

La Mandoline

REVOLUTION

DICING MANDOLINE



MANUEL D'UTILISATION
OWNERS' MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUAL DE UTILIZACIÓN
GEBRUIKSAANWIJZING
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
LIBRETTO D'ISTRUZIONI



de BUYER®

DEPUIS 1830

MADE IN
FRANCE

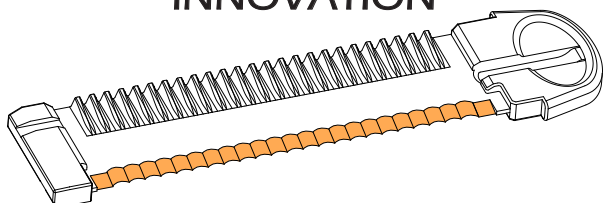


Le coupe fruits/légumes La Mandoline Ultra
évolue et devient :
The vegetable/fruit slicer "La Mandoline Ultra"
evolves and becomes :
LA MANDOLINE REVOLUTION

La Mandoline

REVOLUTION

INNOVATION



LAME MICRO LOBES
LOBED EDGE BLADE

MADE IN FRANCE

modèle déposé
Design and utility patented



BVCert. 6054661

Le coupe fruits/légumes La Mandoline REVOLUTION est garanti sur une durée de 2 ans contre tout vice de fabrication et dans des conditions normales d'utilisation. Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans ce manuel ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

The vegetable/fruit slicer "La Mandoline REVOLUTION " is guaranteed for 2 years against manufacturing defect and when used under normal conditions. All documents, information, characteristics and photographs in this manual are for information only and are not warranted. We disclaim liability in event of inaccuracy thereof. We reserve the right to make any changes therein without prior notice.

Der Obst- und Gemüseschneider La Mandoline REVOLUTION verfügt unter normalen Verwendungsbedingungen während eines Zeitraums von 2 Jahren über eine Garantie für sämtliche Fabrikationsmängel. Sämtliche Texte, Hinweise, Produktdaten und Fotografien in dieser Anleitung haben ausschließlich informativen, jedoch keinen Garantiewert. Bei Abweichungen rechtfertigen sie keinerlei Haftungsansprüche gegen unser Unternehmen. Wir behalten uns das Recht auf jede Art von Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor.

El corta frutas / verduras « La Mandoline REVOLUTION » tiene una garantía de 2 años contra todo vicio de fabricación dentro de las condiciones normales de utilización. Todos los textos, informaciones, características o reproducciones fotográficas presentadas en este manual, tienen únicamente valor indicativo, sin garantía. No pueden en ningún caso comprometer nuestra responsabilidad en caso de inexactitud. Nos reservamos el derecho de introducir cualquier modificación sin previo aviso.

De garantie van de fijnsnijder voor groenten/fruit "LA MANDOLINE REVOLUTION » bedraagt 2 jaaren voor fabrieksfouten, bij normale gebruiksvoorwaarden. Alle teksten, inlichtingen, kenmerken of foto's in deze handleiding zijn louter informatief en niet bindend. We kunnen geenszins aansprakelijk gesteld worden voor eventuele fouten. We behouden ons het recht voor, wijzigingen aan te brengen, zonder voorafgaande kennisgeving.

Овощефрукторезка Мандолина гарантируется в течение 2 лет от всякого производственного брака при стандартных условиях эксплуатации. Все тексты, сведения, характеристики или фотографии, содержащиеся в данном руководстве, носят исключительно информационный характер, без какой-либо гарантии с нашей стороны. Мы не можем нести никакой ответственности за их возможную неточность. Мы также оставляем за собой право вносить в них любые изменения без предварительного уведомления.

L'affettaverdura e frutta «Mandoline Ultra» è garantito due anni contro i vizi di fabbricazione e alle condizioni normali d'utilizzo. I testi, le informazioni, le caratteristiche o le riproduzioni fotografiche presenti in questo libretto sono unicamente indicativi, esenti da garanzia. Non possono, in nessun caso, impegnare la nostra responsabilità in caso di inesattezza. Ci riserviamo il diritto di modificarli senza previo avviso.

La Mandoline

REVOLUTION

ROBUSTE & PROFESSIONNELLE

- En acier inoxydable et polymères composites.
- Aspect inox brossé satiné.
- Double-lame horizontale en acier inoxydable de coutellerie.
- Lames Julienne en acier inoxydable qualité pro.

PRATIQUE ET FACILE :

- Mise en place rapide des lames et des peignes :
 - La double-lame horizontale se glisse dans le châssis.
 - Système simplifié de mise en place des peignes pour coupes cubes ou Juliennes.
 - Glisse améliorée grâce à la rampe alvéolée pour moins de contact et frottement lors du mouvement de coupe.
- Aucun effet ventouse.
- Ajustement précis et facile de la hauteur de coupe avec indicateurs d'épaisseur pour les coupes standard et pour les cubes.
 - Bonne prise en main avec le poussoir ergonomique.
 - Rapide grâce à la large contenance du chariot.

- SYSTÈME COUPE-CUBE INTÉGRÉ :

Mouvement identique pour réaliser la coupe gaufrée ou des cubes, seules les lames changent.

SÉCURITÉ TOTALE :

- Aucun contact avec les lames lors de la coupe.
- Stabilité lors de la coupe grâce aux pieds revêtus silicone.

COMPACTE : Pieds repliables - Support de lames Julienne encastré sous le châssis.

MULTICOUPES

- Cubes
- Losanges,
- Rondelles/tranches lisses ou dentelées,
- Julienne de légumes
- Coupe gaufrée.
- Réglable jusqu'à une épaisseur de 10 mm.
- Possibilité de réaliser des coupes ultrafines.

COMPOSITION DE LA MANDOLINE REVOLUTION MODÈLE STANDARD

- Le châssis avec repères de réglage, rampe alvéolée et pieds antidérapant repliables.
- Le chariot et son poussoir inox avec système de contrôle de la rotation
- La double lame horizontale, un côté micro lobes et un côté ondulé
- Le système coupe-cube
- 3 peignes julienne (2-4-10 mm) et leur coffret de rangement amovible encastré sous le châssis.

COMPOSITION DE LA MANDOLINE REVOLUTION MODÈLE MASTER

La Mandoline REVOLUTION



- Multi-coupes : Cube, losange, julienne, rondelle lisse et coupe gaufrée
- Simplicité de réglages et d'utilisation
- Robuste et professionnelle
- Sécurité totale
- Equipée du Système Cube breveté



LES PLUS :

- Rampe alvéolée recouverte d'un REVÊTEMENT SPÉCIAL PRO GLISSE pour une amélioration du Glissing lors des mouvements de coupe.
- LAME MICRO LOBES avec un côté micro-denté pour couper les fruits et légumes les plus mous et/ou à peau tels que les tomates, les oranges, etc. et un côté dentelé pour coupe gaufrée.
- Pieds arrières équipés de 2 ENJOLIVEURS EN FONTE D'INOX pour une tenue renforcée.
- POUSSOIR EXTRA-LONG pour couper les légumes longs, faire des frites géantes.
- POUSSOIR ROND EN INOX BROSSÉ avec système de contrôle de rotation pour une coupe FACILE et REGULIERE.
- 6 peignes JULIENNE 2-3-4-7 et 10 mm



Pieds

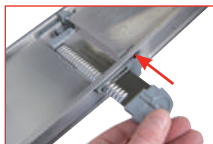
- Les pieds sont repliables pour un encombrement minimum et un rangement facile.
- Les pieds sont revêtus de silicone et sont anti-dérapants pour une parfaite stabilité lors de la coupe.
- La Mandoline peut être utilisée directement sur le plan de travail ou sur un récipient.

Insertions des lames / Peignes

Toujours prendre la lame/le peigne par sa zone de préhension. Ne jamais faire d'ajustement de la lame ou du peigne en touchant directement les côtés tranchants ou en utilisant un objet métallique, ceci pour des raisons de sécurité, mais aussi pour éviter d'endommager le tranchant de la lame ou du peigne.

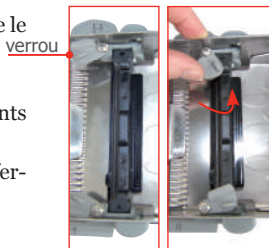
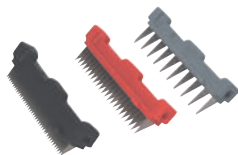
DOUBLE-LAME HORIZONTALE

- La Mandoline dispose d'une double lame horizontale -un côté micro dentelé «micro lobes» et un côté ondulé- pour réaliser des coupes horizontales en tranches ou rondelles.
- Choisir la coupe désirée - lisse ou ondulée – en positionnant le côté choisi VERS L'ARRIÈRE de la Mandoline (vers la poignée).
- Insérer en toute sécurité la lame sur le côté gauche de la Mandoline. La lame doit être poussée à l'intérieur. Un léger bruit confirme que l'insertion est complète.
- Pour ressortir la lame, presser sur le petit poussoir latéral de la lame.



PEIGNES JULIENNE

- La Mandoline dispose de différents peignes Julienne selon la version choisie. Ecartements existants: 2-4 et 10 mm.
- Pour un repérage facile : les peignes ont un code couleur et l'espacement des dents est indiqué sur le peigne.
- Ils sont stockés dans leur boîte de rangement amovible encastrée sous le châssis.
- Pour mettre en place un peigne Julienne, dévisser la rampe à l'aide des vis papillon avant de mettre en place le peigne.
- Retourner la Mandoline. S'assurer que le système cube est bien en place.
- Ouvrir les 2 verrous.
- Faire correspondre les repères présents sur le peigne et sur la Mandoline.
- Insérer le peigne puis le bloquer en refermant les 2 verrous.

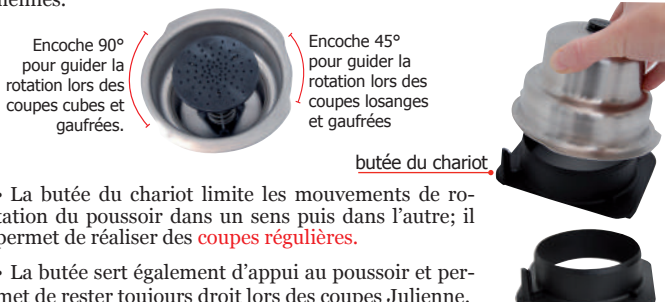


Chariot et poussoir

- La Mandoline est livrée complète avec le chariot et son poussoir. Le chariot de la Mandoline vient accueillir les produits à couper. Pour une utilisation de la Mandoline en toute sécurité, il est indispensable de l'utiliser avec son chariot et son poussoir.
- Le chariot se glisse simplement sur le châssis de la Mandoline. Il ne peut alors pas sortir de ses rails pendant la coupe.
- Placer les produits à couper dans le chariot (les légumes ou fruits trop volumineux doivent être coupés au préalable).
- Bien centrer le poussoir sur le chariot. Enfoncer le poussoir sur les légumes/fruits à couper, les aiguilles les pénètrent pour les empêcher de rouler et le ressort applique une pression constante sur ceux-ci pendant la coupe. Selon la dureté du produit, appuyer sur l'éjecteur pendant la coupe pour plus de facilité.

CONTRÔLE DE LA ROTATION DU POUSSOIR

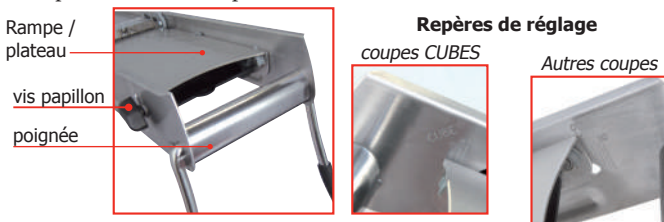
- Cet ensemble - chariot et poussoir - est équipé d'un système de contrôle de la rotation afin de faciliter les coupes cubes, losanges, gaufrées et Juliennes.



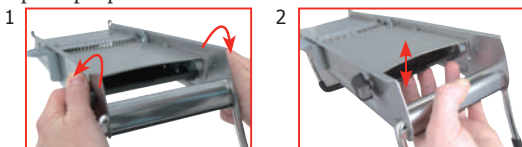
- La butée du chariot limite les mouvements de rotation du poussoir dans un sens puis dans l'autre; il permet de réaliser des **coupes régulières**.
- La butée sert également d'appui au poussoir et permet de rester toujours droit lors des coupes Julienne.

Réglage de la hauteur de coupe

- La rampe, située entre la poignée et les lames permet d'ajuster très précisément l'épaisseur de coupe.
- L'épaisseur maximum possible est d'environ 10 mm.



- Deux vis papillons sont placées de part et d'autre de la Mandoline afin de bloquer ou de débloquer la rampe lors du réglage de la hauteur désirée;
- Dévisser légèrement pour débloquer la rampe (1); elle peut librement bouger de haut en bas et ainsi augmenter ou diminuer l'épaisseur des tranches (2) selon les repères gravés sur le châssis.
- Une fois l'épaisseur désirée obtenue, les vis papillons doivent être resserrées à nouveau. Il n'est pas nécessaire de les serrer trop fortement pour que la plaque soit maintenue horizontale de manière sûre.



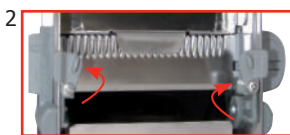
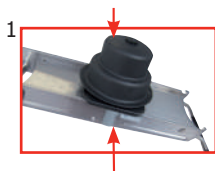
LES COUPES

CONSEIL :

- Pour l'ensemble des coupes, placer le produit dans le sens de la longueur en l'orientant légèrement sur le côté
- Enlever la boîte de peignes pendant l'utilisation.
- Selon la dureté du produit, appuyer sur l'éjecteur (tige du poussoir) pendant la coupe pour plus de facilité.



Pour plus de confort LORS DE COUPES AVEC LA LAME HORIZONTALE SEULE, **DÉSACTIVER LE SYSTÈME CUBE** : reculer le chariot pour le placer sur le système cube (1), retourner la Mandoline et bloquer ensuite les 2 verrous sur les montants du châssis (2).



