální čepel Julienne (s roztečí 2-4-10 mm) pro výrobu tyčinek a hranolků.
- Abyste je snadno poznali: každá čepel Julienne má svou vlastní barvu a je označena tak, aby indikovala vzdálenost.



- Čepel Julienne jsou uloženy v plastové krabičce, aby se vešly pod tělo mandolíny.



- Před vložením Julienne uvolněte horní desku pomocí utahovacích knoflíků
- Otočte mandolínu; musí být nastaven „kostkový (cube) systém“. Otevřete šrouby.
- Vložte čepel; značky na čepeli Julienne a značky na mandolíně musí souhlasit..
- Když je nůž na svém místě, zajistíte šrouby.



PUTTING INTO SERVICE

Posuvník a jeho posunovač

- La Mandoline REVOLUTION je dodávána se svým jezdcem a posunovačem. Chrání prsty před ostrými čepelemi a je nutné je používat vždy. Stačí nasunout posuvník na rám la Mandoline. Nemůže jít z kolejí.
- Potraviny by měly být umístěny do jezdcu (nadměrné kusy zeleniny či ovoce by měly být předem nakrájeny, aby se vešly do jezdcu).
- Umístěte posunovač doprostřed jezdcu.
- Ruční zatlačovač ve skutečnosti tlačí jídlo směrem k čepelím. Vnitřní deska tlačného zařízení má hroty a kolíky pro zajištění/udržení potravin na místě. Přítlačná deska je namontována na pružině, která pomáhá stlačovat potraviny a poté je pomalu uvolňuje, protože zeleniny nebo ovoce po každém krájení ubývá..

ROTATING CONTROL SYSTEM

- Posuvník a jeho posunovač jsou vybaveny otočným ovládacím systémem pro snadnější a pravidelnější řezání.



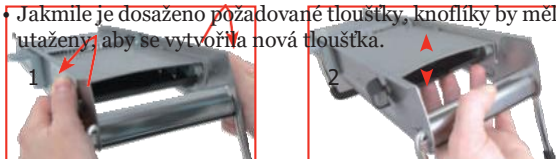
- Doraz jezdcu blokuje rotační pohyb.
- To umožňuje pravidelné řezání.
- Zarážka se také používá jako podložka, aby zůstala vždy v řadě, když je Julienne řezán.

Mechanismus nastavení tloušťky

- Horní deska umožňuje nastavení tloušťky řezů.
- Tloušťku lze nastavit maximálně do 10 mm (3/8").



- Na každé straně La Mandoline jsou dva utahovací knoflíky, které je třeba povolit při změně tloušťky plátků (1); není třeba utahovací knoflíky zajišťovat příliš silně, protože je zajištěno, jakmile ucítíte přiměřený odpor.
- Po uvolnění knoflíků může horní deska volně klouzat nahoru a dolů a naopak zvětšovat nebo zmenšovat tloušťku řezu (2).
- Jakmile je dosaženo požadované tloušťky, knoflíky by měly být znovu utahovány, aby se vytvořila nová tloušťka.



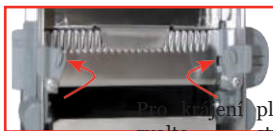
THE CUTS

RADA :

- U všech řezů obecně umístěte podlouhlý potravinářský produkt do jezdec podél jeho délky a mírně nakloňte na jedné straně.
- Během používání vyjměte úložný box pro nože Julienne a vyměňte jej pro uskladnění.
- Pro snadnější řezání tvrdých produktů zatlačte na centrální hřídel tlačníku během pohybu nahoru a dolů.



PRO HORIZONTÁLNÍ ŘEZY s horizontálním ostřím, který se sám používá, **ODSTRANĚTE SYSTÉM KOSTÍČÍCH KOSTEK**: posuňte jezdec zpět a umístěte jej na systém kostek (1) a zajistěte oba šrouby na rámu mandoliny (2). 1 2



Pro krájení plátků zvolte stranu horizontálního ostří: stranu s mikro zuby nebo stranu s ozubením podle požadovaného řezu. Není umístěna čepel Julienne.

