

La Mandoline

ULTRA


de BUYER
DEPUIS 1830



Mocna i profesjonalna:

- wykonana ze stali nierdzewnej i wysokiej jakości tworzywa sztucznego. Wykończenie stali satynowe.
- horyzontalne podwójne ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej stosowanej do produkcji noży.

Praktyczna i łatwa w obsłudze:

- pewny chwyt dzięki ergonomicznemu dociskaczowi i wygodnej ręczce - dzięki pokryciu wysokiej jakości tworzywem TPE
- duża pojemność suwaka: więcej produktów jest krojonych za jednym razem,
- ostrza szybkie w wymianie:
 - Łatwe wkładanie ostrzy horyzontalnych z boku,
 - Proste umieszczanie ostrzy Julienne stosowanych do kostek, rombów i krojenia typu Julienne.
 - Jeszcze łatwiejsze krojenie dzięki wyżłobionej górnej części mandoliny: mniej kontaktu z płytą podczas krojenia pomiędzy krojonym produktem, a mandoliną..
 - Łatwe i precyzyjne ustawianie grubości plastrów dzięki znaczkom określającym wymiar kostek oraz dla standardowych krojów.

Zintegrowany CUBE-SYSTEM:

- brak bezpośredniego kontaktu ręki z ostrzami dzięki dociskaczowi.
- nóżki z powłoką non-slip dla pewnego ustawienia mandoliny.

Możliwości krojenia:

- kostki 2, 4 i 10 mm,
- romby,
- plastry – faliste,
- Julienne 2, 4 lub 10 mm,
- wafelki,
- możliwość uzyskania plasterów o ultra cienkiej grubości aż do 1 cm.

CZĘŚCI W ZESTAWIE MANDOLINY ULTRA

Nr kat. D-2012.00

- Mandolina z 2 składanymi nóżkami.
- Podwójne horyzontalne ostrze-gładkie i ząbkowane,
- Trzy ostrza typu Julienne 2, 4 i 10 mm,
- Komora/suwak,
- Ergonomiczny okrągły dociskacz,
- Plastikowe pudełko na ostrza Julienne, które można umieścić od spodu mandoliny.

Przed użyciem- co musisz wiedzieć:

Nóżki

- Mandolina Ultra posiada składające się nóżki, dzięki czemu jest łatwa w przechowywaniu,
- specjalne antypoślizgowe pokrycie nóżek gwarantuje pewne i stabilne ustawienie mandoliny
- Mandolina Ultra może być używana nad blatem jak również nad pojemnikiem.



Wkładanie ostrzy

Ostrza są bardzo ostre, więc należy trzymać je za ich uchwyty. Nigdy nie umieszczaj ostrzy w mandolinie trzymając je bezpośrednio dłonią na ostrej części lub przy pomocy metalowych narzędzi , co może uszkodzić ostrze.

Horyzontalne podwójne ostrze

- Mandolina Ultra ma jedno podwójne ostrze – jedna strona jest gładka, a druga ząbkowana- aby możliwe było krojenie w plasterki i plastry falowane.
- wybierz rodzaj krojenia (gładkie lub falowane) umieszczając ostrze odpowiednią stroną w mandolinie. Horyzontalne ostrze umieszcza się po lewej stronie mandoliny. Podwójna szyna prowadzi ostrze tak, by włożyć je lekko i prawidłowo.

Ostrze powinno być włożone całkowicie do końca. Delikatne kliknięcie potwierdzi, czy ostrze włożone jest prawidłowo.

- by usunąć ostrze naciśnij mały przycisk z boku ostrza.



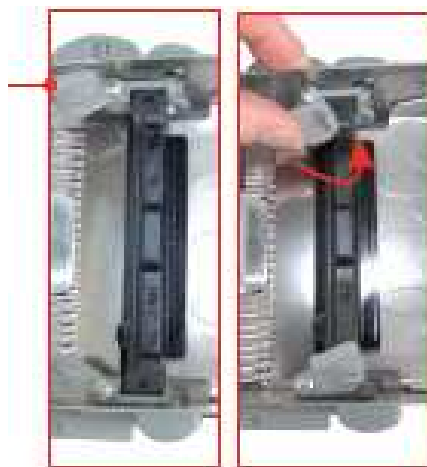
Ostrza Julienne

- przed włożeniem ostrza tego typu odsunąć górną część mandoliny za luzując pokrętła,

- odwrócić mandolinę o 180 stopni, sprawdzić czy CUBE SYSTEM jest prawidłowo umieszczony, otworzyć obydwie zasuwki.

- włożyć ostrze. Oznaczenia na ostrzu Julienne i na mandolinie muszą do siebie pasować (patrz na następnej stronie).

- kiedy ostrze jest na miejscu, zamknij zasuwki.



