

Die **Mandoline du Chef** von BRON COUCKE ist dank seiner Schnittqualität einmalig. Sie erlaubt viele verschiedene Schnitte in glatte Scheiben, Stäbchen, Gaufretten, Chips, Vichy-Karotten, geriebene Äpfel, Kartoffel-Gratin, Gemüse-Rondellen, Zwiebeln, Julienne-Kartoffeln, Gaufretten-Kartoffeln, Raupenform (Wellenform), usw...

Sie setzt sich zusammen aus :

- einem stabilen Rahmen, mit 2 rutschfesten Handgriffen und einem aufklappbaren, rutschfesten Fuss (8).
- einer in der Höhe regulierbaren Platte, ausgerüstet mit einem Wellenschliffmesser.
- einem glatten, regulierbaren Messer (2) mit Rändelmutter (3).
- 4 Schneidkammern von 2,4,7 und 10 mm Abstand zwischen den Messern auswechselbar (4).
- einem Sicherheitsschieber (7).

---> WICHTIG:

DIE **MANDOLINE DU CHEF** nicht benutzen, bevor Sie diese Anleitung gelesen haben. Wenn dies nicht gemacht wird, kann es zu Verletzungen durch die Messer kommen.

---> VOR DER ERSTEN VERWENDUNG:

Die Mandoline vor der ersten Verwendung mit heissem Wasser spülen.

BENUTZUNG

Vor jeder Benützung muss sichergestellt sein, dass die Schnittfläche des glatten Messers (2) richtig unter den 2 Sporn auf jeder Seite der Mandoline unterlegt ist.

---> Einsetzen eines Schneidkammes (4):

Für das Einsetzen eines Schneidkammes auf der Rückseite der Mandoline genügt es, die Rändelmutter (3) um eine halbe Umdrehung zu lösen und die glatte Messerplatte auf das Maximum zurückzuziehen (gegenüber dem gewellten Messer).

Dann die Rändelmutter wieder fest anziehen.

Den Schneidkamm in die Hand nehmen und ihn vorsichtig Seite an Seite der 2 Kreuze (Kreuze auf dem Schneidkamm und Kreuz auf dem Querbalken) und dabei den Schneidkamm zwischen den 2 Laschen platzieren, welche sich an den 2 Seitenblechen der Mandoline befinden.

Die Haltetasche (5) über den Schneidkamm schieben (damit dieser fest sitzt).

---> Demontage

eines Schneidkammes:

Die Haltetasche(5) zurückschieben, um den Schneidkamm vollständig zu entblößen und ihn dann herauszu-

ziehen. Die Schneidkämme sind in der dafür vorgesehenen Schutz-Schachtel aufzubewahren, welche mit dem Gerät mitgeliefert wird, damit das Verformen der Messer verhindert wird.

---> Schneiden in glatte und gewellte Scheiben.

Vergewissern Sie sich, dass der Fuss der Mandoline richtig aufgeklappt ist und stabil auf der Arbeitsplatte steht. Die Mandoline je nach Art des gewünschten Schnittes mit seinem Fuss entsprechend platzieren. Der Fuss ist dank seiner Befestigungslöcher verstellbar. Den Schneidkamm entfernen, wenn einer installiert ist. Die Rändelmutter um eine halbe Drehung lösen und das Messer so nahe wie möglich an das gewellte Messer schieben. Dann die Rändelmutter wieder fest anziehen.

Die Schneiddicke unter Zuhilfenahme des Hebels (6), welcher sich auf der Rückseite der Mandoline befindet, einstellen.

Jetzt können Sie Gemüse oder Früchte schneiden, wobei der Sicherheitsschieber benutzt werden muss, um das Gemüse zu halten und auf die Messer zu führen.

---> Schneiden in Stäbchen:

Die Querstrebe (5) auf den Schneidkamm schieben und anschließend fixieren. Den Schneidkamm (siehe Erklärungen weiter oben) an seinen Platz einsetzen und die Schnittdicke unter Zuhilfenahme des Hebels (6) einstellen.

Die Dicke des Schnittes unter Zuhilfenahme des Hebels der Druckplatte regulieren. Anschließend das Gemüse mit dem Sicherheitsschlitten schneiden. Die Dicke der Stäbchen entspricht dem verwendeten Schneidkamm (2,4,7 oder 10 mm) einerseits und der Dicken-Regulierung des glatten Messers andererseits.