Plátky

Vroubkované plátky

Vaflový řez



Vložte horizontální čepel. Upravte tloušťku. Výrobek řeže pohybem nahoru a dolů.



- Použijte zoubkovanou stranu horizontálního ostří. Nastavte tloušťku na velmi tenkou tloušťku mezi 0 a 2 (viz značky tloušťky od 0 do 10 na rámu); tuto tloušťku lze upravit podle konzistence produktu. Zatlačte horní desku (1) nahoru: položte druhou ruku pod spodní část horní desky a zvedněte ji co nejvíce. Poté utáhněte knoflíky. Vložte horizontální nůž a vyjměte kostkový systém.

- Umístěte výrobek do jezdec, umístěte tlačník. Potom zatlačte jezdec dolů pomocí tlačného prvku (2) a zatlačte jej zpět nahoru. Jakmile je jezdec zcela nad čepelí, otáčejte jezdcem o čtvrt otáčky, dokud se jezdec nezastaví (3). Udržování otočené polohy zatlačte jezdec dolů přes čepel a znovu zpět nahoru (4). Otočte tlačnou pákou v opačném směru. Opakujte pohyby, dokud nebude produkt zcela řezán.

2

3

4



STICKS AND FRENCH FRIES

Vložte horizontální čepel pomocí její rovné mikro vroubkované strany. Vyberte si požadovanou čepel Julienne v úložném boxu pod mandolínou. Nastavte tloušťku (viz značky od 0 do 10 na rámu). Výrobek řežte pohybem nahoru a dolů.

Buďte opatrní: při řezání zůstaňte vždy v řadě abyste se vyhnuli krájení kostek/losangů. Použijte zarážku jezdce jako opěrku, když jsou Julienne řezány.



Zastavení posuvníku



úložný box
3 čepele Julienne

Příklady stříhů Julienne

2 mm

4 mm

10 mm

Chcete-li vytvořit nadměrně velké hranolky s 10mm čepelí Julienne, zatlačte při nastavování tloušťky horní desku na nejnižší úroveň (zatlačte na desku). Horní deska a čepel Julienne jdou dolů.



CRINKLE STICKS

Je také možné řezat CRINKLE STICKS: vložte horizontální čepel pomocí její ZUBKOVANÉ strany. Vyberte si požadovaný kotouč Julienne v jeho úložném boxu pod mandolínou: pro takové řezy jemožné použít kotouče Julienne od rozteče 4 mm.+

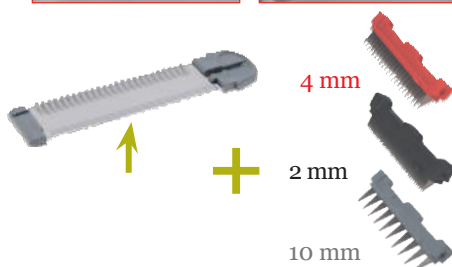


THE CUTS

KOSTKY

- Vložte horizontální čepel pomocí její rovné mikrovroubkované strany.
- Umístěte vybranou čepel Julienne - Ujistěte se, že je horní deska uvolněná a může se volně pohybovat.
- Upravte tloušťku podle svislých značek DICES vyrytých na rámu mandolíny. Poté desku uzamkněte. (např.: pokud používáte 4 mm čepel, upravte horní desku na vertikálním značkovači CUBE 4).
- Umístěte výrobek do jezdec, nasuňte tlačný prvek na jezdec pomocí strany s delším zářezem (1), zatlačte jezdec dolů (2) a vyhodte první nakrájené potraviny, které nejsou kostky.
- Zatlačte jezdec a poté zpět nahoru a jakmile je jezdec zcela nad čepelí, otočte jej o čtvrtinu otáčky. Doraz jezdec ovládá rotaci. Udržujte otočenou polohu a zatlačte jezdec dolů přes čepel (4) a znovu zpět na začátek. Opakujte pohyby, dokud nebude produkt zcela řezán.