Rondelles



Coupe ondulée



Coupe gaufrée

• Pour cette coupe, il faut utiliser la lame ondulée. **Régler la hauteur de coupe entre 0 et 2** (suivant repères épaisseur de 0 à 10); cette position peut-être modulée selon la dureté du légume. Bien relever l'avant de la rampe (1) tout en la verrouillant. Insérer la lame horizontale –côté ondulé– et désactiver le système cube.

• Après avoir placé le produit dans le chariot, placer le poussoir. Effectuer un premier mouvement en poussant vers le bas avec le poussoir (2). Ramener vers l'arrière, effectuer une rotation du poussoir de environ 1/4 de tour, jusqu'à la butée (3), et le pousser à nouveau vers la lame (4). Répéter cette opération en alternant ces deux positions, jusqu'à ce que le légume soit entièrement coupé.



LES COUPES

Coupe Julienne

Placer la lame horizontale côté micro dentelé. Mettre en place le peigne Julienne choisi. Régler la hauteur de coupe en vous aidant des repères. Faire un mouvement de va-et-vient.

boîte de rangement 3 peignes



butée du chariot

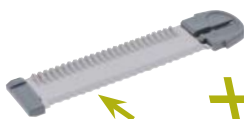
Attention : vous devez bien rester dans l'axe afin de ne pas faire de cube.

Prenez appui sur la butée du chariot lors de la coupe Julienne.

Exemples de coupes Julienne :



2 mm



4 mm



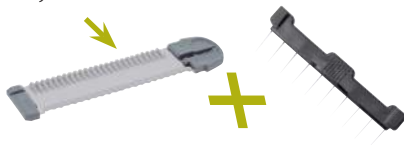
10 mm

Pour la réalisation de frites extra-large type Pont Neuf avec le peigne de 10mm, ramener la rampe au plus bas lors du réglage de la hauteur de coupe en forçant la position du plateau, la lame Julienne descend en même temps.



Julienne gaufrée

Il est également possible de réaliser des Juliennes gaufrées : placer la lame horizontale-côté ondulé- et utiliser un peigne Julienne (à partir de 4 mm).



LES COUPES

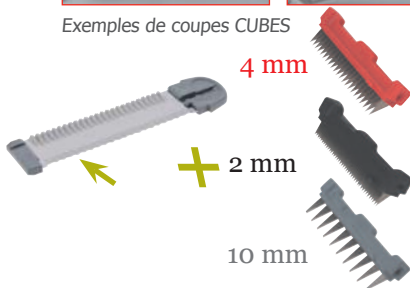
Coupe Cubes

- Insérer la lame horizontale côté micro dentelé.
- Placer le peigne choisi en s'assurant de bien avoir laissé le plateau desserré et donc libre.
- Régler la rampe selon les repères CUBES verticaux gravés à l'intérieur du châssis puis la verrouiller (pour le peigne de 4 mm, régler la rampe sur le repère vertical CUBE 4)
- Placer le produit dans le chariot, positionner le poussoir : placer l'encoche la plus longue (90°) au niveau de la butée (1). Effectuer un premier passage (2) et retirer la première coupe qui n'est pas en cube.
- Ramener le chariot vers l'arrière, effectuer une rotation de 1/4 de tour (3). Pousser à nouveau le chariot vers le bas (4).
- Répéter l'opération jusqu'à ce que le produit soit complètement coupé.

1 Encoche 90°
pour guider la rotation
lors des coupes cubes



Exemples de coupes CUBES



Brunoise

Salpicon

Matignon



Coupe Losanges

- Le processus est identique à celui des coupes en cubes à la simple différence qu'il faut effectuer une rotation moins importante (inférieure à 1/4 de tour).



utiliser l'encoche 45°
pour guider la rotation
lors des coupes losanges



CONSEILS :

- Pour une coupe facile et franche, effectuer des mouvements rapides.
- Attention : si la rampe est réglée trop basse (donc si l'épaisseur de coupe est trop importante), les cubes ne se détachent pas.

OPTION : POUSSOIR LONG (réf.2012.55)

Coupe longues

un ensemble POUSSOIR EXTRA-LONG peut être adapté sur la Mandoline :

- pour couper les légumes longs (courgettes, carottes, radis noirs, aubergines,...) en bâtonnets ou en lamelles,
- faire des tagliatelles de pommes de terres,
- faire des frites géantes, etc.



Attention : il n'est pas possible de réaliser de coupes gaufrées, ni de coupes cubes ou losanges avec le poussoir long.

Composition du poussoir long : Chariot plastique qui vient accueillir les produits à couper et poussoir plastique et poignée inox. Des picots sous la semelle du poussoir maintiennent le produit à couper.

Mise en place identique à celle du chariot et poussoir rond.

Coupe par un mouvement de va-et-vient.

ENTRETIEN

- L'ensemble de la Mandoline peut passer au lave-vaisselle.
- La boîte de peignes est amovible et peut être enlevée lors du nettoyage.
- Bien essuyer la Mandoline après lavage et la stocker dans un endroit à l'abri de l'humidité.

Chariot et poussoir (inox ou plastique)

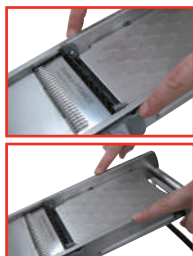
- On peut désolidariser le chariot du châssis pour le nettoyage; il suffit de le faire glisser le long du châssis jusqu'à l'extraire par l'arrière.
- Pour un nettoyage complet du poussoir, il est possible de le démonter. Un embout au sommet débloque le poussoir, séparant le dôme ergonomique de la partie intérieure et libérant le ressort. Pour enlever cet embout, il faut le débloquent en exerçant une rotation vers la droite. Par contre, les aiguilles ne peuvent pas être démontées. L'opération inverse doit être réalisée pour remonter les éléments du poussoir.

Lames et peignes

- Les lames/peignes sont en acier inoxydable de coutellerie et peuvent également être mis au lave-vaisselle, mais un lavage à la main augmentera leur durée de vie. Une brosse peut être utilisée pour nettoyer entre les dents des peignes Julienne.

CONSEIL :

Pour un fonctionnement optimal, il est conseillé de verser de temps en temps un peu d'huile alimentaire à l'intérieur du Système Cube et de graisser régulièrement les montants du châssis pour un maniement facile du chariot.



PRECAUTIONS

La Mandoline de Buyer est un coupe fruits et légumes étudié et conçu pour apporter la plus grande sécurité lors de la réalisation de vos préparations. Cet ustensile requiert cependant l'utilisation de lames et peignes particulièrement tranchants, qu'il est indispensable de manipuler avec la plus grande précaution. C'est pourquoi nous vous prions de respecter les règles d'utilisation qui suivent :

- Le chariot et son poussoir apportent une garantie de sécurité; il est indispensable de les mettre en place lors de l'utilisation de la Mandoline.
- **Toujours manipuler le châssis de la Mandoline et les lames/peignes par leurs zones de préhension prévues à cet effet.**
- Lors du réglage de la hauteur de coupe, ne jamais faire d'ajustement en prenant appui sur les lames montées.
- **Tenir hors de portée des enfants.**

La Mandoline

REVOLUTION

ROBUST & PROFESSIONAL

- Made of foodgrade stainless steel and polymer composites. Satin polished stainless steel.
- Horizontale double-blade made of high-quality cutlery stainless steel. Julienne blades made of heavy duty professional stainless steel.

PRACTICAL AND EASY :

- Good grip thanks to the ergonomic pusher and comfortable handle thanks to the TPE coating under the handle.
 - Large capacity of the receptacle : more products are cut in a single time.
 - Quick inserting the blades :
 - Easy inserting of the horizontale blade on the side.
 - Simplified inserting of the Julienne blades used for Dice, Losange and Julienne cuts.
 - Even easier slide thanks grooved upper plate: there is less contact between the fruit/vegetable and the plate when cutting
 - Easy and precise thickness adjustment with markings to indicate the thickness for cubes and for standard cuts.
- **INTEGRATED CUBE-SYSTEM**

SECURE :

- No direct hand contact with the blades thanks to the pusher and its slider.
- nonslip feet for steady use.

MULTICUTS

- Dices
- Losanges,
- Slices - Crinkle cuts,
- Julienne cuts
- Waffle cut.
- Thickness from ultrafine slices to an 1-cm thickness.

COMPOSITION OF THE MANDOLINE REVOLUTION STANDARD MODEL

- One mandoline with 2 folding feet.
- **DOUBLE HORIZONTAL BLADE** with a **MICRO-SERRATED SIDE** for cutting fruits and vegetables, from the soft/delicate skin to thick citrus skin and a serrated side for waffle cut.
- 3 Julienne blades (2-4-10 mm)
- A plastic receptacle/slider and its ergonomic round stainless steel pusher with rotating control system for easy and regular cut.
- Plastic box for Julienne blades storage to fit under the body of the Mandoline.

COMPOSITION OF THE MANDOLINE REVOLUTION - MASTER MODELE

La Mandoline REVOLUTION



- Multi-cuts : Dice, losange, slice, Julienne, waffle, crinkle cuts
- Easy adjustment and use
- Robust and professional
- Total safety
- With integrated DICING «CUBE SYSTEM»

ADVANTAGES :

- special PRO SLIDE coating on the upper plate improving considerably the slide, even when dry products are cut.
- DOUBLE HORIZONTALE BLADE with a **MICRO-SERRATED SIDE** for cutting fruits and vegetables, from the soft/delicate skin to thick citrus skin and a serrated side for waffle cut.
- 2 CAPS made of cast stainless steel = improved resistance of the feet.
- STAINLESS STEEL PROTECTIVE PUSHER with rotating control system for easy and regular cut.
- 6 JULIENNE blades 2-3-4-5-7 and 10 mm



PUTTING INTO SERVICE

Feet

- La Mandoline has folding feet and can be easily stored.
- A non-skid coating covers the feet base to ensure a secure and steady use.
- La Mandoline can be used either directly on the working surface or above a container .

Inserting of blades

The blades are very sharp so please always handle the blades by holding it by their handle. Never make any adjustment by direct hand contact with the sharp edge or by using a metal object. This is not only for safety reasons, but it also might damage the blade.

HORIZONTAL DOUBLE-BLADE

- La Mandoline REVOLUTION has one double horizontale blade - one micro serrated side and one serrated side - to produce slices or crinkles.
- Choose the cut - slice or crinkle – with the chosen side facing up the Mandoline handle.

The horizontal blade is to be inserted in La Mandoline on the left side. This blade should be pushed all the way in. A soft snap will confirm a complete insertion.

- To remove the straight blade, press the small pusher on the side of the blade.



JULIENNE BLADES

- La Mandoline REVOLUTION has different Julienne horizontale blades (with spacings 2-4-10 mm) to produce sticks and French fries.

- To pick out them easily: each Julienne blade has its own colour and is marked to indicated the spacing.

- Julienne blades are stored in a plastic box to fit under the body of the Mandoline.

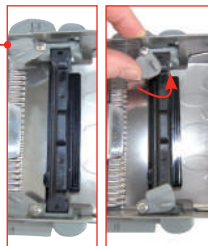


- Loosen the upper plate with the tightening knobs before inserting the Julienne blade.

- Turn over the Mandoline; the dicing «cube system» must be set up. Open the bolts.

- Insert the blade; the markers on the Julienne blade and those on the Mandoline must fit.

- When the blade is its place, lock the bolts.



PUTTING INTO SERVICE

The slider and its pusher

- La Mandoline REVOLUTION is delivered with its slider and its pusher. They protect fingers from the sharp blades and they must be used at all times. Just slide the slider on the frame of la Mandoline. It can not go off the rails.
- Food should be placed into the slider (oversized vegetables or fruits should be pre-cut in order to fit in the slider).
- Place the pusher in the middle of the slider.
- The hand-held pusher actually pushes the food toward the blades. The interior pushing plate of the pusher has prongs and pins to secure the food in place. The pushing plate is mounted on a spring which helps to press the food and then slowly releases it as the vegetables or fruits diminish after each cut.

ROTATING CONTROL SYSTEM

- The slider and its pusher are equipped with a rotating control system to cut easier and more regularly.



Notch 45° to control rotation for Diamond and waffle cuts.

Stop of the slider



- The stop of the slider blocks the rotating movement. This enables to cut regularly.
- The stop is also used as a rest to stay always in line when Julienne are cut.

The thickness adjustment mechanism

- The upper plate allows for adjusting the thickness of the cuts.
- The thickness can be set up to a maximum of around 10 mm (3/8").

Upper plate

Tightening knobs

Handle



Thickness Adjustment Markers

DICE cuts

Other cuts

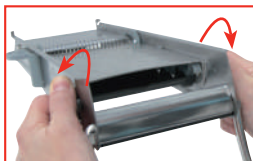


- There are two tightening knobs on either side of La Mandoline, which are to be loosened when changing the thickness of the slices (1); there is no need to secure the tightening knobs too strongly, as it is secure once you feel a reasonable resistance.

Once the knobs are loosened, the upper plate can freely slide up and down and in turn increases or decreases the thickness of the cut (2).

- Once the desired thickness is obtained the knobs should then be tightened again to produce the new thickness.

1



2



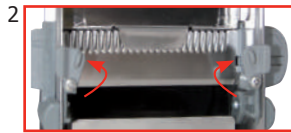
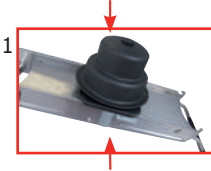
THE CUTS

ADVICE :

- For all the cuts in general, place the oblong food product in the slider along its length and slightly inclined on one side.
- Remove the storage box for Julienne blades during use and replace it for storage.
- For easier cutting of hard products, press on the central shaft of the pusher during the with up-and-down movement.



FOR HORIZONTALE CUTS with the horizontale blade used by itself, **REMOVE THE DICING CUBE SYSTEM**: move back the slider to place it on the dicing Cube System (1) and lock both bolts on the frame of the Mandoline (2).



Slices



Crinkle cuts



To cut slices, choose the side of the horizontale blade: micro serrated side or serrated side according the required cut. No Julienne blade is placed.

Insert the horizontale blade.

Adjust the thickness.

Cut the product with up-and-down movement.

