

# **GASTRORAG**

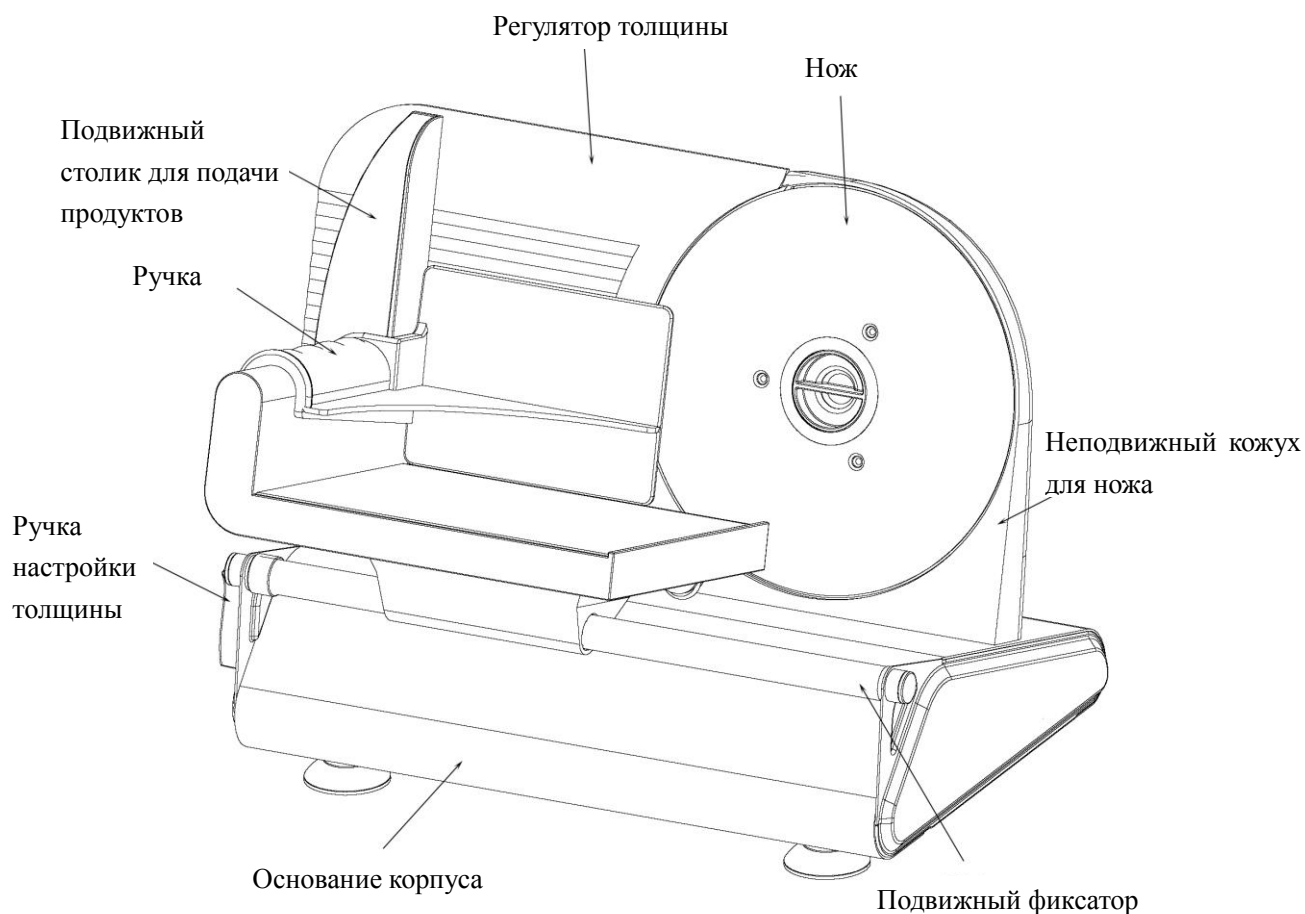
## **ПАСПОРТ**

### **СЛАЙСЕР ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ**

#### **МОДЕЛЬ: HBS-361M**



**Слайсер гастрономический** предназначен для резки хлеба, всех сортов ветчины, мяса, колбасы, сыра, овощей и т.д.



### **ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

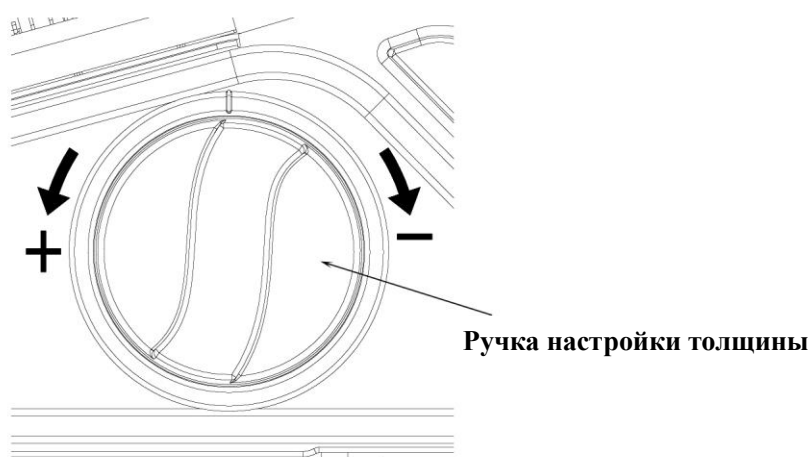
При использовании электрического оборудования, всегда необходимо выполнять основные меры предосторожности, что должно включать следующее:

1. Прочитайте инструкцию полностью перед работой.
2. Если оборудование используется в местах, где присутствуют дети, необходимо тщательное наблюдение.
3. Перед тем, как снимать с устройства или устанавливать в него какие-либо детали, а также перед его чисткой, отключите устройство и выньте вилку из розетки. Отключайте устройство и вынимайте вилку из розетки также в периоды, когда устройство не используется. Отключайте устройство, если Вы собираетесь выполнять операции с его частями, которые обычно двигаются при работе устройства.
4. Не касайтесь двигающихся частей. Никогда не подавайте нарезаемую пищу в устройство руками. Всегда работайте с полностью собранным устройством с подвижным столиком для подачи продуктов и держателем для кусков. Устройство необходимо использовать, когда подвижный столик для подачи и держатель находятся в своих рабочих позициях, если только этому не мешают размеры и форма обрабатываемой пищи.
5. Чтобы избежать опасности поражения электрическим током, не погружайте блок питания в воду или в другую жидкость.

6. Не работайте с устройством, если его шнур или вилка питания повреждены, или если само устройство работает с отказами, падало или было повреждено каким-то образом. Обязательно обратитесь к квалифицированному специалисту.
7. Использование принадлежностей, которые не рекомендуются изготовителем оборудования или не приобретались у него, может вызвать пожар, привести к поражению электрическим током или к телесному повреждению.
8. Не используйте устройство вне помещений.
9. Шнур питания не должен свисать со стола, прилавка или касаться горячей поверхности.
10. Нож очень острый. Держите нож только за его фиксатор. Осторожно обращайтесь с ножом во время чистки.
11. Не пользуйтесь устройством для целей, отличных от его непосредственного предназначения.

