

MANDOLINE DU CHEF INSTRUCTIONS

La MANDOLINE DU CHEF de BRONCOUCKE, 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 barrette 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 À 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 "crénelées".

Vous pourrez aussi par exemple découper d'épaisses tranches ondulées sur la lame ondulée, que vous recouperez ensuite sur la lame réglée à la même épaisseur.

Vous obtiendrez les fameuses pommes "chenilles". Bon appétit !