Komora i dociskacz:

- Mandolina Ultra dostarczana jest z komorą/suwakiem i dociskaczem. Chronią one palce przed ostrzem i muszą być zawsze używane. Umieść komorę na szynach mandoliny, nie może wychodzić w żaden sposób poza szyny.

- produkty do krojenia powinny być włożone do komory – waga! duże warzywa i owoce należy uprzednio pokroić, aby zmieściły się w komorze.

- umieść dociskacz na komorze.

- dopasowany do dłoni dociskacz dociska produkty do ostrza. Wewnętrzna tarcza dociskająca posiada pręciki utrzymujące warzywa/owoce w odpowiednim miejscu. Tarcza ta jest zamontowana na sprężynie, która pomaga dociskać jedzenie i powoli uwalnia je kiedy warzywa lub owoce ubywają przy kolejnych cięciach.



Mechanizm ustawiania grubości krojenia:

- górna płyta pozwala na ustawianie grubości krojenia.
- grubość ta może być ustawiana do maksimum ok. 10 mm



Po lewej stronie:

Od góry po kolei: górna płyta, pokrętło, rączka

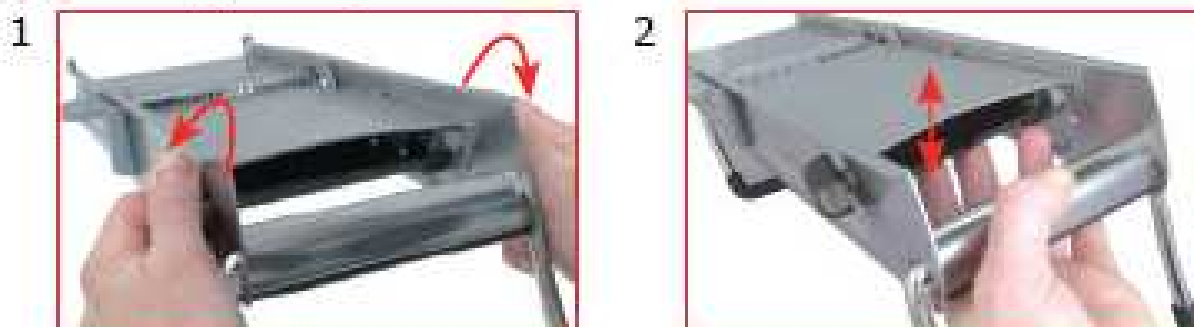
Rys.1 – cięcie w kostki

Rys.2 - inne cięcie

- po każdej stronie mandoliny znajdują się pokrętła, którymi należy manipulować w celu ustawienia grubości krojenia, rys. 1 poniżej. Nie ma potrzeby zakręcać ich zbyt mocno, jest już poprawnie ustawione jeśli poczujesz opór.

Kiedy pokrętła są poluzowane, górna płyta mandoliny może być przesuwana dowolnie w górę lub w dół, aby ustawić grubość krojenia, rys. 2 poniżej.

- kiedy ustalona została grubość krojenia dokręć pokrętła.



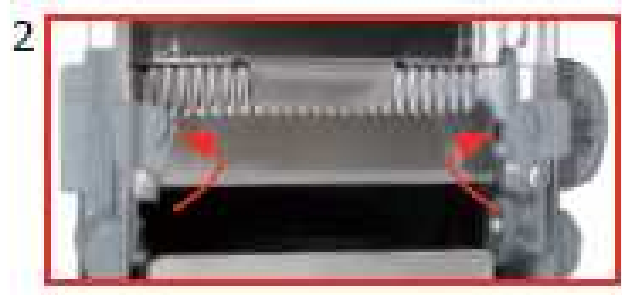
KROJENIE

Nasza rada:

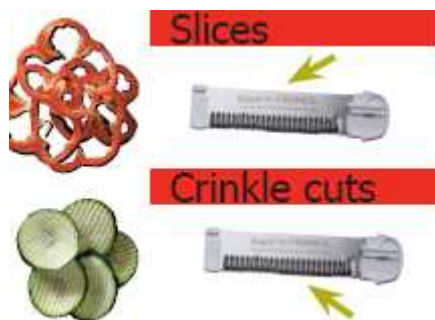
- układaj produkty wzdłuż w komorze i delikatnie pochyl je na jedną stronę,
- usuń pudełeczko dla noży Julienne podczas używania mandoliny i włóż ponownie na czas przechowywania.
- przy krojeniu twardszych produktów naciskać przycisk na dociskaczu podczas przesuwania go w górę-dół.



Dla krojenia przy pomocy ostrza horyzontalnego używanego samodzielnie, **NALEŻY USUNĄĆ NOŻ JULIENNE Z CUBE-SYSTEM**: przesunąć komorę, tak aby znalazła się na wysokości Cube-System (1), otworzyć obydwie zasuwki na ramie mandoliny (2).