Waffle cut

- Use the serrated side of the horizontale blade. **Adjust the thickness to a very thin thickness between 0 and 2** (see the thickness markers from 0 to 10 on the frame); this thickness can be adjusted according to the product consistency. Push up the upper plate(1) : place your other hand below the lower portion of the top plate and raise it as much as possible. Then tighten the knobs. Insert the horizontale blade and remove the dicing Cube System.



- Place the product in the slider, place the pusher. Then push the slider down with the pusher (2) and push it then back to the top. Once the slider is completely above the blade, rotate the pusher on quarter turn , until the stop of the slider (3). Maintaining the rotated position push the slider down over the blade and again back to the top (4). Rotate the pusher in the opposite direction. Repeat the movements until the product is completely cut.



THE CUTS

STICKS AND FRENCH FRIES

Insert the horizontale blade using its straight micro serrated side. Choose the required Julienne blade in its storage box under the Mandoline.

Adjust the thickness (see the markers from 0 to 10 on the frame). Cut the product with up-and-down movement.



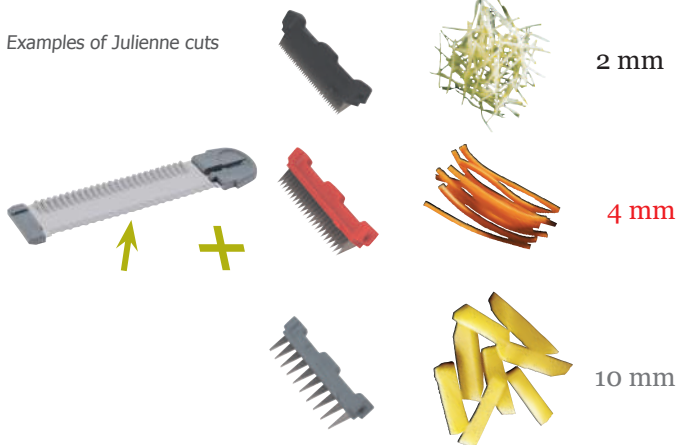
stop of the slider

*Be careful : stay always in line when cutting to avoid cutting dices/ losanges.
Use the stop of the slider as a rest when Julienne are cut.*

storage box
3 Julienne blades



Examples of Julienne cuts

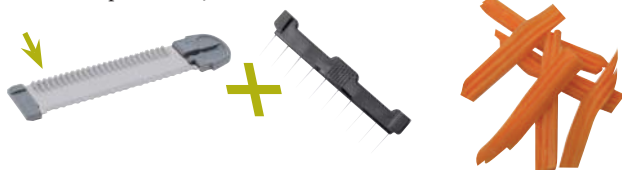


To realize oversized French fries with the 10-mm Julienne blade, push down the upper plate to the lowest level when you adjust the thickness (press on the plate). The upper plate and the Julienne blade go down.



CRINKLE STICKS

It is also possible to cut CRINKLE STICKS: insert the horizontale blade using its SERRATED side. Choose the required Julienne blade in its storage box under the Mandoline : for such cuts, it is possible to use Julienne blades from spacement 4 mm.

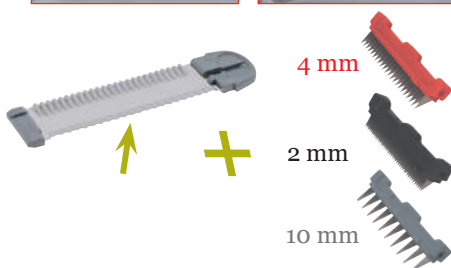


THE CUTS

DICES

- Insert the horizontale blade using its straight micro serrated side.
- Place the choosen Julienne blade - Be sure that the upper plate is loosened and can free move.
- Adjust the thickness according the vertical DICES markers engraved on the Mandoline frame. Then lock the plate. (*ex : if you use the 4-mm blade, adjust the upper plate on the vertical marker CUBE 4*).
- Place the product in the slider , put the pusher on the slider using the side with the longer notch (1), push the slider down (2) and throw away the first cut food products which are not dices.
- Push the slider then back to the top and once the slider is completely above the blade, rotate it one quarter turn. The stop of the slider controls the rotation. Maintaining the rotated position push the slider down over the blade (4) and again back to the top. Repeat the movements until the product is completely cut.

1 Use notch 90° to control rotation for dicing cuts.

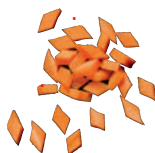


DIAMONDS

- The cutting method is the same as for dices. Just make a smaller rotation than 1/4 turn.



Use notch 45° to control rotation for Diamond cuts



ADVICES :

- For an easy cut, move the slider fast when cutting.
- Be careful: if the upper plate is too low (if the thickness is too large), the dices don't come off. Then adjust the thickness.

OPTIONAL: EXTRA-LONG PUSHER (réf.2012.55)

LONG CUTS

- The Mandoline REVOLUTION MASTER is supplied with an EXTRA-LONG PUSHER + its slider:
- to cut long vegetables in sticks (zucchini, carrot, horse radish, ...)
 - to cut tagliatelles of potatoes, cucumbers, zucchini,...
 - to cut extra-large French fries, etc.



It is NOT possible to cut waffles, dices or losanges with the long pusher.

Composition of the extra-long pusher : the plastic long slider holds the food to be cut and the long rectangular plastic pusher with stainless steel handle protects the fingers from the sharp blade. Barbs on the sole of the pusher enable long food product to be held during cutting.

Use in place of the standard slider and round pusher. Same putting into service.

Cut the food product with up-and-down movement.

CLEANING AND STORAGE

- The body and the feet of la Mandoline are made of stainless steel and are dishwasher safe.
- Wipe la Mandoline after cleaning and store it in a dry place.
- The storage box for Julienne blades placed under the Mandoline can be removed for cleaning.

Slider and pusher (plastic or stainless steel)

For detailed cleaning, the slider can be removed. In order to remove the slider, simply slide it off the mandoline frame.

For detailed cleaning the pusher can be taken apart. There is a cap at its very top, which releases the shaft separating the ergonomic top from the lower interior plate and freeing the spring. In order to release the cap it must be loosened with a turn to the left. The stainless steel needles cannot be removed. After cleaning, reverse the operation to reassemble all pusher parts.

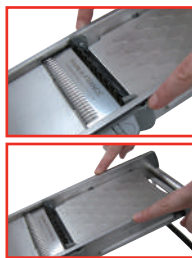
Blades

The horizontal blades and the Julienne blades are made of high-quality carbon steel and are dishwasher safe, however, their life span will be increased if hand-washed. A brush may be used to clean between the sharp teeth of the julienne blades.

ADVICES :

For an always optimal use, pour some time to time a little quantity of foodgrade oil in the dicing Cube System

Grease regularly the uprights of the frame for better sliding.



PRECAUTIONS

La Mandoline de Buyer is a vegetable/fruit slicer designed to grant you most security when you make your cuts. However La Mandoline requires the use of sharp blades which must be cautiously manipulated. Please respect the following advices :

- The receptacle and its pusher protect fingers from the sharp blades and they must be used at all times.
- The Mandoline frame and the blades (horizontal blades and Julienne blades) must always be manipulated by their handles.
- Never make any adjustment by direct hand contact with the sharp edge
- Keep out of the reach of children.

La Mandoline

REVOLUTION

ROBUST UND PROFESSIONELL

- Aus Edelstahl und Kunststoff. In matt gebürsteter Edelstahloptik.
- Horizontales Doppelschneidblatt aus hochwertigem Klingen-Edelstahl. Edelstahl-Schneidblätter für Julienne-Stifte von professioneller Qualität.

PRAKTISCH UND EINFACH:

- Leichtes Einlegen der Schneidblätter und Schneidkämme:
 - Das waagerechte Doppelschneidblatt in das Gerät einführen.
 - Vereinfachtes System zum Einlegen der Schneidkämme für das Schneiden von Julienne-Würfeln
- Verbesserte Gleiteigenschaften dank der Wabenstruktur der Auflagefläche für weniger Reibkontakt bei der Schnittbewegung. Kein Saugnapfeffekt.
- Präzise und einfache Schnitthöhenverstellung mit Anzeige der Schnittstärke für Standard- und für Würfelschnitt.
- Liegt gut in der Hand dank ergonomischem Schieber.
- Zügiges Arbeiten dank des guten Fassungsvermögens des breiten Schlittens.

- EINGEBAUTES WÜRFELSCHNITTSYSTEM:

Ob Waffelscheiben oder Würfel, die Bewegung bleibt die gleiche, nur die Klingen sind verschieden.

ABSOLUTE SICHERHEIT:

- Keinerlei Kontakt mit den Klingen während des Schneidens.
- Guter Halt beim Schneiden dank der silikonbeschichteten Füße.

KOMPAKT: Füße einklappbar – Aufbewahrungsbox für Julienne-Schneidkämme unter dem Gerät.

VIELE SCHNITTMÖGLICHKEITEN

- Würfel
- Rauten,
- Glatte oder geriffelte Scheiben,
- Julienne-Stifte
- Waffelscheiben.
- Verstellbar bis zu einer Stärke von 10 mm.
- Auch hochfeine Schnitte sind möglich.

BESTANDTEILE DER MANDOLINE REVOLUTION

- Das Gerät ist mit Markierungen zur Einstellung versehen, Auflagefläche mit Wabenstruktur und rutschfeste einklappbare Füße.
- Der Wagen und sein Schutzstößel aus Edelstahl mit Rotationskontrollsystem zur Erleichterung der Schnitte.
- Horizontale Klinge mit Mikrozahlenseite zum Schneiden von Obst und Gemüse mit weicher Haut und fester Schale. Zum Beispiel für Tomaten, Orangen usw. und eine geriffelte Seite für den Waffelschnitt.
- Das Würfelschnittsystem
- 3 Julienne-Schneidkämme (zu 2, 4 oder 10 mm) mit ihrer abnehmbaren Aufbewahrungsbox sind unter dem Gerät untergebracht.

La Mandoline

REVOLUTION



Die Mandoline MASTER verfügt über die gleichen Funktionen wie die Mandoline REVOLUTION Standard, Gleiteigenschaften und Design sind verbessert:

- Wabenstruktur der Auflagefläche mit Spezialgleitbeschichtung zur Verbesserung der Gleiteigenschaften während der Schnittbewegungen.
- Horizontale Klinge mit Mikrozahlseite zum Schneiden von Obst und Gemüse mit weicher Haut und fester Schale. Zum Beispiel für Tomaten, Orangen usw. und eine geriffelte Seite für den Waffelschnitt.
- Für einen verbesserten Halt sind die beiden hinteren Füße mit 2 Verstärkungen aus Edelstahlguß versehen.
- RUNDER SCHIEBER AUS GEBÜRSTETEM EDELSTAHL mit Rotationskontrollsystem zur Erleichterung der Schnitte.
- mit einem EXTRALANGEN SCHIEBER geliefert : für das Schneiden von langem Gemüse und zur Herstellung von Riesen-Pommes-Frites
- mit 6 JULIENNE Schneidkämmen geliefert (2-3-4-5-7 und 10 mm)



Die Stellfüße

- Einklappbare Füße verringern den Platzbedarf und erleichtern die Aufbewahrung.
- Silikonbeschichtete rutschfeste Füße für optimalen Halt beim Schneiden.

Einsetzen der Schneidblätter und Schneidkämme

Die Schneidblätter und Schneidkämme immer an ihrer Grifffläche anfassen. Auf keinen Fall die Klingen direkt an ihrer Schneidseite zurechtrücken, und keine Metallgegenstände hierfür benutzen, zum Schutze des Benutzers, aber auch zur Erhaltung der Schneidfähigkeit der Klingen.

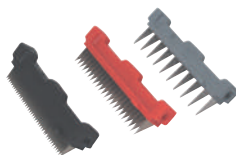
HORIZONTALE DOPPELKLINGE

- Die Mandoline Ultra verfügt über eine waagerechte Doppelklinge – eine glatte und eine gewellte Seite – für horizontale Schnitte in Scheiben.
- Gewünschte Schnittart einstellen (mit Mikrozahnseite oder gewellt), indem man die gewünschte Seite zur Rückseite der Mandoline (zum Griff) weisen läßt.
- Die Klinge kann jetzt sicher von der linken Seite der Mandoline Ultra über eine doppelte Schienenführung eingelegt werden. Das Schneidblatt hineinschieben, bis ein Klicken anzeigt, daß es eingerastet ist. Zum Herausnehmen der Klinge auf die kleine seitliche Druckfläche auf der Klinge drücken.



SCHNEIDKAMM FÜR JULIENNE-STIFTE

- Die Mandoline verfügt je nach Wahl über verschiedene Streifenkämme. Bestehende Abstände: 2, 4, und 10 mm.
- Zur leichten Markierung: die Kämme haben einen Farbcode, und der Abstand der Zähne ist auf dem Kamm angegeben.
- Sie werden in ihrem abnehmbaren, unter dem Rahmen versenkten Ablagekasten aufbewahrt.
- Vor dem Einsetzen des Schneidkamms die Rampe an den Flügelschrauben abschrauben.
- Die Mandoline umdrehen, prüfen, ob das Würfelsystem richtig positioniert ist.
- Die beiden Riegel öffnen.
- Die Markierungen auf dem Schneidkamm und auf der Mandoline zur Übereinstimmung bringen.
- Den Schneidkamm einsetzen und dann durch Verschließen der beiden Riegel arretieren.



Riegel



INBETRIEBNAHME

- Die Mandoline wird komplett mit Schlitten und Schieber geliefert. Der Schlitten nimmt das Schnittgut auf. Für die sichere Benutzung der Mandoline müssen unbedingt Schlitten und Schieber benutzt werden.
- Den Schlitten einfach in die Führungsschienen der Mandoline einfahren, so daß er während dem Schneiden nicht herauspringen kann.
- Das Schnittgut auf dem Schlitten platzieren (zu große Gemüse und Früchte vorher zurechtschneiden).
- Den Schieber mittig auf den Schlitten aufsetzen. Den Schieber in das Gemüse / die Früchte drücken. Seine Haltestifte dringen in das Schnittgut ein, um ein Wegrollen zu verhindern, und über eine Feder erfolgt ein konstanter Druck auf das Schnittgut während des Schnittvorgangs.