---> Gaufretten-Kartoffeln:

Gaufretten werden mit dem gewellten Messer geschnitten. Die Mandoline in der entsprechenden Richtung positionieren und die Höhe des gewellten Messers auf ca. 2 mm unter der Druckplatte einstellen.

Anschließend das Gemüse unter Zuhilfenahme des Sicherheitsschiebers schneiden.

Um die Karo-Muster der Gaufretten zu erhalten, wird empfohlen, das Gemüse zwischen jedem Schnitt um 1/4 zu drehen. Wenn die Löcher der Karierung nicht sichtbar werden, ist dies darauf zurückzuführen, dass das gewellte Messer zu hoch eingestellt ist (zu grosse Dicke). Umgekehrt, wenn die Gaufretten zerreißen, ist dies auf eine niedrige Regulierung zurückzuführen.

In diesem Fall ist die Höhe anzupassen und der Schnitt ist zu wiederholen.

Wenn die Dicke richtig eingestellt ist, kann das Gemüse durch Verschieben des Schnittes um 1/4 Drehung bei jedem Schnitt (das Karo-Muster kann variieren) geschnitten werden.

---> **Der Sicherheitsschieber:** Wir empfehlen Ihnen, den Schlitten immer zu benutzen, um Verletzungen zu vermeiden. Er ist mit Spitzen aus rostfreiem Stahl ausgerüstet, um einen guten Halt der Gemüsstücke zu gewährleisten.

Er ist mit einer Vertiefung versehen, welche es erlaubt, die Gemüsstücke (z. B. Kürbisstücke) gut zu halten. Das Schneiden hat in der Richtung der eingestanzten Pfeile auf dem Schlitten zu erfolgen.

---> **Unterhalt:** Bei der Mandoline du Chef muss das glatte Messer regelmäßig nachgeschliffen werden, wie bei jedem professionellen Messer.

Die Schneidkämme sind vorteilhaft in der speziell dafür entwickelten Schachtel aufzubewahren. Sehen Sie einen geeigneten Platz für das Aufhängen an einem der beiden Handgriffe vor. Der Schieber kann ebenfalls aufgehängt werden.

---> REINIGUNG:

Es ist empfehlenswert, das glatte Messer und den Schneidkamm wegzunehmen und sie unter laufendem Wasser zu reinigen, zu spülen und zu trocknen. Der Rahmen kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, wie auch der Sicherheitsschieber.

---> ACHTUNG:

Vor der ersten Benutzung ist es empfehlenswert, das Gerät mit warmem Wasser zu waschen.

Jetzt, nachdem Sie diese Instruktionen gelesen haben, können Sie die Mandoline benutzen, um klassische Schnitte zu realisieren; Sie stellen nun fest, dass Sie mit Ihrer Mandoline viele andere Sachen machen können. Denken Sie an das Aushöhlen Ihres Gemüses (Karotten zum Beispiel) auf dem gewellten Messer, bevor sie in Scheiben geschnitten werden. Ihre Rondellen sind sodann "geriffelt". Sie können zum Beispiel auch dicke, gewellte Scheiben schneiden, und dies auf dem gewellten Messer und sie dann erneut auf dem regulierbaren Messer in der gleichen Dicke schneiden. Sie erhalten dann die berühmten "Raupen-Kartoffeln", **Guten Appetit.**

Viel Spass und Erfolg mit Ihrer neuen Mandoline!

The **CHEF'S MANDOLINE**, thanks to its wonderful blade quality, is able to cut a great variety of shapes, such as chips, "vichy carrots", souffe potatoes, gratins, vegetable rings, onion rings or slices, matchstick potatoes, "allumettes", julienne, lace-cut potatoes, among others.

The CHEF'S MANDOLINE consists of:

- A rigid frame with 2 handles and a non-skid (8) reversible stand.

- A bearing plate adjustable in depth with the lever provided.

- A smooth blade (2) adjustable with a knurled knob (3).

- Four removable "comb" Cutting block units with respectively 2, 4, 7 and 10 mm spaces between the multiple blades (4).

- A guard (safety device) (7).

---> **IMPORTANT:** Do not attempt to use the CHEF'S MANDOLINE until you have studied these instructions carefully. Failure to do so may result in damage to the various cutting edges.

---> **BEFORE FIRST USE:** Before using for the first time, it is recommended to wash the mandoline in hot water.

INSTRUCTIONS:

Before use, be sure that the smooth blade's cutting edge is firmly held under the 2 lugs on each side of the mandoline.