Aby kroić w plastry należy wybrać jedną ze stron horyzontalnego ostrza: gładką lub ząbkowaną, zgodnie z życzeniem. Nożyk Julienne nie jest potrzebny!
Włóż ostrze horyzontalne i ustaw grubość.
Kroj produkt ruchami góra-dół.



Od góry: plastry gładkie, plastry faliste.

Wafelki:

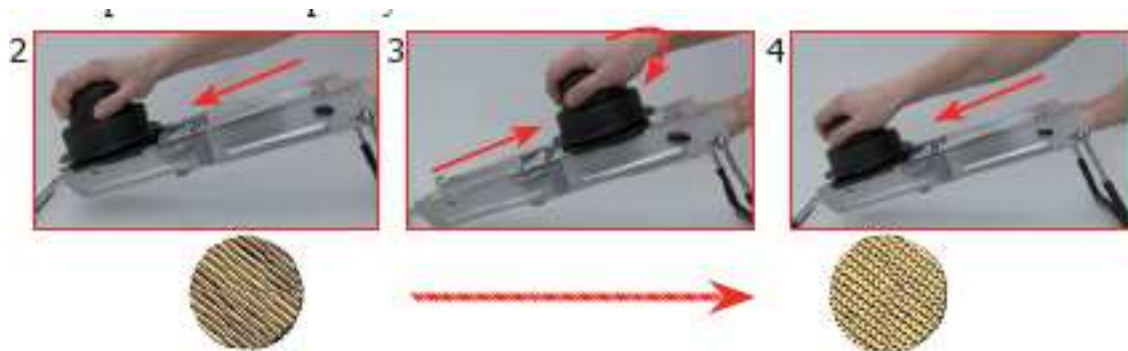


- użyj ząbkowanej strony ostrza horyzontalnego. Ustal grubość krojenia na bardzo cieką (między 0 a 2) – zwróć uwagę na możliwość grubości krojenia od 0 do 10 na ramie mandoliny.
Grubość ta powinna być dostosowana do produktu w zależności od jego konsystencji produktu.

Luzując pokrętkę ustaw górną płytę mandoliny na właściwą grubość krojenia, a następnie dokręć pokrętkę. Włóż horyzontalne ostrze i usuń nóż Julienne (jeśli jest tam) z Cube-System (rys.1).



- umieść produkt w komorze i przesuwaj wraz z dociskaczem w dół (rys. 2), a potem znowu w górę. Kiedy komora jest całkowicie nad ostrzem, a znaczek ▲ jest przed tobą przekręć ją o 90 stopni (tak aby drugi znaczek ▲ był przed tobą (rys.3)- Trzymając tę pozycję przesun komorę w dół (rys. 4). Powtarzaj czynności, aż produkt będzie całkowicie skrojony. Uwaga! Możesz przekręcać komorę tylko np. o ¼, pamiętaj jednak, że otrzymasz wówczas nieco inny krój wafelka.



Pałeczki i frytki

Umieść w mandolinie ostrze horyzontalne, tak aby używana była jego gładka część.

Wybierz właściwy nożyk Julienne: 2, 4 lub 10 mm. Ustaw grubość krojenia (zwróć uwagę na oznaczenia na ramie mandoliny od 0 do 10).

Krój produkt ruchami dół-góra.



Aby otrzymać duże frytki za pomocą ostrza Julienne 10 mm, umieść górną płytę mandoliny na najniższym poziomie (naciskając ją) podczas ustalania grubości krojenia. Wówczas płyta górna oraz nożyk Julienne przesuną się razem na dół.

Faliste pałeczki:

Mandolina Ultra daje także możliwość uzyskania falistych pałeczek: włóż ostrze horyzontalne używając jego ząbkowanej części. Wybierz nożyk Julienne- zwróć uwagę, iż do tego typu pracy konieczne jest użycie ostrza 4 lub 10 mm!



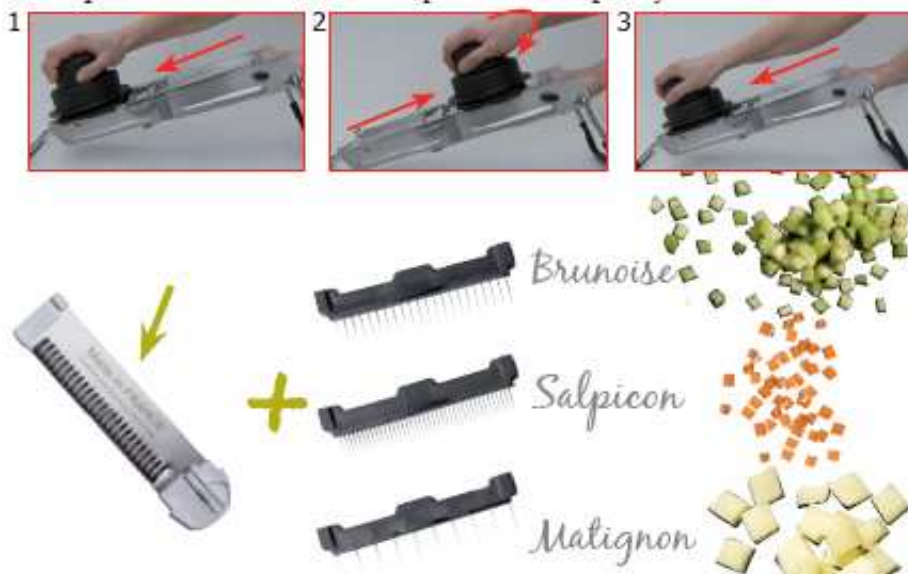
Kostki:

