



stalgast

ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 12.2010

Mandolina

MODEL: 336600



Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi. Zdjęcia, rysunki oraz opisy urządzeń mają charakter poglądowy.

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

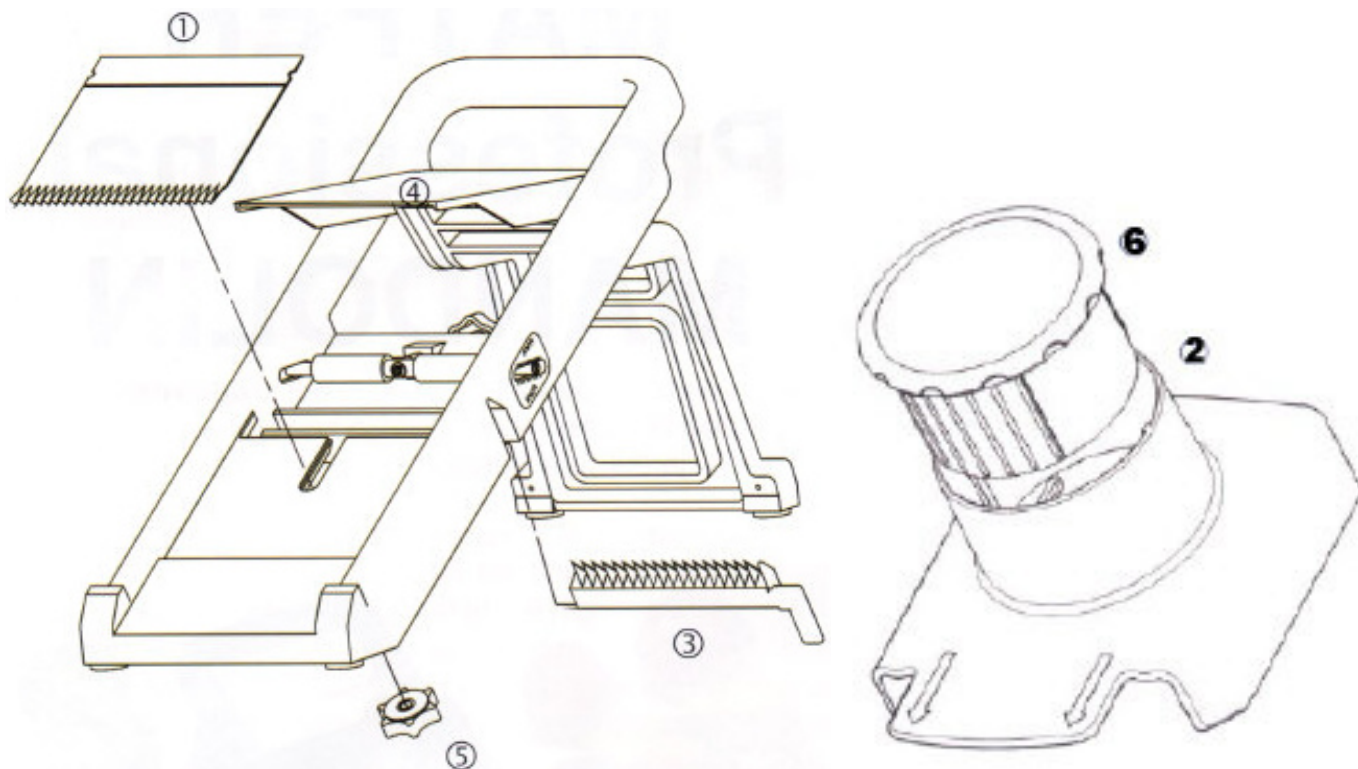
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.
- Należy zachować szczególną ostrożność przy użytkowaniu sprzętu. Szatkownica posiada bardzo ostre noże.