---> **To install the cutting block unit (4)** at the rear of the mandoline, it's advisable to unscrew half turn the knurled knob, to move back the smooth blade at the most (opposite the wavy blade) and then to solidly screw back again the knurled knob.

Place the unit blade cutting pointing side by side the 2 crosses (1 cross on the block and 1 cross on the support slide) and sit this unit on the 2 lugs located on the 2 edges of the mandoline. Fold-back the small "holding tongue" (5).

---> **Removal of an unit blade cutting** Slide back the small "holding tongue" (5) to uncover completely the "comb" Cutting block unit (4).

Then you can remove the "comb" cutting unit. Store the "comb" cutting units in the storage box delivered with the mandoline. In this way, the blades will not be damaged.

---> **How to make straight and wavy slices**

Make sure that the stand (8) of the mandoline is completely unfolded and in a stable position on the work sur-

face. Remove the "comb" cutting unit if one is mounted in the mandoline. Take off the unit blade cutting if equipped.

Unscrew half turn the knurled knob and bring forward the straight blade closer to the wavy blade, then highly screw back again the knurled knob. Adjust the thickness of the cut thanks to the lever (6) located at the rear of the mandoline.

Now you can slice your vegetables, always using the guard (7) to hold and push your vegetables towards the blade.

---> How to cut into sticks:

Install the unit blade cutting (see above explanations), adjust the thickness of the cut thanks to the lever (6). Now you can cut the vegetables always using the guard (7).

The dimensions of the sticks or "batonnets" that you cut are generated by, on the one hand the choice of dimension of the "comb" cutting block unit (2, 4, 7 or 10 mm intervals), and on the other by the height of the slice that you take (adjustment of the bearing plate.)

---> How to make gaufrettes:

Remove the "comb" cutting unit if one is mounted in the mandoline. Move the smooth blade (2) as close as possible to the bearing plate (1) and block it by tightening the knurled knob (3).

The gaufrettes are cut on the waffled blade. Adjust the thickness of the cut to about 2 mm with the lever (6). Slice your vegetable using the guard then turn the guard (about 1/4 of a rotation) and slice again and so on. Turn the guard at each slice. Adjust the thickness of the cut to obtain perfect holes in the slices: thicker if the slice falls to bits and thinner if the holes are not properly shaped.

---> **The guard:** ALWAYS USE THE GUARD (7) FOR ALL CUTTING OPERATIONS IN ORDER TO AVOID ALL RISK OF INJURY!

The guard is equipped with stainless steel nails so that it can hold properly the vegetable pieces during the cutting operation. There is also a space hollowed out in the guard allowing the guard to hold long vegetables (zucchini for example). In this case, cut with the guard in the direction of the arrows molded into the underside of the guard. Please note that this guard has a mobile central part (9) which sits proud of the rest of the guard when the stainless steel nails are pushed on to the vegetable to be sliced. When

cutting you should press with a certain pressure on this mobile central part with the palm of the hand in order to push the vegetable down towards the cutter blade during the successive cutting operations.

One again, we advise to use the guard for all cutting operations.

---> MAINTENANCE:

The CHEF'S MANDOLINE is designed to require only minimal maintenance. From time to time one should resharpen the smooth Cutting block, using a fine hone or stone.

Always store the "comb" cutting units in their box, thus keeping their edges protected while not in use. For storage, give the Mandoline its own place, often one chooses to hang the Mandoline in the kitchen by one of its handles. The guard can also be hung, if you choose to do so.

---> CLEANING:

Before using for the first time, it is recommended to wash the Mandoline in hot water. Cleaning is particularly easy. We recommend to remove the smooth blade and any "comb" cutting block unit from the frame (in order to avoid any risk of user injury) First and to wash each part in hot water or hot water with soap separately.

Rinse and dry. The frame without the blades is washable in the dishwasher.

Now that you have read these instructions you are ready to try out your CHEF'S MANDOLINE.

You will see that you can do many things with this wonderful tool. It will give you the inspiration to try out many new recipes and ideas!