ROTATIONSKONTROLLSYSTEM

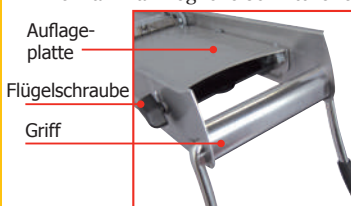
- Diese Anlage - Wagen und Stößel - ist mit einem Rotationskontrollsystem ausgestattet, um Würfelschnitte, Rautenschnitte, Waffelschnitte und Streifenschnitte zu erleichtern.



- Der Wagenansschlag begrenzt die Rotationsbewegungen des Stößels in eine Richtung und dann in die andere; er ermöglicht, regelmäßige Schnitte durchzuführen.
- Der Anschlag dient auch als Stütze für den Stößel und ermöglicht, dass die Streifenschnitte immer gerade bleiben.

Einstellung der Schnitthöhe

- Mit der oberen Auflageplatte zwischen Griff und Klingen läßt sich die Schnitthöhe sehr genau einstellen.
- Die maximal mögliche Schnitthöhe beträgt etwa 10 mm.



Markierungen zur Einstellung

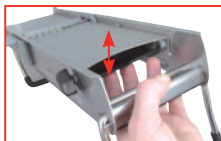


- Die Mandoline verfügt über Flügelschrauben auf beiden Seiten, mit denen sich die Auflageplatte zur Einstellung der gewünschten Höhe arretieren und lösen läßt (1);
- Zum Lösen der Auflageplatte die Schrauben etwas lösen; sie läßt sich nun frei nach oben und unten bewegen, um anhand der eingravierten Markierungen die Dicke der Scheiben zu vergrößern oder zu verkleinern (2). Nach Einstellung der gewünschten Scheibendicke die Flügelschrauben wieder anziehen. Für den sicheren waagerechten Halt der Auflageplatte ist es nicht notwendig, die Schrauben sehr fest anzuziehen.

1



2



SCHNEIDEN

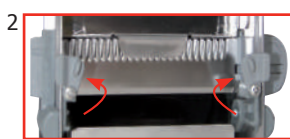
HINWEIS:

- Für alle Schnittarten das Schnittgut in Längsrichtung platzieren und es leicht zur Seite richten • die Zubehörbox für die Schneidkämme während Schneiden abnehmen.

- Für leichtes Schneiden von harten Produkten drücken Sie das Innerteil des Schiebers



Wenn beim Schneiden NUR DAS HORIZONTALE SCHNEIDBLATT verwendet werden soll, kann das **Würfelschnittsystem für bequemerer Arbeiten abgeschaltet werden**: Dazu den Schlitten zurückfahren, um ihn auf das Würfelschnittsystem zu platzieren (1) und dann die beiden Riegel an den Längsholmen des Gerätes arretieren (2).



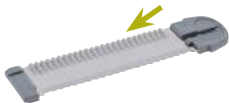
Scheiben



Das horizontale Schneidblatt ohne Julienne-Schneidkamm wird für Scheibenschnitte verwendet.

Schneidblatt einsetzen, je nach Schnittart mit der Mikro- zahnseite oder gewellten Seite. Schnitthöhe einstellen.

Gewellte Scheiben



Waffelschnitt

- Für diese Schnittart das gewellte Schneidblatt verwenden. **Schnitthöhe zwischen 0 und 2 einstellen** (entsprechend den Markierungen von 0 bis 10); diese Einstellung kann variiert werden, je nachdem wie hart das Gemüse ist. Die Vorderseite der Auflageplatte gut anheben (1) und gleichzeitig arretieren. Das horizontale Schneidblatt mit der gewellten Seite einsetzen und das Würfelschnittsystem abschalten.



Nach Platzierung des Produkts im Wagen den Stößel positionieren. Eine erste Bewegung durchführen, indem der Wagen mit dem Stößel nach unten gedrückt wird (2). Nach hinten zurückführen, eine Drehung des Stößels um 90° bis zum Anschlag (3) durchführen und ihn erneut zur Schneide (4) drücken. Den Vorgang wiederholen, wobei stets beide Positionen abwechselnd gefahren werden, bis das Gemüse komplett geschnitten ist.



Julienne-Schnitt

Das horizontale Schneidblatt mit der Mikrozahnseite einsetzen. Aus der Aufbewahrungsbox den gewünschten Julienne-Schneidkamm aussuchen. Schnitthöhe anhand der Markierungen einstellen. Einmal hin und herfahren.

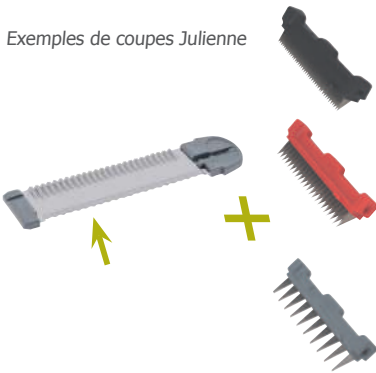
Ablagekasten
3 Kämme



Hinweis: Gut in der Achse bleiben, um keine Würfel zu bekommen. Beim Streifenschnitt auf den Wagenanschlag stützen.

Wagenanschlag

Exemples de coupes Julienne



2 mm



4 mm



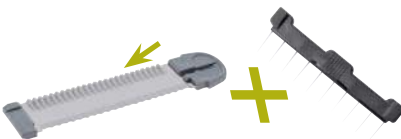
10 mm

Für die Herstellung von extradicken Pommes Frites nach Art von Pont Neuf mit dem 10 mm-Schneidkamm, die Rampe bei der Schnitthöhenverstellung ganz nach unten bringen und gleichzeitig die Auflageplatte mitführen, sodaß die Julienne-Klinge gleichzeitig mit herunterfährt.



Gewaffelte Julienne-Stifte

Mit der Mandoline lassen sich auch gewaffelte Julienne-Stifte herstellen: Dazu das horizontale Schneidblatt mit der gewellten Seite einsetzen und den ab 4 mm starken Julienne-Schneidkamm verwenden.

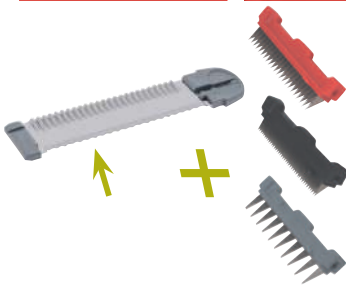


SCHNEIDEN

Würfelschnitt

- Das horizontale Schneidblatt mit der Mikrozahnseite einsetzen. Gewünschten Schneidkamm einsetzen und darauf achten, daß die Auflagefläche nicht festgezogen ist und somit frei beweglich ist.
- Die Auflageplatte entsprechend den WÜRFEL-Markierungen einstellen, die senkrecht innen im Gerät graviert sind und dann verriegeln (für den 4mm-Schneidkamm die Auflageplatte auf die vertikale Markierung WÜRFEL 4 einstellen).
- Nach Platzierung des Produkts im Wagen den Stößel so positionieren, daß die lange Nut in Höhe des Wagenanschlags platziert wird (1). Eine erste Bewegung durchführen, indem der Wagen mit dem Stößel nach unten gedrückt wird (2) und den ersten Schnitt, der noch nicht würfelförmig ist, wegnehmen. Nach hinten zurückführen, eine Drehung des Stößels um 90° bis zum Anschlag (3) durchführen und ihn erneut zur Schneide (4) drücken. Den Vorgang wiederholen, bis das gesamte Schnittgut geschnitten ist.

1 Nut 90° zur Führung der Rotation bei den Würfelschnitten



Brunoise

Salpicon

Matignon



Rautenschnitt

- Wie beim Würfelschnitt vorgehen, mit dem einzigen Unterschied, daß man eine Drehung weniger als 90° durchführen muß.



Nut 45° zur Führung der Rotation bei den Rautenschnitten

HINWEIS:

- Für freies und leichtes Schneiden schnelle Bewegungen durchführen.
- Achtung: Wenn die Auflagefläche zu tief eingestellt wurde (und somit die Schnitthöhe zu groß ist), bleiben die Würfel haften.

OPTION: LANGER SCHIEBER (2012.55)

Lange Schnitte

Die Mandoline kann mit einem Set für einen extralangen Schieber geliefert:

- langes Gemüse (Zucchini, Möhren, Rettich, Auberginen usw.) in Stäbchen oder in Lamellen schneiden,
- Kartoffel-Tagliatelle
- Riesen-Pommes-Frites usw.



Achtung: mit dem langen Schieber lassen sich keine Waffelschnitte, Würfelschnitte und Rauten herstellen.

Bestandteile des langen Schiebers: Kunststoffschlitten für die Aufnahme des Schnittguts und Kunststoffschieber mit Edelstahlgriff. Stifte auf der Unterseite des Schiebers halten das Schnittgut fest.

Einlegen des Schlittens genauso wie bei Verwendung von rundem Schlitten und Schieber.

Schneiden durch hin- und herbewegen.

WARTUNG

- Alle Teile der Mandoline sind spülmaschinenfest.
- Die Zubehörbox für die Schneidkämme läßt sich abnehmen, auch für Reinigungszwecke.
- Nach dem Reinigen die Mandoline gut abtrocknen und vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

Schlitten und Schieber (aus Edelstahl oder Kunststoff)

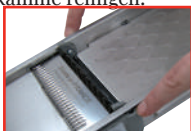
• Der Schlitten läßt sich zum Reinigen vom Gerät abnehmen. Dazu einfach den Schlitten auf der Schienenführung nach hinten fahren und herausziehen.

• Für die komplette Reinigung des Schiebers läßt er sich auseinandernehmen. Mit einem Stöpsel oben den Schieber öffnen und die ergonomische Rundscheibe vom Innenteil abnehmen, sodaß die Feder freiliegt. Den Stöpsel durch Rechtsdrehung lösen. Dagegen lassen sich die Haltestifte nicht abnehmen. Zum Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



Schneidblätter und Schneidkämme

• Die Schneidblätter und Schneidkämme sind aus hochwertigem Klingen-Edelstahl hergestellt und ebenfalls spülmaschinenfest, allerdings halten sie länger, wenn man sie von Hand reinigt. Mit einer Bürste lassen sich die Zwischenräume der Julienne-Schneidkämme reinigen.



HINWEIS:

Für ein optimales Arbeiten wird es empfohlen, von Zeit zu Zeit ein wenig Speiseöl in das Innere des Würfelschnittsystems zu gießen und für eine bessere Leichtgängigkeit des Schlittens regelmäßig die Holme des Gerätes zu schmieren.

VORSICHTSMASSNAHMEN

Die Mandoline Ultra de Buyer ist ein Obst- und Gemüseschneidegerät, das dafür konzipiert wurde, Ihnen bei größter Sicherheit die Zubereitung Ihrer Rezepte zu ermöglichen. Allerdings setzt das Gerät den Einsatz von ganz besonders scharfen Schneidblättern und Schneidkämmen voraus, die unbedingt mit größter Vorsicht zu behandeln sind. Aus diesem Grund bitten wir Sie um die Beachtung der folgenden Benutzungsregeln:

- Schlitten und Schieber garantieren Ihre Sicherheit; es ist unbedingt erforderlich, sie vor Gebrauch der Mandoline einzusetzen.
- Das Gestell der Mandoline und die Schneidblätter und Schneidkämme ausschließlich an den dafür vorgesehenen Griffzonen anfassen.
- Bei Einstellung der Schnitthöhe auf keinen Fall die Einstellung durch Aufstützen der Hände auf die eingebauten Schneidblätter vornehmen.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern halten.

La Mandoline

REVOLUTION

ROBUSTA Y PROFESIONAL

- En acero inoxidable y polímeros compuestos.
- Acabado en acero inoxidable satinado
- Doble cuchilla horizontal en acero inoxidable de cuchillería.
- Cuchillas juliana en acero inoxidable calidad profesional

PRACTICA Y FÁCIL:

- Colocación rápida de cuchillas y peines:
 - La cuchilla doble horizontal se inserta en el chasis.
 - Sistema simplificado de colocación de peines para corte en cubo o juliana.
- Deslizamiento mejorado gracias a la rampa alveolada para un menor contacto y frotamiento durante el movimiento de corte. Sin efecto ventosa.
- Ajuste preciso y fácil de la altura de corte con indicaciones de espesor para los cortes estándar o para los cubos.
- Buena toma en mano con pulsador ergonómico.
- Rápido gracias al gran continente del carro.

SISTEMA CORTA-CUBOS INTEGRADO:

Movimiento idéntico para realizar el corte gaufree o cubos, sólo hay que cambiar la cuchilla.

SEGURIDAD TOTAL:

- Sin contacto con las cuchillas durante el corte.
- Estabilidad durante el corte por los pies de silicona.

COMPACTA: Pies plegables- Soporte de cuchillas Juliana encastada bajo el chasis.

MULTICORTES

- Cubos / Rombos
- Rodajas Lisas y onduladas
- Juliana de verduras
- Corte de gaufree
- Regulable hasta un espesor de 10 mm. Posibilidad de realizar cortes ultra-finos

COMPOSICIÓN DE LA MANDOLINA REVOLUTION STANDARD

- Chasis con marcas para regular el espesor, rampa alveolada y pies anti-deslizantes plegables.
- Carro con pulsador protector y sistema de control de rotación para un corte FÁCIL y REGULAR.
- Cuchilla horizontal con un lado micro-dentado para cortar las frutas y verduras mes blandas y/o piel como la de tomate, naranja, etc. Y un borde dentado para los cortes gaufrees.
- Sistema corta-cubo
- 3 peines juliana (2-4-10mm) y su caja de peines móvil encastrada sobre el chasis.