- włóż ostrze horyzontalne używając jego gładkiej strony,
- umieść nożyk Julienne (2, 4 lub 10 mm) – upewnij się, czy górna płyta mandoliny jest poluzowana i może być swobodnie przesunięta.
- ustal grubość zgodnie z wertykalnymi oznaczeniami dla kostek (CUBE) wytłoczonymi wewnątrz ramy mandoliny.

Następnie unieruchom płytę. **Pamiętaj o tym, że jeśli używamy noża Julienne 4 mm musisz nastawić płytę na wertykalnym oznaczeniu CUBE 4!**



- umieść produkt w komorze, następnie umieść na niej dociskacz w ten sposób, aby jeden znaczek ▲ był przed tobą, przesunij komorę w dół (1), wyrzuc efekty pierwszego krojenia, ponieważ nie będą to kostki!
- przesunij komorę do góry z powrotem, a kiedy będzie ona całkowicie nad ostrzem, okręć ją o 90 stopni (2), tak aby drugi znaczek ▲ był przed tobą. Utrzymując tę pozycję przesunij komorę w dół, pod ostrze (3) i ponownie w górę.
- powtarzaj czynności, aż produkt będzie całkowicie skrojony.



Romby:

- metoda krojenia jest generalnie taka sama jak dla kostek. Po prostu wykonaj nieco mniejszą rotację ok. 45 stopni, zamiast 90. Różne romby są możliwe do wykonania poprzez różne stopnie rotacji dociskacza.



Rady:

- dla łatwiejszego krojenia przesuwaj komorę szybko,
- koniecznie używaj oznaczeń na dociskaczu, kiedy go rotujesz, aby otrzymać perfekcyjny kształt kostek,
- ostrożnie: jeśli górna płyta jest za nisko (jeśli grubość krojenia jest za duża), nie da się uzyskać kostek. Popraw koniecznie ustawienie grubości krojenia.
- jeśli warzywa i owoce mają grubą skórkę, przed krojeniem obierz je.

Czyszczenie i przechowywanie

- część główna mandoliny i nożyki wykonane są ze stali nierdzewnej i nadają się do mycia w zmywarkach.
 - wysusz mandolinę po czyszczeniu i ustaw w suchym miejscu.
- Pudełeczko do przechowywania nożyków Julienne umieszczone pod mandoliną ma być usuwane na czas czyszczenia.

Komora i dociskacz:

Dla dokładnego czyszczenia, komora może być usunięta z mandoliny – po prostu zesuń ją z ramy mandoliny. Również dociskacz może zostać rozłożony. Na samej jego górze jest nakrętka, która pozwala na odkręcenie części komorowej od płytki wewnątrz i sprężyny. Należy nakrętkę przekręcić w lewo. Po czyszczeniu złożyć dociskacz.



Ostrza

Ostrze horyzontalne i nożyki Julienne są wykonane z wysokiej jakości stali węglowej i nadają się do mycia w zmywarkach, jakkolwiek polecane jest jednak mycie ręczne, które przedłuży ich żywotność. Do czyszczenia pomiędzy ząbkami używać szczoteczki.

Rady:

Dla zapewnienia optymalnego użycia, od czasu do czasu nalej trochę oleju spożywczego do CUBE SYSTEM. Natłuszczaj regularnie górę ramy w celu zapewnienia komorze lepszego ślizgu.

**Ogólne uwagi:**

Mandolina Ultra jest szatkownicą do warzyw i owoców zaprojektowaną w ten sposób, aby zagwarantować ci maksimum bezpieczeństwa. Jednak wymaga użycia bardzo ostrych ostrzy, które muszą być traktowane z najwyższą ostrożnością.

Pamiętaj:

- suwak i dociskacz chronią palce przed ostrzem i muszą być zawsze używane.
- rama mandoliny i ostrza (horyzontalne i Julienne) muszą być przenoszone za uchwyty,
- nigdy nie wykonuj żadnych operacji przy mandolinie przez bezpośredni kontakt z ostrzem.
- trzymaj mandolinę z dala od dzieci.