PROFESSIONAL QUALITY SINCE 1946
QUALITÉ PROFESSIONNELLE DEPUIS 1946

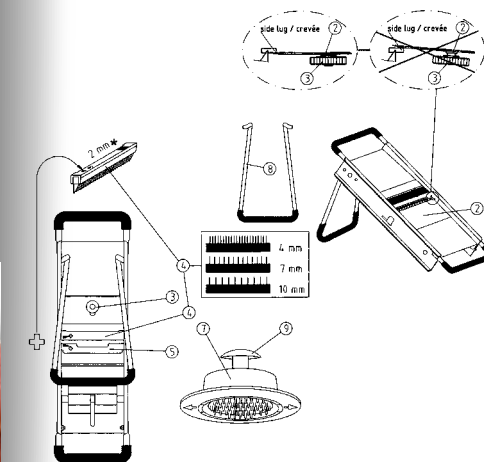
MANDOLINE Du Chef

Réf. 15000

COUPE-LÉGUMES MANUEL

MANUAL VEGETABLE SLICER / TAGLIA-VERDURE MANUALE
MANUELL GEMÜSESCHNEIDER / MANUAL CORTA VERDURE

MODE D'EMPLOI p. 2-3
ISTRUZIONI PER L'USO p. 3-4
MODE DE EMPLEO p. 3-4-5
INSTRUKTIONEN p. 6-7
DIRECTIONS FOR USE p. 7-8



PIÈCES DÉTACHÉES

PIEZE DE REPUSITO / PEZZI RICAMBI / EINZELTEILE / SPARE PARTS

- ② 10212 - Lame lisse / Smooth blade / Lama liscia
Glattes Messer / Placa cuchilla lisa
- ③ 10214 - Bouton moulé en inox / Knurled knob / Pomolo zigrinato / Rändelmutter / Boton de rosca
- ④ 10202 - Bloc effileur 2 mm / "Comb" cutting blade 2 mm
Serie di lame "bocco" 2 mm / Schneidkamm 2 mm
Bloque afiladores 2 mm
- * Livré monté d'origine / Fixed on the item / Originariamente montato
Am Gerät befestigt / Originalmente equipados
Schneidkamm / Bloque afiladores
- ④ 10204 - 4 mm - Bloc effileur / Cutting block / Blocco lama
Schneidkamm / Bloque afiladores
- ④ 10207 - 7 mm - Bloc effileur / Cutting block / Blocco lama
Schneidkamm / Bloque afiladores
- ④ 10210 - 10 mm - Bloc effileur / Cutting block / Blocco lama
Schneidkamm / Bloque afiladores
- ⑦ 10201 - Pousoir de sécurité / Safety guard / Pressatore di sicurezza
Universeller Drücker / Salvamano universal
- ⑧ 15020 - Pied / Stand / Piede / Fuss / Pie

MANDOLINE DU CHEF INSTRUCTIONS

La ***MANDOLINE DU CHEF*** de BRON-COUCKE, grâce à sa qualité de coupe exceptionnelle, permet de réaliser de nombreuses coupes en tranches lisses, en bâtonnets et en tranches gaufrées (chips, carottes Vichy, pommes soufflées, gratins de pommes de terre, rondelles de légumes, d'oignons, allumettes, juliennes, pommes paille, pommes gaufrettes, chenilles, etc...).

Elle se compose de :

- un bâti rigide muni de deux poignées anti-dérapantes et d'un pied (8) réversible anti-dérapant.
- une plaque d'appui réglable en hauteur équipée d'une lame gaufrée.
- une lame lisse (2) réglable avec un bouton moleté (3).
- 4 blocs effileurs interchangeables de 2, 4, 7 et 10 mm d'écartement entre lames (4).
- un poussoir de sécurité (7).

→→→ IMPORTANT : Ne pas utiliser la ***MANDOLINE DU CHEF*** avant d'avoir lu attentivement ce mode d'emploi. Ne pas le faire pourrait conduire à des dommages sur les lames.

→→→ AVANT LA PREMIÈRE

UTILISATION : Laver à l'eau chaude la mandoline avant usage.

UTILISATION

Avant toute utilisation, s'assurer que le tranchant de la lame lisse (2) est bien calé sous les 2 ergots de chaque côté de la Mandoline.

→→→ Mise en place d'un bloc effileur (4)
Pour la mise en place d'un bloc effileur à l'arrière de la Mandoline, il convient de dévisser d'un demi-tour le bouton moleté (3), de reculer au maximum la lame lisse (à l'opposé de la lame ondulée), puis de revisser fortement l'écrou moleté.

Prendre le bloc effileur en veillant à positionner côte à côte les 2 croix (croix sur le bloc et croix sur la barrette de maintien) et en faisant reposer ce bloc sur les 2 ergots placés sur les 2 bords de la Mandoline.

Faire glisser la barrette de maintien (5) sur le bloc effileur afin de le fixer.