La Mandoline

REVOLUTION



LOS PLUS:

- Rampa alveolada recubierta de un REVESTIMIENTO ESPECIAL PRO deslizamiento durante los movimientos de corte.
- Pies traseros equipados con 2 embellecedores en fuente de aluminio para un mantenimiento reforzado.
- Carro con pulsador protector y sistema de control de rotación para un corte FÁCIL y REGULAR.
- Cuchilla horizontal con un lado micro-dentado para cortar las frutas y verduras mes blandas y/o piel como la de tomate, naranja, etc. Y un borde dentado para los cortes gaufreés.
- Pulsador extra-largo para cortar las verduras largas, hacer patatas fritas gigantes.
- 6 peines de juliana (2-3-4-5-7 y 10 mm)



PUESTA EN MARCHA

PIED

- Los pies son plegables para ocupar poco espacio cuando se guarda. Están revestidos de silicona y son anti-deslizantes para una perfecta estabilidad durante el corte.
- La Mandolina se puede utilizar directamente en el lugar de trabajo o sobre un recipiente.

Colocación de cuchillas y peines

Coger siempre la cuchilla y el peine por la zona de presión. No ajustar nunca la cuchilla o peine tocando directamente los lados cortantes ni utilizar objetos metálicos; se recomienda por razones de seguridad y para evitar dañar la parte de corte de la cuchilla o peine.

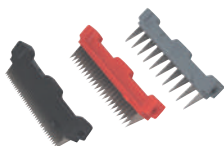
DOBLE CUCHILLA HORIZONTAL

- La Mandolina posee una cuchilla doble horizontal- un lado micro-dentado y un lado ondulado- para realizar cortes horizontales o rodajas.
- Escoger el corte deseado – liso u ondulado – posicionando el lado escogido hacia atrás de la Mandolina (hacia la empuñadura).
- Insertar con toda seguridad la cuchilla en el lado derecho de la Mandolina. Un rail doble guía la inserción. La cuchilla se debe impulsar hacia el interior. Un ligero ruido confirma que la inserción ha sido completada.
- Para sacar la cuchilla, hay que presionar sobre el pulsador lateral de la cuchilla.



PEINE JULIANA

- La Mandolina dispone de diferentes peines de juliana según la versión escogida. Existen peines de: 2-4-10mm.
- Para una identificación fácil: los peines tienen un código de color y la distancia entre los dientes está indicada sobre el peine.
- Están ordenados en una caja móvil encasada sobre el chasis.



- Aflojar la rampa con ayuda de la tuerca mariposa antes de colocar el peine.
- Apretar la Mandolina. Asegurarse que el sistema cubo está bien situado.
- Abrir los dos cierres
- Hacer corresponder las marcas presentes sobre el peine y sobre la Mandolina.
- Insertar el peine después bloquearlo con los dos cierres.

cierre



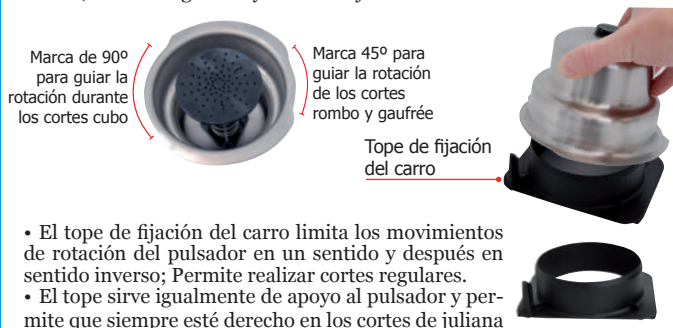
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Carro y pulsador

- La Mandolina se entrega completa, con el carro y pulsador. El carro de la Mandolina acoge los productos de corte. Para una utilización de la Mandolina Ultra con toda seguridad, es indispensable utilizarla con su carro y pulsador.
- El carro se desliza sencillamente sobre el chasis de la Mandolina. No se puede salir de sus raíles durante el corte.
- Situar los productos a cortar en el carro (las verduras o frutas muy voluminosas tienen que estar cortadas previamente)
- Centrar el pulsador sobre el carro. Lanzar el pulsador sobre las verduras/ frutas a cortar, las agujas las penetran para impedir que giren y el resorte aplique una presión constante durante el corte.

CON CONTROL DE LA ROTACIÓN DEL PULSADOR

- Este conjunto – carro y pulsador – está equipado de un sistema de control de la rotación con el fin de facilitar los cortes cubo, los cortes rombo, los cortes gaufree y los cortes juliana.



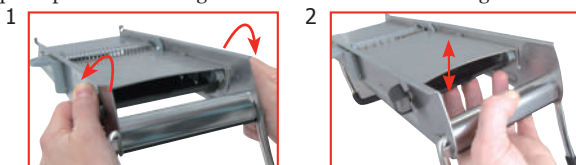
- El tope de fijación del carro limita los movimientos de rotación del pulsador en un sentido y después en sentido inverso; Permite realizar cortes regulares.
- El tope sirve igualmente de apoyo al pulsador y permite que siempre esté derecho en los cortes de juliana

Regulación de la altura y de corte

- La rampa, situada entre el asa y las cuchillas permite ajustar muy precisamente el espesor de corte.
- El espesor máximo posible está alrededor de 10 mm.



- Dos tuercas de mariposa están situadas en cada parte de la Mandolina con el fin de desbloquear la rampa; se puede mover libremente hacia arriba o hacia abajo, y así aumentar o disminuir el espesor de las rodajas (2) según las marcas grabadas sobre el chasis.
- Una vez que se ha obtenido el espesor deseado, se debe apretar de nuevo la tuerca mariposa. No es necesario apretarlas muy fuerte para que la placa se mantenga horizontalmente de forma segura.



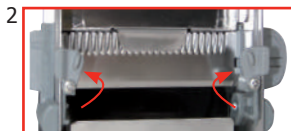
LOS CORTES

CONSEJO :

- Para obtener el corte, situar el producto en el sentido alargado situándolo un poco hacia un lado • Cerrar la caja de cuchillas durante la utilización
- Según la dureza del producto, presione sobre el lanzador (eje central del pulsador) durante el corte para que sea mas fácil.



Para mayor confort durante los cortes solo con la cuchilla horizontal, **DESACTIVAR EL SISTEMA CUBO**: echar hacia atrás el carro para situarlo sobre el sistema cubo(1) y bloquear luego los dos cierres sobre la subida del chasis (2).



Rodajas



Se utiliza la cuchilla horizontal – sin peine Juliana – para realizar rodajas . Insertar la cuchilla – lado micro-dentado u ondulado – según el corte deseado. Regular la altura de corte.

Corte ondulado



Corte gaufree



• Para este corte, hay que utilizar la cuchilla ondulada. Regular la altura de corte entre 0 y 2 (siguiendo las marcas de espesor de 0 a 10). Esta posición puede variarse según la dureza de la verdura. Elevar bien la altura de la rampa(1) abrir antes los cierres de seguridad. Insertar la cuchilla horizontal – lado ondulado- y desactivar el sistema cubo.



- Después de haber situado el producto en el carro, poner el pulsador.
- Efectuar un primer movimiento empujando hacia abajo con el pulsador (2) Volver hacia arriba, efectuar una rotación con el pulsador de 1/4 de vuelta hasta el tope del pulsador (3) y empujar de nuevo hacia la cuchilla (4). Repetir esta operación teniendo cuidado de alternar estas dos posiciones, hasta que la verdura esté totalmente cortada.



LOS CORTES

Corte Juliana

Situar la cuchilla horizontal del lado micro-dentado. Situar el peine juliana escogido de la caja. Regular la altura de corte fijándose en las marcas. Hacer un movimiento de vaivén.

caja 3 peines juliana

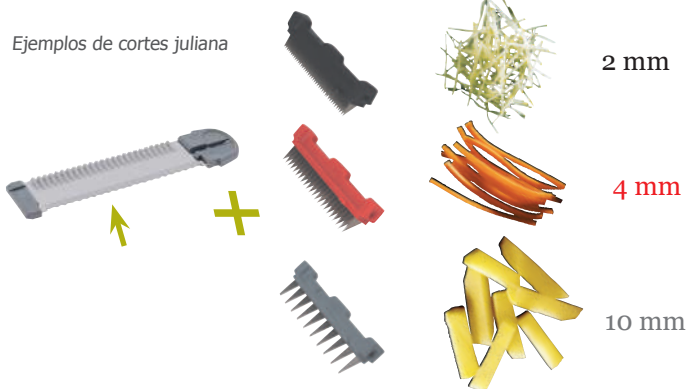


Cuidado: debe seguir bien en el eje para evitar hacer cubos. Tome el apoyo sobre el tope de fijación del carro durante el corte juliana.

Tope de fijación del carro



Ejemplos de cortes juliana

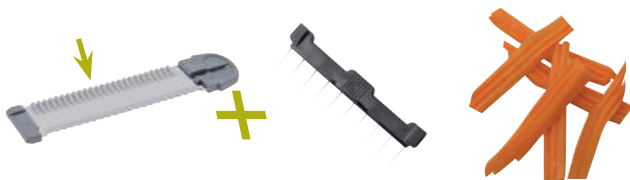


Para la realización de patatas fritas extra- largas con el peine de 10mm, llevar la rampa lo mas bajo al regular la altura de corte, la cuchilla de juliana descende a la vez.



Juliana gaufrée

También puede realizar juliana gaufrée: situar la cuchilla horizontal lado ondulado y utilizar el peine de juliana (de 4 a 10mm).



LOS CORTES

Corte Cubo

- Sitúe la cuchilla horizontal – lado micro-dentado.
- Sitúe el peine escogido asegurándose de haber dejado suelta la bandeja.
- Regule la bandeja según las marcas Cubo verticales grabadas en el interior del chasis después sujetarla (para un peine de 4mm, regule la bandeja al nivel de la marca 4).
- Sitúe el producto en el carro, situando el pulsador en el lugar de la marca más lejana del tope de posición del carro. Efectuar una pasada (2) y retirar la primera capa que no es en cubo.
- Vuelva a llevar el carro hacia atrás y efectúe una rotación de 1/4 de vuelta hasta el tope de posición del pulsador (3). Empujar de nuevo el carro hacia abajo (4).
- Repita la operación hasta que el producto esté completamente cortado.

1 Marca de 90° para guiar la rotación de los cortes de cubo



Corte en Rombos

- El proceso es idéntico al de corte en cubo con la diferencia que hay que efectuar una rotación más pequeña;



Marca de 45° para guiar la rotación del pulsador del corte en rombo

CONSEJO:

- Para un corte fácil y limpio efectuar movimientos rápidos.
- Atención: si la rampa está regulada muy baja (incluso el espesor de corte es muy importante), los cubos no se despegan.

OPCION: PULSADOR LARGO (2012.55)

Corte largos

La Mandolina REVOLUTION MASTER se entrega con un accesorio PULSADOR EXTRA LARGO:

- para cortar las verduras largas (pepinos, zanahorias, nabos, berenjenas,...) en bastones o en rodajas,
- Hacer tagliatelles de patatas.
- Hacer patatas fritas gigantes, etc.



Cuidado: No es posible realizar cortes gaufrés , ni cortes cubo , ni rombos, con el pulsador extra- largo.

Composición del pulsador largo: Carro de plástico que acoge los productos de corte y pulsador en plástico y asa en acero inoxidable. Las agujas bajo el interior del pulsador mantienen el producto para el corte.

Puesta a punto igual a la del carro y pulsador redondo.

Corte por movimientos de vaivén.

MANTENIMIENTO

- El conjunto de la Mandolina puede ir al lava-vajillas.
- La caja de peines se puede desmontar durante el lavado.
- Secar bien la Mandolina después del lavado y guardarla en un lugar seco.

Carro y pulsador (en acero o polímeros)

El carro se puede separar del chasis para la limpieza; sólo hay que deslizarlo a lo largo del chasis hasta que salga por la parte trasera.

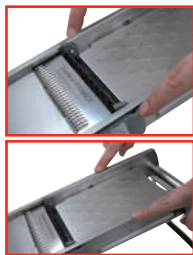
- Para una limpieza completa del pulsador, es posible desmontarlo. Un tapón en la parte superior desbloquea el pulsador, la parte ergonómica de la interior y liberando el resorte. Para elevar este tapón, hay que desbloquearlo ejerciendo una rotación hacia la derecha. Las agujas no se pueden desmontar. Para volver a colocar las piezas en el pulsador hacer esta operación a la inversa .

Cuchillas y peines

- Las cuchillas / peines son de acero inoxidable de cuchillería y pueden igualmente ir al lava-vajillas, pero si se lava a mano prolongará su duración. Puede utilizar una brocha para limpiar entre los dientes de los peines Juliana.

CONSEJO :

Para un funcionamiento óptimo, se aconseja dar un poco de aceite alimentario en el interior del sistema cubo y engrasar regularmente las subidas del chasis para un mejor deslizamiento del carro.



PRECAUCIONES

La Mandolina de Buyer es un corta frutas y verduras estudiado y concebido para aportar la mayor seguridad durante la realización de sus preparaciones. Este utensilio debe ser utilizado con precaución a la hora de manipular las cuchillas y los peines. Le rogamos respete las normas de utilización siguientes:

- El carro y su pulsador aportan una garantía de seguridad; es indispensable colocarlos en su sitio después de la utilización de la Mandolina.
- **Manipular siempre el chasis de la Mandolina y las cuchillas por las zonas de presión previstas a tal efecto.**
- Durante la regulación de la altura de corte, no apoyarse en las cuchillas colocadas.
- **Tener fuera del alcance de los niños.**

La Mandoline

REVOLUTION

SOLIDE & PROFESSIONEEL

- In roestvrij staal en composietpolymeren.
- Uitzicht van gesatineerd geborsteld roestvrij staal.
- Dubbel horizontaal mes van roestvrij messtaal.
- Juliennemessen van hoogwaardig roestvrij staal.

PRAKTISCH EN GEMAKKELIJK

- Snelle plaatsing van de snijmessen en messensets:
 - Het dubbele horizontale mes schuift in de houder.
 - Systeem voor gemakkelijke plaatsing van de messensets voor het snijden van blokjes of julienne.
- Betere verschuifbaarheid dankzij de uitgeholde goot voor minder contact en wrijving tijdens de snijbeweging.

Geen zuignapeffect.

- Nauwkeurige en gemakkelijke regeling van de snijhoogte met de diktemarkeringen voor de standardsneden en de blokjes.
- Gemakkelijk te hanteren dankzij de ergonomische knop.
- Snel dankzij de brede slede.