2. BUDOWA

2.1. Opis urządzenia



1. Dwustronne ostrze (gładki / karbowany)
2. Głowica robocza
3. Nóż
4. Płaszczyzna główna
5. Śruba
6. Popychacz



Mandolina S2000 ze specjalnym systemem prowadzenia



Aby zdjąć ruchomą głowicę roboczą podważ ją z boku lub zsuń przez górę.



gładki nóż: załóż dwustronne ostrze gładką krawędzią w górę (ostrze przesunij w dół tak aby zahaczyło się o wypustki) i dobrze przykręć je śrubą pod spodem.



Ustaw grubość przekracając odpowiednio śrubę pod główną płaszczyzną



plasterki: wypełnić otwór w ruchomą głowicę roboczą kawałkami około 5 cm.



Włóż popychacz i przesuwaj ruchomą głowicę roboczą w górę i w dół jednocześnie dociskając popychacz.



7
 Julienne (paski): ostrożnie włóż nóż prosty przez otwór w ramce mandolin – nóż musi być włożony aż oprze się o drugą stronę ramki – ponieważ nóż ma zatrzaski mocujące trzeba użyć siły aby go zamocować.



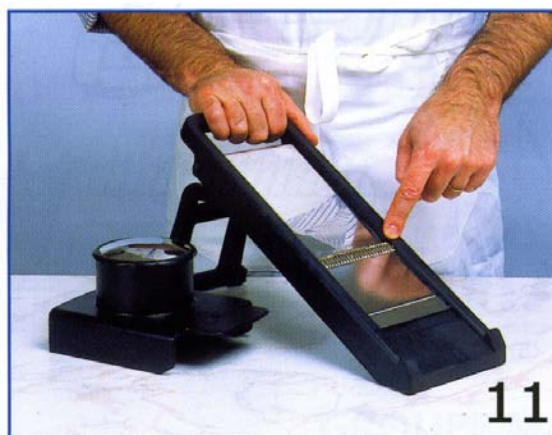
8
 Ostrze dwustronne musi być ustawione gładkim ostrzem w górę.



9
 Włóż warzywa wzdłuż linii cięcia – jak pokazuje rysunek.



10
 Włóż popychacz i przesuwaj prowadnicę w górę i w dół jednocześnie dociskając popychacz.



11
 Karbowane plastry (Chipsy): ustaw nóż dwustronny ostrzem falistym w górę, pamiętaj o dobrym ułożeniu noża, blisko głównej płaszczyzny i przykręceniu go śrubą pod spodem.



12
 Ziemniaki należy pociąć w około 5 cm kawałki aby zmieściły się w ruchomej głowicy roboczej.



13

włóż popychacz i upewnij się czy możesz wykonać 1,4 obrotu podczas przesuwania ruchomej głowicy w górę. Głowica posiada blokady zabezpieczające przed możliwością nieograniczonego kręcenia popychacza.



14

przesuń ruchomą głowicę w dół jednocześnie dociskając popychacz aby otrzymany plater jest odpadem.



15

Przekręć popychacz umieszczony w głowicy o 1/4 obrotu podczas przesuwania w górę.



16

Powtórz operację przedstawioną na rysunku 14 aby otrzymać pierwszy karbowany plaster.



17

Faliste plastry uzyskujemy wykonując operację z rysunków 13 i 14 tylko bez przekręcania popychacza w głowicy.



18

Przykładowe wzory uzyskane dzięki mandolinie 2000 S. NALEŻY ZAWSZE UŻYWAĆ ŚWIEŻYCH WARZYW DLA UZYSKANIA NAJLEPSZYCH EFEKTÓW.

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Mandolina nie wymaga żadnych konkretnych usług. Tylko dwustronne ostrze, wykonane ze stali musi być regularnie ostrzone w celu zachowania najwyższej jakości cięcia.

Czyszczenie mandoliny należy przeprowadzać po każdym użyciu. W tym celu należy wyjąć nóż oraz dwustronne ostrze, wszystkie elementy umyć, opłukać w ciepłej wodzie i pozostawić do wyschnięcia. Można myć w zmywarkach.

Należy zachować szczególną ostrożność pamiętając, że elementy tnące są bardzo ostre.

4. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie. Przyślijcie ją do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

5. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu , nie podlegają one naprawie gwarancyjnej

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.