→→→ Démontage d'un bloc effileur

Faire coulisser la barette de maintien (5) pour découvrir complètement le bloc effileur et retirer celui-ci.

Ranger les blocs effileurs dans la boîte de rangement et de protection livrée avec l'appareil, pour éviter toute détérioration des lames.

→→→ Coupes en tranches lisses et ondulées
S'assurer que le pied (8) de la mandoline est bien déplié et stable sur le plan de travail.

Positionner la mandoline dans le sens voulu selon le type de coupe souhaité, en plaçant son pied en conséquence.

Le pied se dégage du bâti en le dégrafant de ses trous de fixation.

Enlever le bloc effileur s'il y en a un d'installé.

Dévisser d'un demi-tour le bouton moleté et avancer la lame lisse au plus près de la lame ondulée, puis revisser fortement l'écrou moleté.

Régler l'épaisseur de coupe à l'aide du levier (6) situé à l'arrière de la Mandoline. Maintenant vous pouvez couper vos légumes ou fruits, toujours en utilisant le poussoir de sécurité pour maintenir et approcher les légumes des lames.

→→→ Coupes en bâtonnets

Mettre en place le bloc effileur (voir explication ci-dessus) régler l'épaisseur de coupe à l'aide du levier (6).

Trancher ensuite les légumes à l'aide du poussoir de sécurité.

Les dimensions des bâtonnets obtenus proviennent d'une part du type de bloc effileur installé (2, 4, 7 ou 10 mm), et d'autre part du réglage de l'épaisseur de la lame lisse.

→→→ Coupes gaufrées

Pour les gaufrettes, la coupe se fait sur la lame ondulée. Positionner la

mandoline dans le sens adéquat et régler la hauteur de la lame ondulée à environ 2 mm au-dessus de la plaque d'appui. Couper ensuite les légumes à l'aide du poussoir de sécurité : pour obtenir le quadrillage des gaufrettes, il convient de tourner le légume d'1/4 de tour entre chaque coupe. Si les trous du quadrillage n'apparaissent pas, c'est que la lame ondulée est réglée trop haute (épaisseur trop forte). A l'inverse, si la gaufrette se déchire, c'est qu'elle est réglée trop basse. Ajuster alors l'épaisseur et recommencer. Lorsque l'épaisseur est bien réglée, couper les légumes en faisant pivoter le poussoir d'1/4 de tour à chaque coupe (+ ou – fait varier le quadrillage obtenu).

→→→ Le poussoir de sécurité

NOUS VOUS CONSEILLONS D'UTILISER LE POUSSOIR DE SÉCURITÉ CHAQUE FOIS QUE CELA EST POSSIBLE, AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE.

Il est muni de griffes en acier inoxydable pour une bonne tenue des morceaux de légumes.

Il est pourvu d'un évidement permettant de tenir des morceaux de légumes longs (courgettes par exemple). Dans ce cas, couper sur la mandoline dans le sens des flèches ajourées situées sur le poussoir.

Le poussoir a une partie centrale mobile qui fait saillie lorsqu'un légume long est piqué sur les griffes en inox. Lors de la coupe, vous devez alors pousser avec la paume de la main sur cette partie mobile afin de faire descendre le légume sur la lame.

Utiliser le poussoir chaque fois que possible pour une sécurité maximum.

→→→ ENTRETIEN :

La ***MANDOLINE DU CHEF*** nécessite uniquement l'entretien de la lame lisse qui doit être régulièrement affûtée, comme tout bon couteau professionnel. Les blocs effileurs seront rangés avec profit dans leur boîte spécialement étudiée.

Réservez à la Mandoline sa place de rangement, de préférence en suspension par l'une des poignées. Le poussoir de sécurité peut également être rangé par suspension.

→→→ NETTOYAGE :

Il est recommandé de retirer la lame lisse et le bloc effileur et de les nettoyer sous l'eau à part. Rincer et sécher. Le bâti peut se nettoyer au lave-vaisselle, ainsi que le poussoir de sécurité.

→→→ ATTENTION :

Avant la première utilisation, il est recommandé de laver l'appareil à l'eau chaude.

Maintenant que vous avez lu ces instructions vous êtes prêt à utiliser votre mandoline pour réaliser des coupes "classiques". Vous vous apercevrez ensuite que vous pouvez faire beaucoup d'autres choses avec votre mandoline. Pensez-y pour canneler vos légumes (carottes par exemple) sur la lame ondulée, avant de les couper en tranches. Vos rondelles seront ainsi "crnelées". Vous pourrez aussi par exemple découper d'épaisses tranches ondulées sur la lame ondulée, que vous recouperez ensuite sur la lame lisse réglée à la même épaisseur. Vous obtiendrez les fameuses pommes "chenilles".