### ПОДГОТОВКА К РЕЗКЕ

1. Разверните шнур, который находится в нижней части слайсера гастрономического и вставьте его в гнездо. Поместите слайсер на чистую, сухую и гладкую поверхность.
2. Подвигайте подвижный столик для подачи продуктов вперед и назад несколько раз, чтобы убедиться в его нормальном перемещении.
3. Поместите держатель для кусков на заднюю часть подвижного столика для подачи продуктов.
4. Задайте требуемую толщину ломтика, поворачивая ручку настройки толщины. Вращение по часовой стрелке уменьшает толщину ломтика, против часовой стрелки – увеличивает. Толщина регулируется в пределах от 0 до 15 мм.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Вставьте вилку в розетку 220 Вольт 50 Гц переменного тока.
2. Поместите пищевые продукты, которые Вы собираетесь разрезать, на подвижный столик для подачи пищи и прижмите держатель кусков к регулятору толщины. Затем, вручную переместите подвижный столик для подачи к ножу.
3. Максимальный размер разрезаемого пищевого продукта равен 110x110x90 (мм) (длина x ширина x толщина).
4. Включите устройство.
5. Когда нож начнет вращаться, начните перемещать подвижный столик к ножу. Двигайте лоток вперед и назад постоянно. Чтобы ломтики получались ровными, слегка прижмите нарезаемый пищевой продукт к направляющей (к регулятору толщины).
6. Не работайте с машиной более 10 минут, так как двигатель может перегреться. Выключите слайсер выключателем и сделайте перерыв в работе (как минимум, 30 минут), чтобы двигатель охладился.
7. Если во время нарезки скорость вращения ножа уменьшается, дайте пище разморозиться в течение некоторого времени, затем снова приступите к работе.
8. Выньте вилку из розетки по окончании работы. Ради безопасности и защиты ножа при хранении, поверните ручку настройки толщины таким образом, чтобы регулятор толщины (направляющая) была на одном уровне с ножом.

## ЧИСТКА

### ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ

Снимите все режущие части с целью выполнения тщательной чистки. Очистите с помощью мягкой ткани или губки и мыльного раствора умеренной концентрации или распыляемого чистящего средства. Ополосните и высушите.

- Никогда не пользуйтесь металлической губкой/щеткой или очищающей абразивной пастой на какой-либо части машины для нарезки. **Ни одна из частей слайсера гастрономического не должна промываться в посудомоечной машине.**
- Двигатель находится в кожухе. Никогда не погружайте двигатель в воду!
- Двигатель не требует смазки.

**ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КУСКОВ:** Снимите держатель с подвижного столика для подачи.

**ПОДВИЖНЫЙ СТОЛИК ДЛЯ ПОДАЧИ ПРОДУКТОВ:** Очистите подвижный столик для подачи продуктов после того, как снят держатель.

**НЕРЖАВЕЮЩИЙ НОЖ:** выньте вилку из розетки и ослабьте левый винт, вращая его в направлении стрелки. Затем, аккуратно снимите нож, надев на руку перчатку. После чистки, затяните нож левым винтом, вращая его в противоположном направлении.

**Примечание:** Всегда совмещайте направляющую с ножом с целью безопасности и защиты ножа во время хранения.

**НЕСКОЛЬЗЯЩИЕ НОЖКИ:** Очистить любым обезжиривающим чистящим средством, например спиртом или стеклоочистителем.

## **ХРАНЕНИЕ**

- Совместите направляющую (регулятор толщины) с ножом.
- В месте хранения, сверните шнур питания на нижней части слайсера гастрономического.

## **КАК ДОСТИЧЬ ЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

- Чтобы резать мясо на тонкие ломти, замораживайте его в течение 2 – 4 часов (но не больше) перед резкой.
- В мясе не должно быть костей. Фрукты должны быть без косточек.
- Продукты питания с неоднородной структурой (например, рыба или тонкие куски вырезки для бифштекса) чаще всего тяжело поддаются резке на ломти. Замораживайте такие продукты в течение 2 – 4 часов перед резкой.
- Используйте слайсер гастрономический при консервации, так как он поможет быстро нарезать огурцы, лук или другие овощи или фрукты для солений и т.д.

## **БЛЮДА ИЗ ЖАРЕНОГО МЯСА: ГОВЯДИНА, СВИНИНА, БАРАНИНА, ОКОРОКА**

- При резке горячего жареного мяса, мясо нужно вынимать из печи за 15 – 20 минут до резки как минимум. За это время мясо восстановит естественный сок и будет резаться без крошек.
- Перед началом работы разрежьте мясо на куски, соответствующие по размерам стола. Если мясо перевязано, удалите веревки по одной, по мере приближения их к ножу, выключая при этом двигатель.

## **ОЧЕНЬ ТОНКО НАРЕЗАННАЯ СОЛОНИНА ИЛИ СВЕЖАЯ ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА**

Охладите приготовленную грудинку в течение ночи в жидкости, используемой для ее приготовления. Перед резкой, дайте мясу стечь и соберите жир, капающий с грудинки. С помощью бумажных кухонных полотенец, удалите влагу с мяса. Удалите излишний жир. Разрежьте грудинку, которая достаточно охладилась, на ломти нужной толщины. Чтобы подать горячим, положите ломти на жаропрочное блюдо и добавьте небольшое количество ранее собранного жира. Поставьте в печь и оставьте в ней на 30 минут при температуре 150 °С.

## **СЫР**

Тщательно охладите перед резкой. Накройте фольгой, чтобы сохранить влагу. Перед тем, как подавать, дайте сыру достичь комнатной температуры, так как это улучшит естественный аромат.

## **ПОДАВАЕМЫЕ ХОЛОДНЫМИ ТОНКИЕ ЛОМТИКИ ВАРЁНОГО МЯСА**

Подаваемые холодными тонкие ломтики варёного мяса хранятся дольше и сохраняют запах и вкус, если они правильно нарезаются. Чтобы достичь лучших результатов, сначала необходимо охладить. Удалите весь пластик или жесткую оболочку перед резанием. Чтобы получить равномерные ломти, давление должно быть постоянным и небольшим.

## **ОВОЩИ И ФРУКТЫ**

Слайсер гастрономический также предназначен для нарезания на ломтики различных овощей и фруктов, включая картофель, помидоры, морковь, капусту (для салата из шинкованной капусты), баклажаны, тыкву и цуккини. Картофель можно нарезать толстыми ломтями для запеканки или тонкими ломтями для чипсов. Свежий ананас можно нарезать тонко. Срежьте верхнюю часть и нарежьте согласно вашему требованию.

## **ХЛЕБ И КЕКСЫ**

Свежевыпеченному хлебу необходимо дать время, чтобы он остыл перед резкой. Для приготовления гренков или тостов, когда нужны очень тонкие ломтики, используйте хлеб, изготовленный за день до резки или слегка зачерствевший хлеб. Слайсер идеально подходит для всех типов хлеба и кексов.

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

- 1. Когда используете оборудование, позаботьтесь о том, чтобы слайсер располагался на ровной и надежной поверхности.**
- 2. Если шнур питания поврежден, его должен заменить квалифицированный специалист для того, чтобы избежать опасности.**