- GEÏNTEGREERD SNIJSYSTEEM VOOR BLOKJES

Dezelfde beweging voor het snijden van de wafelvorm en de blokjes, alleen de messen verschillen.

OPTIMALE VEILIGHEID

- Geen contact met de messen tijdens het snijden.
- Stabiliteit tijdens het snijden dankzij de steunen met siliconenmantel.

COMPACT

Inklapbare steunen – Juliennemessenhouder ingebouwd onder de houder.

MEERDERE SNIJVORMEN

- Blokjes,
- Ruiten,
- Rechte of gekartelde ringen/plakken,
- Julienne van groenten
- Wafelvorm.
- Regelbaar tot een dikte van 10 mm.
- Zeer fijne snijvormen zijn ook mogelijk.

SAMENSTELLING VAN DE MANDOLINE REVOLUTION

- De houder met afstellingsmarkeringen, uitgeholde goot en inklapbare antislipsteunen.
- RONDE DUWKNOP VAN GEBORSTELD ROESTVRIJ STAAL met draaiconrolesysteem om het snijden te vergemakkelijken.
- Horizontaal lemmer met aan de ene kant microtandjes (om zachtere fruitsoorten & groentes te snijden) en aan de andere kant gekartelde tandjes voor een gewafelde afwerking
- Het systeem voor het snijden van blokjes
- De Mandoline ULTRA wordt geleverd met 3 juliennemessensets naargelang de gekozen snijdikte. Bestaande tussenafstanden: 2-4-10 mm.

La Mandoline

REVOLUTION



De Mandoline REVOLUTION MASTER heeft dezelfde functies als de standaard Mandoline Ultra, maar glijdt beter en heeft een mooier design

DE VOORDELEN:

- Uitgeholde goot bekleed met een MANTEL DIE HET GLIJDEN BEVORDERT opdat de snijbewegingen gemakkelijker zouden gaan.
- Horizontaal lemmer met aan de ene kant microtandjes (om zachtere fruitsoorten & groentes te snijden) en aan de andere kant gekartelde tandjes voor een gewafelde afwerking
- Steunen achteraan voorzien van 2 SIERSTRIPS VAN ROESTVRIJ GIETSTAAL voor een langere levensduur.
- RONDE DUWKNOP VAN GEBORSTELD ROESTVRIJ STAAL met draaiconrolesysteem om het snijden te vergemakkelijken.
- EXTRALANGE DUWKNOP om lange groenten te snijden, reuzenfrietten te maken.
- 6 juliennemessensets (2-3-4-5-7-10 mm)



STEUNEN

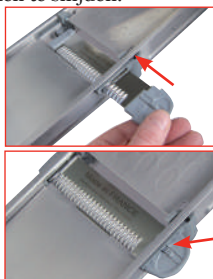
- De steunen kunnen ingeklapt worden met het oog op een maximale ruimtebesparing en gemakkelijke opberging.
- Ze zijn bekleed met silicone en zijn antislip voor een perfecte stabiliteit tijdens het snijden.
- De Mandoline kan rechtstreeks op het werkblad of op een recipiënt gebruikt worden.

Plaatsing van de messen / messensets

Het mes/de messenset steeds vastnemen op de plaats die hiervoor voorzien is. Als u het mes of de messenset wilt regelen, nooit de snijvlakken vastnemen of een metalen voorwerp gebruiken, en dit met het oog op de veiligheid en om het snijvlak van het mes of de messenset niet te beschadigen.

DUBBEL HORIZONTAAL MES

- De Mandoline heeft een dubbel horizontaal mes - een rechte en een gekartelde kant - om horizontale ringen of plakken te snijden.
- De gewenste snijvorm kiezen - kant micro-tandjes of gekarteld - door de gekozen kant naar de achterzijde van de Mandoline te plaatsen (naar de handgreep toe).
- Het mes aan de linkerkant van de Mandoline voorzichtig in de dubbele rail schuiven. Het mes moet naar binnen geduwd worden. U hoort een klik wanneer het mes vastzit.
- Om het mes te verwijderen, duwt u op het kleine drukknopje aan de zijkant van het mes.



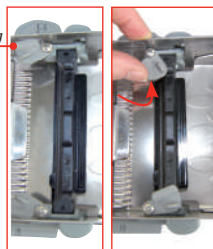
JULIENNEMESSENSET

- De Mandoline wordt geleverd met diverse juliennemessensets naargelang de gekozen snijdikte. Bestaande tussenafstanden: 2-4-10 mm.
- Om ze gemakkelijk terug te vinden: de messensets hebben een kleurencode en de afstand tussen de tanden staat op de messenset aangeduid.
- De messensets worden bewaard in het ingebouwde wegneembare opbergvak onder de houder.



- De vleugelschroeven van de goot losdraaien alvorens u de messenset plaatst.
- De Mandoline omdraaien. Ervoor zorgen dat het blokessysteem goed geplaatst is.
- De 2 vergrendelingen openen.
- De markeringsen van de messenset en de Mandoline tegenover elkaar leggen.
- De messenset plaatsen en blokkeren door de 2 vergrendelingen te sluiten.

vergrendeling



Slede en duwknop

- De Mandoline wordt geleverd met slede en duwknop. In de slede van de Mandoline worden de producten gelegd die gesneden moeten worden. Voor een veilig gebruik van de Mandoline dient u zowel de slede als de duwknop te gebruiken.
- De slede schuift gewoon op de houder van de Mandoline en kan dus niet uit de rails komen tijdens het snijden.
- De te snijden producten in de slede leggen (te grote stukken fruit of groenten moeten op voorhand kleiner gesneden worden).
- De knop goed in het midden op de slede zetten. De knop op de te snijden producten duwen, de pinnen dringen door de schil zodat de producten niet weggrollen, en de veer oefent tijdens het snijden een constante druk op de producten uit.

DRAAICONTROLESYSTEEM :

- Het geheel - slede en duwknop - is uitgerust met een draaicontrolesysteem, om het snijden van blokjes, ruiten, wafelvormen en reepjes te vergemakkelijken.

Uitsparing
90° om de
draai-
bewe-
ging
te stu-
ren tij-
dens
het sni-
den van
blokjes
en wafel-
vormen



Uitsparing 45° om
de draai-
bewe-
ging
te stu-
ren tij-
dens het
snijden
van ruit-
en wafel-
vormen

Aanslag van de slede



- De aanslag van de slede begrenst de draai-bewegingen van de duwknop eerst in een richting en daarna in de andere. Op die manier krijgt men regelmatig gesneden stukken.
- De aanslag dient tevens als steun voor de duwknop en zorgt ervoor dat men steeds rechte reepjes snijdt.

De snijhoogte instellen

- Met de goot tussen de handgreep en de messen kan men de snijdikte heel nauwkeurig instellen.
- De maximale dikte is ongeveer 10 mm.

Goot /
Plateau

vleugelschroef

handgreep



Regelmarkeringen

BLOKJES

Andere snijvormen



- Aan beide kanten van de Mandoline bevinden zich twee vleugelschroeven waarmee u de goot kunt blokkeren of deblokkeren tijdens de afstelling van de gewenste hoogte (1);
- Draai ze ietwat los om de goot te deblokkeren; ze kan nu vrij omhoog en omlaag bewegen zodat u de dikte van de sneden kunt regelen (2) volgens de markeringen op de houder.
- Zodra u de gewenste dikte hebt ingesteld, moeten de vleugelschroeven opnieuw vastgedraaid worden. U hoeft de schroeven niet te vast te draaien opdat de plaat horizontaal zou blijven liggen.

1



2



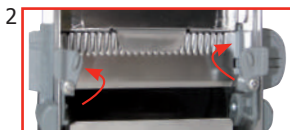
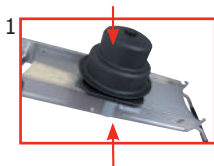
DE SNIJVORMEN

TIP:

- Voor alle snijvormen legt u de producten in de lengte en op hun zijkant.
- Verwijder de doos met kammen tijdens het gebruik.
- Telkens u de mandoline gebruikt, raden wij aan steeds op de knop te duwen die zich boven op de houder bevindt. Dit vergemakkelijkt het snijden.



Met het oog op een groter comfort TIJDENS HET SNIJDEN MET ALLEEN HET HORIZONTALE MES, schakelt u het Blokjesysteem uit: schuif de slede terug om ze op het blokjesysteem te plaatsen (1) en blokkeer vervolgens de 2 vergrendelingen op de stijlen van de houder (2).



Ringen



Het horizontale mes - zonder juliennemes-senset - wordt gebruikt om ringen of plakken te snijden.

Plaats het mes - rechte of gekartelde kant - volgens de gewenste snijvorm.

Stel de snijhoogte in.

Gekartelde snijvorm



Wafelvorm

- Voor deze snijvorm dient u het gekartelde mes te gebruiken. Stel de snijhoogte in tussen 0 en 2 (volgens de diktemarkeringen van 0 tot 10); deze stand kan afgestemd worden op de hardheid van de groente. De voorkant van de goot goed optillen (1) en vergrendelen. Het horizontale mes - gekartelde kant - plaatsen en het blokjesysteem deactiveren.

- Nadat u het product in de slede hebt geplaatst, zet u de duwknop op de juiste plaats, met een uitsparing ter hoogte van de aanslag van de slede (zie vorige bladzijde). Duw nu eerst de slede naar beneden met de duwknop (2). Trek de duwknop opnieuw naar achter, draai hem ongeveer 1/4 - draai hem tot tegen de aanslag - (3) en duw hem opnieuw naar het mes toe (4). Herhaal deze handeling en wissel hierbij de twee standen af, tot het product helemaal gesneden is.



DE SNIJVORMEN

Juliennevorm

Plaats het horizontale mes met de kant micro-tandjes. Plaats de gewenste juliennemessenset uit het opbergvak.

Stel de snijhoogte in aan de hand van de markeringen. Beweeg de duwknop heen en terug.

opbergvak
3 messensets

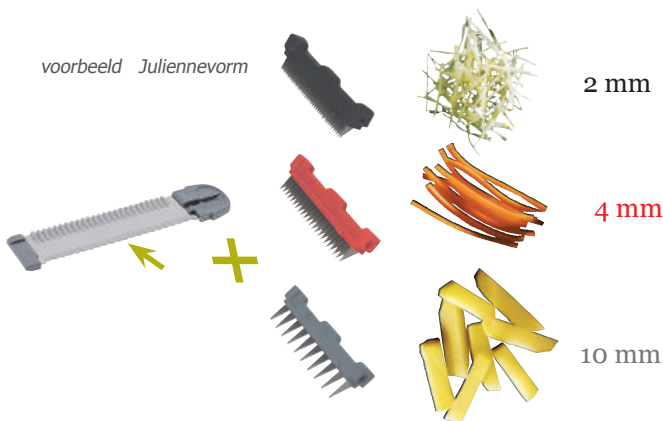


Opgelet: u dient de as nauwkeurig te volgen opdat u geen blokjes zou maken.

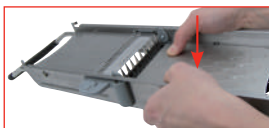
Steun tegen de aanslag van de slede om reepjes te snijden.

Aanslag van de slede

voorbeeld Juliennevorm

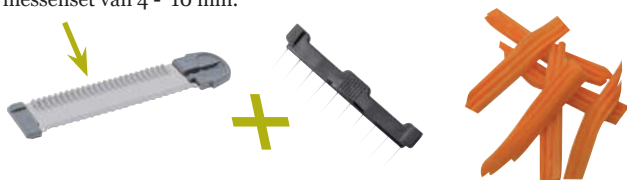


Voor extrabrede frieten van het type Pont Neuf met de messenset van 10mm, stelt u de snijhoogte zo laag mogelijk in door de positie van de goot te forceren. De juliennemessenset zakt tegelijkertijd.



Julienne in wafelvorm

Met de Mandoline kunt u eveneens julienne in wafelvorm snijden: plaats het horizontale mes met gekartelde kant en gebruik de juliennemessenset van 4 - 10 mm.

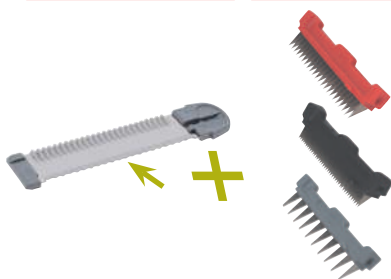


DE SNIJVORMEN

Blokjesvorm

- Plaats het horizontale mes met de kant microtandjes.
- Plaats de gekozen messenset (2, 4 of 10mm) en zorg ervoor dat het plateau losgeschroefd is, en dus vrij.
- Stel de goot in volgens de verticale markeringen CUBES op de binnenkant van de houder; vergrendel ze vervolgens (voor de messenset van 4 mm stelt u de goot in op de verticale markering CUBE 4)
- Nadat u het product in de slede hebt geplaatst, zet u de duwknop op de juiste plaats, met uitsparing 90° ter hoogte van de aanslag van de slede (1). Duw nu eerst de slede naar beneden met de duwknop (2) en verwijder de eerste snede, die niet in blokjesvorm is.
- Trek de duwknop opnieuw naar achter, draai hem tot tegen de aanslag (3) en duw hem opnieuw naar het mes toe (4).
- Blijf dit doen tot het product volledig gesneden is.

1 90° om de draai beweging te sturen tijdens het snijden van blokjes



Brunoise

Salpicon

Matignon



Ruitvorm

- U gaat op dezelfde manier tewerk als bij de blokjes, maar nu draait u de slede 45 graden.



Uitsparing 45° om de draai beweging te sturen tijdens het snijden van ruiten

TIP:

- Het snijden gaat gemakkelijker en zuiverder met snelle bewegingen.
- Opgelet: als de goot te laag is ingesteld (dus als de snijdikte te groot is), komen de blokjes niet los.

OPTIE: LANGE DUWKNOP (2012.55)

Lange snijvorm

De Mandoline REVOLUTION MASTER wordt geleverd met een EXTRALANGE DUWKNOP:

- om lange groenten (courgettes, wortelen, rammenas, aubergines,...) in staafjes of plakjes te snijden,
- om aardappeltagliatelle te maken,
- om reuzenfrietten te maken, enz.