Bon appétit !

SP

La **MANDOLINA DEL CHEF** de BRON-COUCKE, gracias a su su excepcional calidad de corte, permite realizar numerosos cortes en rodajas lisas, en bastones y rodajas de rejilla(patatas chips, zanahorias Vichy, suflé de patatas, patatas gratinadas, rodajas de verduras, de cebollas, allumettes, julianas, patatas papa,

IT

IL MANDOLINO DELLO "CHEF" (di cucina)

Il **MANDOLINO DELLO CHEF**, prodotto dalla Bron-Coucke, grazie alle sue eccezionali caratteristiche, permette di realizzare, negli ortaggi e in alcuni frutti, numerosi tipi di tagli: a bastoncino, a fiammifero, a julienne, a fette lisce, goffrate e scannellate.

Questo MANDOLINO è costituito da :

- una base rigida di acciaio inossidabile, munita di due maniglie e da un piede (8) ripiegabile antiscivolo.
- La lastra, sulla quale sarà appoggiato l'alimento, regolabile in altezza, e equipaggiata da una lama scannellata.
- La lama liscia (2) fissa, puo essere regolata verso l'alto e verso il basso per mezzo di un pomolo zigrinato (3).
- L'apparecchio e fornito di 4 serie di lame intercambiabili, la cui distanza tra ogni lama e di mm. 2 - 4 - 7 - 10. (4).
- Col Mandolino viene anche fornito un pressatore di sicurezza (7).

→→→ IMPORTANTE : Non usare il MANDOLINO DEL CHEF prima di aver letto il manuale. Non farlo potrebbe portare dani alle lame.

→→→ PER IL PRIMO UTILIZZO :

Si consiglia di lavare il MANDOLINO DEL CHEF prima del primo utilizzo.

USO

Prima dell'uso, assicurarsi che il bordo affilato della lama liscia (2) sia posizionato correttamente sotto i 2 perni su ogni lato del mandolino.

→→→ Inserimento di una serie di lame (blocco) :(4). Per inserire una serie di lame (blocco) nella parte posteriore del mandolino, svitare di mezzo giro il pomolo zigrinato (3), spostare indietro al massimo la lama liscia (di fronte alla lama ondulata), poi stringere con forza il dado zigrinato.

Prendere la serie di lame (blocco) e posizionare fianco a fianco ledue croce (croce sul blocco e croce sulla barra di fissaggio) e basando il blocco su due perni posizionati sui due lati del Mandolino.

Far scorrere la barra di fissaggio (5) sulla serie di lame (blocco) per fissarlo.

→→→ Smontaggio di una serie di lame : Far scorrere la barretta di custodia (5) per liberare completamente una serie

MANDOLINA DEL CHEF INSTRUCCIONES

patatas rejilla, orugas, etc...)

Se compone de :

- un soporte rígido provisto de dos asas anti derrapantes y de un pie (8) reversible anti derrapante.
- una placa de apoyo de altura graduableequipada de una lámina en rejilla.
- una lámina lisa (2) graduable con un botón de rosca (3).

di lame, che andranno sistemante nel contenitore di protezione fornito insieme al Mandolino, onde evitare il danneggiamento delle lame.

→→→ Taglio a fette lisce e ondulate : Assicurarsi della buona stabilità dell'apparecchio sui suoi piedi.

Posizionare il Mandolino secondo il tipo di taglio prescelto, collocando di conseguenza, la posizione del piede (8), che si estrae dal telaio liberandolo dal suo insediamento di fissaggio.

Togliere la serie di lame (blocco) se ce n'è uno installato. Svitare mezzo giro il pomolo zigrinato e avanzare la lama liscia al più vicino della lama ondulata, poi stringere con forza il dado zigrinato.

Controllare lo spessore del taglio con la leva (6) situata nella parte posteriore del mandolino.

Ora si possono affettare ortaggi e frutta, utilizzando sempre il pressatore di sicurezza (7), col quale trattenerne gli ortaggi per poi accostarli alle lame.