1 Použijte zářez 90° k ovládní rotace pro řezy na kostky.



Kosočtverce

- Způsob řezání je stejný jako u kostek. Stačí provést menší otočení než o 1/4 otáčky.



Použijte zářez 45° pro ovládní rotace pro diamantové řezy



RADY:

- Pro snadné řezání pohybujte jezdcem rychle při řezání.
- Buďte opatrní: pokud je horní deska příliš nízká (je-li tloušťka příliš velká), kostky nejdou odlepit. Poté upravte tloušťku.

VOLITELNĚ: EXTRA DLOUHÝ NÁSTAVEC (réf.2012.55)

DLOUHÉ ŘEZY

Mandolína REVOLUTION MASTER je dodávána s EXTRA DLOUHÝM NÁSTAVCEM+ jeho posuvníkem:

- nakrájet dlouhou zeleninu na tyčinky (cuketa, mrkev, křen)
- na krájení tagliatelles z brambor, okurek, cuket,...
- ke krájení extra velkých hranolů atd.



NENÍ možné krájet vafle, kostky nebo kosočtverce s dlouhým posunovač.

Složení extra dlouhého zatlačovače: plastový dlouhý posuvník drží krájené potraviny a dlouhý obdélníkový plastový zatlačovač s nerezovou rukojetí chrání prsty před ostrým ostřím. Hroty na podrážce posunovače umožňují držení dlouhého potravinářského produktu během řezání.

Použijte místo standardního jezdece a kulatého posunovače. Stejně uvedení do provozu.

Potravinu krájejte pohybem nahoru a dolů.

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

- Tělo a nohy la Mandoline jsou vyrobeny z nerezové oceli a lze je mýt v myčce.
- Po čištění otřete la Mandoline a uložte jej na suchém místě.
- Úložný box na čepele Julienne umístěný pod mandolínou lze vyjmout a vyčistit.

Posuvník a posunovač (plast nebo nerez)

Pro detailní čištění lze jezdec vyjmout. Chcete-li jezdec vyjmout, jednoduše jej vysuňte z rámu mandolíny.

Pro podrobné čištění lze tlačník rozebrat. Na jeho samém vrcholu je uzávěr, který uvolňuje hřídel oddělující ergonomickou horní část od spodní vnitřní desky a uvolňuje pružinu. Pro uvolnění uzávěru je nutné jej uvolnit otočením doleva. Nerezové jehly nelze vyjmout. Po vyčištění vraťte postup zpět k montáži všech tlačných částí.

Čepele

Horizontální čepele a čepele Julienne jsou vyrobeny z vysoce kvalitní uhlíkové oceli a lze je mýt v myčce, ale jejich životnost bude zvýšené při ručním mytí. K čištění mezi ostrými zuby čepelí julienne lze použít kartáč.

RADY :

Pro vždy optimální použití nalijte čas od času malé množství potravinářského oleje do systému kostek na kostky

Pravidelně promazávejte sloupky rámu pro lepší klouzání.



OPATŘENÍ

La Mandoline de Buyer je kráječ zeleniny/ovoce navržený tak, aby vám při krájení poskytoval maximální jistotu. La Mandoline však vyžaduje použití ostrých čepelí, se kterými je nutné zacházet opatrně. Respektujte prosím následující rady:

- Nádoba a její posunovač chrání prsty před ostrými ostřím a musí být vždy používány.
- S rámem mandolíny a čepelemi (horizontální čepele a čepele Julienne) je nutné vždy manipulovat za rukojetí.
- Nikdy neprovádějte žádné úpravy přímým dotykem ruky s ostrou hranou
- Udržujte mimo dosah dětí.



17


de BUYER
DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES
.BP 70002 - FAYMONT - 88340 LE VAL D'AJOI - FRANCE
TEL : +33 (0)3 29 30 66 12 - FAX : +33 (0)3 29 30 60 03
INFO@DEBUYER.COM

WWW.DEBUYER.COM