Opgelet: met de lange duwknop kunt u geen wafelvormen, blokjes of ruiten snijden.

Samenstelling van de lange duwknop: Plastic slede voor de producten die gesneden moeten worden, plastic duwknop en roestvrij stalen handgreep. Het te snijden product wordt vastgeklemd door pinnen onder de plaat van de duwknop.

Plaatsing identiek aan die van de ronde slede en duwknop. Snijden door een heen- en-weergaande beweging.

ONDERHOUD

- Alle onderdelen van de Mandoline zijn vaatwasmachinebestendig.
- Het opbergvak van de messenset is wegneembaar en kan verwijderd worden voor de reiniging.
- Na het afwassen de Mandoline goed afdrogen en opbergen op een droge plaats.

Slede en duwknop : Met het oog op de reiniging kan de slede van de houder genomen worden; hierdoor schuift u de slede langs de houder tot u ze achteraan kunt verwijderen.

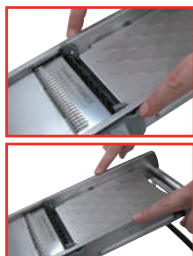
- Om de knop volledig schoon te maken, kan hij uit elkaar gehaald worden. Indien u het opzetstuk bovenaan de knop verwijderd, kunt u de ergonomische bol en de veer wegnemen. Hiervoor draait u het opzetstuk naar rechts. De pinnen daarentegen mogen niet gedemonterd worden. Om alle elementen van de knop terug te monteren, dient u in omgekeerde volgorde tewerk te gaan.

Messen en messenset

- De snijmessen en de messenset zijn van roestvrij messtaal en kunnen eveneens in de vaatwasmachine, maar ze gaan langer mee, indien u ze met de hand afwast. Om de tanden van de juliennemessenset schoon te maken, mag een borstel gebruikt worden.

TIP:

Voor een optimale werking wordt aanbevolen af en toe een beetje spijsolie in het Blokjes-systeem te gieten en de stijlen van de houder regelmatig in te vetten opdat de slede gemakkelijk zou bewegen.



VOORZORGSMATREGELEN

De Mandoline van De Buyer dient om fruit en groenten te snijden en is zo ontworpen, dat ze veilig gebruikt kan worden bij de bereiding van gerechten. Nochtans zijn voor dit keukengerei vlijmscherpe snijmessen en messensets nodig, waarmee men uiterst voorzichtig dient om te springen. Daarom vragen wij u, de volgende richtlijnen na te leven:

- De slede en de duwknop garanderen een veilig gebruik; ze dienen dus zeker gemonteerd te zijn, wanneer de Mandoline gebruikt wordt.
- **Steeds de houder van de Mandoline en de snijmessen/messensets vastnemen op de plaats die hiervoor voorzien is.**
- Bij de afstelling van de snijhoogte, nooit steunen op de gemonteerde snijmessen.
- **Buiten het bereik van kinderen houden.**

La Mandoline

REVOLUTION

НАДЕЖНАЯ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ

- Из нержавеющей стали и композитных полимеров.
- Стальной матовый корпус
- Двойное горизонтальное лезвие из нержавеющей ножевой стали
- Лезвия Жюльен из профессиональной нержавеющей стали.

ПРАКТИЧНА И ЛЕГКА В ПРИМЕНЕНИИ:

- Легкая установка лезвий и гребней:
 - Двойное горизонтальное лезвие вставляется в шасси
 - Облегченная система вставки гребней для резки на кубики и резки Жюльен.

- Облегченное скольжение благодаря ячеистой панели для минимизации контакта и трения в процессе нарезки.

Отсутствие эффекта «присасывания».

- Легкая и точная настройка толщины нарезки с использованием индикаторов толщины для стандартной нарезки и для нарезки кубиками.

- Удобный эргономичный толкатель.

- Быстрота за счет большой вместимости каретки.

- ВСТРОЕННАЯ СИСТЕМА НАРЕЗКИ НА КУБИКИ:

Для гофрированной нарезки и для нарезки кубиками необходимо идентичное движение, требуется лишь сменить лезвия.

ПОЛНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ:

- Отсутствие контакта с лезвиями в процессе нарезки
- Устойчивость в процессе нарезки обеспечивается ножками с силиконовым покрытием

КОМПАКТНАЯ: Складные ножки. Лезвия Жюльен вставляются в пазы под шасси

ВАРИАНТЫ НАРЕЗОК

- Кубики
- Ромбики
- Кружочки гладкие или кружевные
- Нарезка Жюльен для овощей в
- Гофрированная нарезка
- Настройка нарезки толщиной до 10 мм
- Возможность ультратонкой нарезки

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ ОВОЩЕФРУКТОРЕЗКИ МАНДОЛИНА «REVOLUTION»:

- Шасси с регулируемой высотой,
- ячеистая панель и складные нескользящие ножки.
- Каретка и толкатель
- Горизонтальное лезвие имеет с одной стороны мелкие зубцы для резки самых мягких фруктов и овощей и/или кожицы помидоров, апельсинов; с другой стороны -зубчатая поверхность для ажурной резки.
- Система для нарезки кубиков.
- Овощерезка снабжена различными насадками, позволяющими производить особо мелкую нарезку «жульен». Возможные размеры нарезки: 2, 4, 10 мм.



МАНДОЛИНА «REVOLUTION MASTER»

ПРЕИМУЩЕСТВА :

- Ячеистая панель со специальным покрытием ПРО ГЛИСС (профессиональное скольжение) для улучшения процесса скольжения во время нарезки.

- Горизонтальное лезвие имеет с одной стороны мелкие зубцы для резки самых мягких фруктов и овощей и/или кожицы помидоров, апельсинов; с другой стороны -зубчатая поверхность для ажурной резки.

- Задние ножки снабжены двумя дополнительными колпачками из литой нержавеющей стали для лучшей устойчивости.

- Круглый стальной толкатель

- УЛЬТРА ДЛИННЫЙ ТОЛКАТЕЛЬ

- 6 «жульен» : 2, 3, 4, 5, 7 и 10 мм.



ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

НОЖКИ

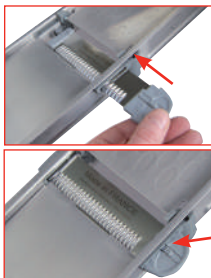
- Ножки складываются для обеспечения компактности при хранении.
- Ножки имеют силиконовые основания и являются нескользящими для обеспечения отличной устойчивости в процессе нарезки.
- Мандолина может быть использована над любой удобной емкостью или над рабочей поверхностью.

Установка лезвий / Гребней

Необходимо брать за лезвие / гребень со стороны, предназначенной для этого. В целях безопасности, а также во избежание повреждения режущей способности лезвий и гребней никогда не прикасайтесь к режущей стороне лезвий или гребней руками или металлическими предметами.

ДВОЙНОЕ ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ ЛЕЗВИЕ

- Мандолина Ультра снабжена двойным горизонтальным лезвием, имеющим гладкую и волнистую стороны для осуществления горизонтальной нарезки или нарезки кружочками.
- Необходимо выбрать желаемый вариант нарезки — гладкую или волнистую — расположив нужную сторону лезвия по направлению к задней части Мандолины Ультра (к рукоятке).
- Затем вставить лезвие в левую часть Мандолина Ультра. Двойные мини-рельсы направляют процесс вставки лезвия. Лезвие должно быть продвинуто вглубь. Лезвие считается установленным после характерного щелчка.
- Для того чтобы извлечь лезвие необходимо нажать на небольшой выступ на лезвии.

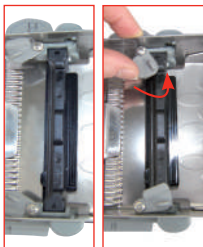


ГРЕБЕНЬ ЖЮЛЬЕН

- Овощерезка снабжена различными насадками, позволяющими производить особо мелкую нарезку «жюльен».
- Возможные размеры нарезки: 2, 4, и 10 мм.
- Для облегчения установки насадки имеют разные цвета, и на них указано расстояние между зубцами.
- Они прилагаются в коробочке со сменными деталями, прикрепленной под корпусом овощерезки.



- Отвинтите пластину с помощью барашковых винтов, прежде чем вставить гребень.
- Переверните Мандолину. Убедитесь, что система для нарезки кубиков расположена правильно. Откройте обе задвижки.
- Совместите зарубки на гребне и на Мандолине.
- Вставьте гребень и заблокируйте, закрыв обе задвижки.



ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Каретка и толкатель.

- Мандолина поставляется в комплекте с кареткой и толкателем. В каретку размещают продукты, которые подлежат нарезке. Для обеспечения полной безопасности использования Мандолины Ультра необходимо использовать фирменную каретку и толкатель.
- Каретка одевается на шасси Мандолины. Таким образом, в процессе нарезки каретка не выходит из мини-рельсов.
- Расположите продукты подлежащие нарезке в каретку (слишком крупные овощи и фрукты должны быть предварительно порезаны).
- Расположите толкатель над центром каретки. Оденьте толкатель на фрукты / овощи, подлежащие нарезке. Стержни проникают вглубь продукта, чтобы избежать прокручивания, а пружинный механизм обеспечит постоянное давление на продукт в процессе нарезки.

СНАБЖЕННЫЕ СИСТЕМОЙ КОНТРОЛЯ ВРАЩЕНИЯ :

- Эти детали – каретка и толкатель – снабжены системой контроля вращения, которая облегчает нарезку кубиками, ромбами, гофрированную нарезку и нарезку «жульен».

Вырез на толкателе под углом 90°, чтобы контролировать вращение при нарезке кубиками и гофрированной нарезке.



Вырез под углом 45°, чтобы контролировать вращение при нарезке ромбами «гофрированной нарезке»



Стопор каретки.

- Стопор каретки ограничивает вращательные движения в одном направлении, затем в обратном; он позволяет сделать нарезку равномерной.
- Стопор также служит опорой для толкателя и позволяет держать руку прямо во время производства нарезки «жульен».

Настройка высоты нарезки

- Панель, расположенная между ручкой и лезвиями позволяет очень точно настроить толщину нарезки. Максимально возможная толщина нарезки составляет 10 мм.



Настройки нарезки

Нарезка Кубиками



Другие нарезки

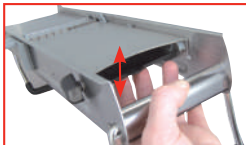


- Два винта распложены по обеим сторонам Мандолины для того, чтобы блокировать панель во время регулирования желаемой толщины (1);
- Осторожно отвинтите винты чтобы разблокировать панель; панель может быть легко сдвинута сверху вниз и таким образом может быть увеличена или уменьшена толщина (2) кусочков нарезки в соответствии с пазами проделанными в шасси. После того как Вы определились с желаемой толщиной кусочков закрутите боковые винты. Нет необходимости закручивать их слишком сильно, убедитесь, что панель надежно закреплена в горизонтальном положении.

1



2



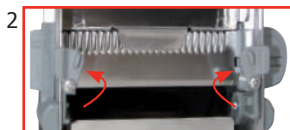
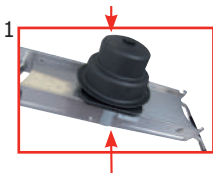
НАРЕЗКИ

СОВЕТ:

- Для всех видов нарезок расположите нарезаемый продукт в каретку вдоль и слегка набок.
- Снимите коробку с гребнями во время использования.
- В зависимости от твердости продукта, для облегчения нарезки нажимайте на центральный стержень толкателя.



При НАРЕЗКЕ С ПОМОЩЬЮ ТОЛЬКО ГОРИЗОНТАЛЬНЫХ ЛЕЗВИЙ, **ОТКЛЮЧИТЕ СИСТЕМУ НАРЕЗКИ КУБИКОВ:** передвиньте каретку на систему нарезки КУБИКОВ (1) и затем заблокируйте два боковых винта изнутри шасси (2).



Кружочки



Горизонтальное лезвие без использования гребня Жюльен используется для нарезки кружочков и ломтиков. Вставьте лезвие гладкой или волнистой стороной, в зависимости от желаемого вида нарезки. Отрегулируйте толщину нарезки.

Волнистая нарезка



Гофрированная нарезка

• Для этого вида нарезки необходимо использовать волнистое лезвие. **Отрегулируйте толщину нарезки между 0 и 2** (ориентируясь на линейку от 0 до 10). Толщина может Вами меняться исходя из жесткости овоща. Приподнимите переднюю часть панели (1), защелкнув ее. Вставьте горизонтальное лезвие волнистой стороной и отключите систему нарезки Кубиков.



• Положив овощи в каретку, установите толкатель, поместив вырез на уровне стопора каретки (см. предыдущую страницу). Выполните первое движение по направлению вниз, надавив на каретку с помощью толкателя (2). Сделайте движение в обратном направлении, осуществите вращение толкателя вплоть до его стопора (3) и снова нажмите по направлению к лезвию (4). Продолжайте эти движения, не забывая изменять угол поворота толкателя вплоть до полной нарезки желаемого продукта.



НАРЕЗКИ

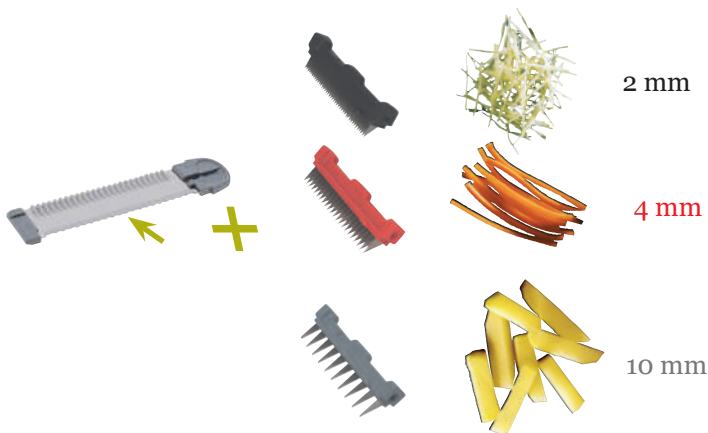
Нарезка Жюльенн.

Расположите горизонтальное лезвие гладкой стороной. Выберите нужный по размеру гребень Жюльен: 2, 4 или 10 мм. Установите толщину нарезки. Осуществите движения вперед-назад.