→→→ Taglio a bastoncini :

Posizionare la serie di lame (blocco) (spiegazione sopra), controllare lo spessore del taglio con la leva (6). Affettare gli ortaggi utilizzando sempre il pressatore di sicurezza. Lo spessore dei bastoncini e dato dalla scelta della serie di lame (di mm. 2 - 4 - 7 - 10) e dalla regolazione dello spessore della lama liscia.

→→→ Taglio "gaufrettes" (goffrato) : Per le "gaufrettes" il taglio viene eseguito con la lama ondulata. Posizionare il Mandolino nel senso opportuno e regolare lo spessore della lama ondulata a circa 2 mm. al di sopra della placca di appoggio. Tagliare gli ortaggi utilizzando sempre il pressatore di sicurezza. Per ottenere la quadrettatura forata delle gaufrettes, occorre girare l'ortaggio di ¼ di giro tra ogni taglio, e ad ogni passaggio sulla lama ondulata.

Se la quadrettatura è forata, cio dipende dal fatto che la lama ondulata e regolata troppo alta (spessore del taglio troppo grande). Al contrario se la gaufrette si strappa, e segno che la lama e regolata troppo bassa (spessore troppo stretto) ; secondo i casi occorre

regolare meglio lo spessore della lama e ripetere l'operazione.

→→→ Il pressatore di sicurezza :

SI CONSIGLIA DI UTILIZZARE IL PRESSATORE DI SICUREZZA OGNI VOLTA CHE È POSSIBILE, PER EVITARE QUASIASI RISCHIO DI LESIONE.

Sul pressatore (7) ci sono des aghi in acciaio inossidabile per potere mantenere bene i pezzi di ortaggi

Esso e provvisto di un incavo che permette di contenere dei pezzi piuttosto lunghi di ortaggi, come le zucchine e le melanzane. In questo caso tagliare gli ortaggi nel senso della lunghezza assicurandoli sotto il pressatore, che dispone al centro di una parte mobile (9) che puo salire quando sotto vi viene collocato un pezzo di ortaggio. Premendo il palmo della mano sulla parte mobile del pressatore, si fara discendere l'ortaggio verso la lama.

→→→ MANUTENZIONE : Come tutti i coltelli professionali anche la lama liscia del Mandolino dovrà essere affilata con regolarita. Ogni serie di lame andra collocata nel particolare contenitore. Di preferenza il Mandolino andra appeso per una delle sue maniglie, come, del resto puo essere fatto anche per il pressatore.

→→→ PULIZIA : Si raccomanda di togliere sempre la lama liscia e la serie di lame e di lavarle separatamente in acqua saponosa, poi di sciacquarle ed asciugarle. Il Mandolino e il pressatore possono essere lavati anche in lavastoviglie.

→→→ ATTENZIONE : Dopo aver letto queste istruzioni siete pronti ad utilizzare il Mandolino per realizzare dei tagli "classici". Vi renderete poi conto di essere in grado di utilizzare l'affetta-verdure per molte altre applicazioni. Potete cosi, ad esempio, scannellare con la lama ondulata le carote, prima di affettarle, in modo da ottenere delle rondelle smerlate. Tagliando fette piuttosto spesse, con la lama ondulata, e passandole successivamente nella lama liscia, entrambe regolate sul medesimo spessore, potrete ottenere le famose patate "bruco".

→→→ ANTES DE UTILIZARLA POR PRIMERA VEZ : Lavar con agua caliente la mandolina antes del primer uso.

UTILIZACION

Antes de cualquier utilización, asegurarse que el corte de la hoja lisa (2) está bien calado bajo los dos espolones de cada lado de la mandolina.

COLOCACION DEL BLOQUE

DE CUCHILLAS

Para la colocación de un bloque de cichillas en la parte de atrás de la Mandolina, conviene desatornillar con media vuelta el botón moleado (3), retirar al máximo la hoja lisa (al lado opuesto de la hoja ondulada), y después apretar fuerte la tuercra moleteada. Coger el bloque de cuchillas vigilando para posicionar lado a lado las dos cruces (cruz sobre el bloque y cruz sobre la barra de mantenimiento) y haciendo reposar ese bloque sobre los dos espolones colocados sobre los dos bordes de la Mandolina.

Hacer rebalar la barra de mantenimiento (5) sobre el bloque de cuchillas con el fin de fijarlo.

→→→ Desmontaje de una placa cuchilla
Deslizar la varilla de fijación (5) para dejar completamente al descubierto la placa cuchilla y retirarla.

Recoger las placas de corte en la caja de protección que viene con el aparato y que está especialmente diseñada para evitar cualquier deterioración de las cuchillas.

→→→ Cortes en lonchas lisas y onduladas
Comprobar que el pie de la mandolina (8) está bien desplegado y en posición estable sobre la superficie de trabajo. Colocar la mandolina en el sentido elegido, poniendo su pie en consecuencia. El pie se separa del soporte extrayéndolo de sus puntos de fijación.

Quitar el bloque de cuchillas si hay ya un instalado.Desatornillar con media vuelta el boton moleteado y avanzar la hoja lisa lo más cerca de la hoja ondulada, después atornillar fuerte el espolón moleteado.

Regular el espesor del corte con la ayuda de la palanca situada en la parte de atrás de la Mandolina.

Ahora ya está dispuesto para cortar verduras o frutas, siempre utilizando el salvamanos de seguridad para sujetar y acercar las verduras a las cuchillas.

→→→ Cortes en bastoncillos

Colocar el bloque de cuchillas (ver explicación más arriba), regular el espesor del corte con la ayuda de la palanca (6).

Graduar el grosor de corte con la palanca de la placa de sujeción. A continuación, cortar las verduras con el salvamanos de seguridad.

Las dimensiones de los bastones obtenidos provienen, por una parte del tipo de placa cuchilla instalado (2, 4, 7 ó 10 mm), y por otra de la graduación del grosor de la cuchilla lisa.

→→→ Cortes rejilla. Para las rejillas, el corte se realiza sobre la cuchilla ondulada. Disponer la mandolina en el sentido adecuado y ajustar la altura de la cuchilla ondulada a unos 2 mm por encima de la placa de fijación.

Cortar después las verduras con ayuda del salvamanos de seguridad : para obtener la cuadrícula de las rejillas, hay que hacer girar la verdura 1/4 de

vuelta entre cada corte. Si los agujeros de cuadrícula no aparecen, es que la cuchilla ondulada está graduada demasiado alta (grosor excesivo). Al contrario, si la rejilla se rompe, es que está graduada demasiado baja. Volver a graduar el grosor y empezar de nuevo. Una vez el grosor esté bien graduado, cortar las verduras haciendo girar el salvamanos 1/4 de vuelta en cada corte (+ ó – hará variar la cuadrícula resultante).

→→→ EL SALVAMANOS DE SEGURIDAD
Aconsejamos utilizar el salvamanos de seguridad cada vez que sea posible, para evitar cualquier riesgo de herida. Consta de ganchos de acero inoxidable para garantizar el manejo de los trozos de verduras.

Está provisto de un hueco que permite sostener trozos de verduras largas (calabacines, por ejemplo). En dicho caso, cortar sobre la mandolina en el sentido de las flechas grabadas situadas en el salvamanos.

El salvamanos tiene una parte central móvil que sobresale cuando se pincha una verdura larga en los ganchos inoxidables. Al cortar, deberá empujar con la palma de la mano sobre esta parte móvil para que la verdura baje encima de la cuchilla. Utilizar el salvamanos siempre que sea posible para una seguridad máxima.

→→→ USO Y CUIDADOS : La ***MANDOLINA DEL CHEF*** necesita únicamente el mantenimiento de la cuchilla lisa que debe afilarse con frecuencia, como cualquier otro buen cuchillo profesional. Las placas cuchilla se guardarán idealmente en la caja que va con el aparato y que ha sido especialmente diseñada para tal fin.

Guarde la Mandolina en un lugar adaptado, preferiblemente colgada de una de las asas. El salvamanos puede también guardarlo colgado.

→→→ LIMPIEZA : Se aconseja quitar la cuchilla lisa y la placa cuchilla y lavarlos aparte bajo el grifo. Aclararlos y secarlos. El soporte puede lavarse en lavavajillas al igual que el salvamanos.

→→→ ADVERTENCIA : Antes de utilizarlo por primera vez, se recomienda lavar el aparato con agua caliente.

Después de haber leído estas instrucciones, ya puede utilizar su mandolina para realizar cortes "clásicos". Posteriormente verá que puede realizar muchas otras cosas gracias a su mandolina. Pruébela para ondular las verduras (zanahorias, por ejemplo) con la cuchilla ondulada, antes de cortarlas en rodajas. Así le saldrán rodajas "almenadas". También podrá, por ejemplo, cortar rodajas anchas onduladas con la cuchilla ondulada y después cortarlas con la cuchilla lisa graduada con el mismo grosor. Así le saldrán las famosas patatas "orugas".

¡ Que aproveche !