коробочка с 3 сменными насадками



Внимание: необходимо осуществлять движения по прямой, без смещений, чтобы не нарезать кубиков. Пользуйтесь опорой на стопор каретки во время производства нарезки «жульен».



Для нарезки длинного варианта картошки фри с использованием гребня в 10 мм, опустите панель максимально вниз, лезвие Жюльен также опустится.



Гофрированный Жюльен.

С Мандолиной так же возможно осуществить нарезку Гофрированный Жюльен: установите горизонтальное лезвие волнистой стороной и используйте гребень Жюльен размером от 4 до 10 мм.



НАРЕЗКИ

Нарезка Кубиками.

- Вставьте горизонтальное лезвие гладкой стороной.
- Разместите выбранный гребень (2, 4 ли 10 мм) убедившись в том, что пластина не зажата.
- Отрегулируйте платформу исходя из имеющихся внутренних обозначений для кубиков. Затем закрепите ее на нужном уровне (для гребня размером в 4 мм установите панель на уровне вертикальной отметки КУБИКИ 4 - CUBE 4).
- Положив овощи в каретку, установите толкатель, поместив вырез на уровне стопора каретки (1). Выполните первое движение по направлению вниз, надавив на каретку с помощью толкателя (2) и отложите эту нарезку, не имеющую форму Кубиков.
- Сделайте движение в обратном направлении, осуществите вращение толкателя вплоть до его стопора (3) и снова нажмите по направлению к лезвию (4). те действие до полной нарезки продукта.

1 Вырез на толкателе под углом 90°



Нарезка Ромбики

- Нарезка Ромбиками аналогична нарезке Кубиками, только поворот толкателя осуществляется не на 90 градусов, а на 45°.



Вырез под углом 45°

СОВЕТ:

- для легкой и надежной нарезки осуществляйте быстрые движения.
- Внимание: в случае если пластина установлена слишком низко (в случае если толщина нарезки велика) кубики не отделяются друг от друга.

ОПЦИЯ: : УДЛИНЕННЫЙ ТОЛКАТЕЛЬ

Удлиненная нарезка

Удлиненная нарезка Мандолина MASTER поставляется в комплекте с УДЛИНЕННЫМ ТОЛКАТЕЛЕМ:

- для нарезки длинных овощей (кабачков, моркови, черной редьки, баклажан...) столбиками или ломтиками,
- для изготовления длинной лапши из картофеля,
- для изготовления длинных вариантов картофеля фри, и т. д.



Внимание: с помощью длинной насадки невозможно осуществлять гофрированную нарезку или нарезку кубиками.

Длинная насадка, составные части: Пластиковая каретка, в которую вкладывается желаемый продукт, пластиковый толкатель со стальным наконечником. Зубчики на оборотной стороне толкателя удерживают нарезаемый продукт.

Подготовка к работе идентична, как в работе с круглым толкателем.

Нарезка осуществляется путем движения вперед-назад.

УХОД ЗА УСТРОЙСТВОМ

- Мандолину можно мыть в посудомоечной машине.
- Контейнер с гребнями съемный и может быть вынут на время мойки.
- После мойки насухо вытереть Мандолину и хранить ее в сухом месте.

Каретка и толкатель

- Для мойки можно отделить каретку от шасси; просто продвигайте ее до конца шасси, пока она не отделится от него.

• Для полной мойки толкателя его можно разобрать. Наконечник сверху разблокирует толкатель, отделяя эргономичный купол от внутренней части и освобождая пружину. Чтобы снять наконечник необходимо его разблокировать вращением вправо. Зубчатые иглы не могут быть демонтированы. Для сборки толкателя необходимо произвести обратные действия.

Лезвия и гребни.

- Лезвия и гребни изготовлены из нержавеющей ножевой стали и также могут быть вымыты в посудомоечной машине, однако ручной способ мойки продлит срок их службы. Для мойки зубчиков гребня Жюльен рекомендуется использовать щетку.

СОВЕТ:

Для оптимального функционирования рекомендуется время от времени наливать немного пищевого масла внутрь СИСТЕМЫ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКОВ и регулярно смазывать маслом рельсы шасси для более легкого хода каретки.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Мандолина de Buyer специально разработана для обеспечения максимально безопасного использования в процессе Ваших кулинарных приготовлений. Однако это устройство предполагает использование лезвий и гребней с особо острыми частями. Это требует очень осторожного использования. Поэтому призываем Вас соблюдать следующие правила безопасности:

- Каретка и толкатель обеспечивают полную безопасность; необходимо правильно установить их при использовании Мандолины.
- Всегда берите шасси Мандолины, лезвия и гребни за специально предназначенные участки.
- При настройке толщины нарезки никогда не упирайтесь на уже установленные лезвия.
- Храните в недоступном для детей месте.

La Mandoline

REVOLUTION

ROBUSTA & PROFESSIONALE

- In acciaio inossidabile e polimeri compositi.
- Aspetto inox spazzolato e satinato.
- Doppia lama orizzontale in acciaio inossidabile usato per i coltelli.
- Lame Julienne in acciaio inossidabile qualità professionale.

PRATICA E SEMPLICE

- Montaggio rapido delle lame e dei pettini :
 - La doppia lama orizzontale scivola nel telaio.
 - Sistema semplificato di posizionamento dei pettini per tagliare a cubetti o alla Julienne.
- Ottima scorrevolezza grazie al piano inclinato alveolato che riduce il contatto e l'attrito durante il taglio.

Nessun effetto ventosa.

- Regolazione precisa e facile dell'altezza del taglio grazie agli indicatori dello spessore per i tagli standard e a cubetti.
- Ottima presa grazie all'impugnatura ergonomica.
- Rapida grazie alla grande capacità del carrellino.

- SISTEMA TAGLIO A CUBETTI INTEGRATO

Movimento identico per realizzare il taglio goffrato o a cubetti, solo le lame cambiano.

MASSIMA SICUREZZA

- Nessun contatto con le lame durante il taglio.
- Stabile durante il taglio grazie alle gambe rivestite di silicone.

COMPATTA

Gambe pieghevoli - Supporto per le lame Julienne incastrato sotto al telaio.

MULTITAGLIO

- Cubetti - Losanga,
- Rondelle/fette lisce o dentellate,
- Julienne di verdure,
- Taglio goffrato.
- Regolabile fino ad uno spessore di 10 mm. Possibilità di fare dei tagli ultrasottili.

COMPOSIZIONE DELLA MANDOLINE REVOLUTION - STANDARD

- Telaio con i punti di riferimento per la regolazione, piano inclinato alveolato e gambe antiscivolo pieghevoli.
- Il carrellino e la sua impugnatura protettrice con sistema di controllo della rotazione per facilitare il taglio.
- LAMA ORIZZONTALE con un lato micro-dentato per tagliare frutta e verdure tenere e/o pelare finemente i pomodori o le arance etc. l'altro lato è dentellato per i tagli gaufrees.
- Sistema taglio a cubetti
- «La Mandoline» possiede pettini Julienne, a scelta. Distanze esistenti: 2-4 e 10 mm.

VERSIONE MASTER

La Mandoline **REVOLUTION**



La Mandoline «MASTER» ha le stesse funzioni della «Mandoline REVOLUTION» standard, scorrimento e design perfezionati

I VANTAGGI:

- Piano inclinato alveolato con un rivestimento speciale professionale che permette un migliore scorrimento durante i movimenti di taglio.
- LAMA ORIZZONTALE con un lato micro-dentato per tagliare frutta e verdure tenere e/o pelare finemente i pomodori o le arance etc. l'altro lato è dentellato per i tagli gaufrees.
- Gambe posteriori munite di 2 coppe in ghisa d'inossidabile per una migliore stabilità.
- Impugnatura rotonda in inox spazzolata con sistema di controllo della rotazione per facilitare il taglio.
- Impugnatura extra-long per tagliare le verdure lunghe, fare delle patate giganti.
- 6 pettini Julienne : 2-3-4-5-7-10 mm



Gambe

- Le gambe sono pieghevoli: minimo ingombro, si ripone facilmente.
- Le gambe sono rivestite di silicone e antiscivolo per una perfetta stabilità durante il taglio.
- La Mandoline può essere usata direttamente sul piano di lavoro o su un recipiente.

Inserimento delle lame/pettini

Prendere sempre la lama/il pettine nell'impugnatura. Per motivi di sicurezza, ma anche per evitare di danneggiare la parte tagliente della lama o del pettine, non regolarli mai toccando direttamente i lati taglienti o con un oggetto metallico.

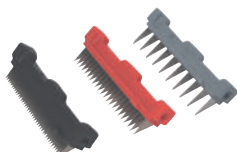
DOPPIA LAMA ORIZZONTALE

- La Mandoline possiede una doppia lama orizzontale per realizzare tagli orizzontali, a fette o a rondelle.
- Scegliere il taglio desiderato - lato microdentato o ondulato - posizionando il lato scelto verso la parte posteriore della «Mandoline» (verso l'impugnatura).
- Inserire tranquillamente la lama sul lato sinistro della «Mandoline». Una doppia rottaia guida l'inserimento. La lama deve essere spinta all'interno. Un piccolo rumore confermerà l'inserimento effettuato.
- Per toglierla premere sulla piccola impugnatura laterale della lama.



PETTINI JULIENNE

- La Mandoline possiede diversi pettini Julienne, a scelta. Distanze esistenti: 2-4 e 10 mm.
- Per identificarli facilmente i pettini hanno un codice colore e lo spazio tra i denti è indicato sul pettine.
- Sono riposti nella loro scatola amovibile incastrata sotto al telaio.



- Prima di posizionare il pettine svitare il piano inclinato con le viti ad alette.

- Rigidare la mandolina. Verificare che il sistema cubetti sia posizionato correttamente.

- Aprire i 2 lucchetti.

- Far corrispondere i punti di riferimento presenti sul pettine e sulla Mandoline. Inserire il pettine e bloccarlo chiudendo i 2 lucchetti.

lucchetti

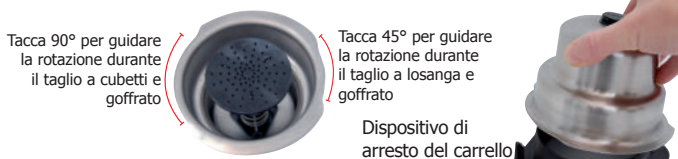


Carrellino ed impugnatura

- La «Mandoline» viene consegnata con il carrellino e la sua impugnatura. Il carrellino della mandolina raccoglierà i prodotti da tagliare. Per un utilizzo della «Mandoline» in totale sicurezza usarla con il suo carrellino e la sua impugnatura.
- Il carrellino scivola facilmente sul telaio della mandolina. Durante il taglio non potrà uscire dalle sue rotaie.
- Posizionare i prodotti da tagliare nel carrellino (la frutta o le verdure troppo voluminose devono essere tagliate prima).
- Centrare perfettamente l'impugnatura sul carrellino. Spingere l'impugnatura sulle verdure/frutta da tagliare, gli aghi si conficcheranno per impedirgli di rotolare e la molla eserciterà una pressione costante su di esse durante il taglio. Per facilitare il taglio, in base alla durezza del prodotto, premere sull'espulsore.

CONTROLLO DELLA ROTAZIONE :

- Questo set - carrello e impugnatura – è munito di un sistema di controllo della rotazione in modo tale da facilitare il taglio a cubetti, a losanga, goffrato e alla Julienne.



- Il dispositivo di arresto del carrello limita i movimenti di rotazione dell'impugnatura, in un senso e poi nell'altro; permette di realizzare dei tagli regolari.
- Il dispositivo di arresto serve anche d'appoggio all'impugnatura e permette di restare sempre dritti durante il taglio alla Julienne.

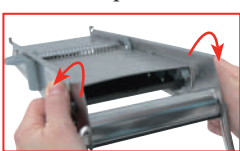
Regolazione dell'altezza del taglio

- Il piano inclinato, situato tra l'impugnatura e le lame, permette di regolare con molta precisione lo spessore del taglio.
- Lo spessore massimo possibile è di circa 10 mm.



- Due viti ad aletta sono posizionate sui due lati della «Mandoline» per bloccare o sbloccare il piano inclinato durante la regolazione dell'altezza desiderata;
- Per sbloccare il piano inclinato svitare leggermente (1); può essere mossa liberamente dall'alto verso il basso per aumentare o diminuire lo spessore delle fette (2), seguendo i punti di riferimento incisi sul telaio.
- Una volta ottenuto lo spessore desiderato, restringere le viti ad aletta. Per mantenere la piastra orizzontale non è necessario stringerle troppo.

1



2



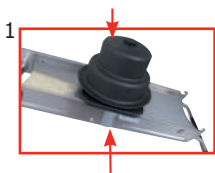
I TAGLI

Consigli:

- Per tutti i tagli posizionare il prodotto nel senso della lunghezza orientandolo leggermente sul lato.
- Durante l'uso togliere la scatola dei pettini.
- Per facilitare il taglio, in base alla durezza del prodotto, premere sull'espulsore (asta dell'impugnatura).



Per una maggiore comodità DURANTE IL TAGLIO CON LA SOLA LAMA ORIZZONTALE, disattivare il sistema a cubetti: ritirare il carrellino per posizionarlo sul sistema a cubetti (1), rigirare la mandolina e bloccare i 2 lucchetti sui montanti del telaio (2).



Rondelle



Taglio ondulato



Per realizzare delle rondelle o delle fette - senza pettine Julienne -, utilizzare la lama orizzontale

Inserire la lama - ato microdentado o ondulato - in base al taglio desiderato.

Regolare l'altezza del taglio.

Taglio goffrato

• Per questo taglio bisogna utilizzare la lama ondulata. Regolare l'altezza del taglio tra 0 e 2 (seguendo i punti di riferimento dello spessore da 0 a 10); questa posizione può variare secondo la durezza della verdura. Alzare bene la parte anteriore del piano inclinato (1) bloccandola. Inserire la lama orizzontale - lato ondulato - e disattivare il sistema a cubetti.



Dopo aver messo il prodotto nel carrello posizionare l'impugnatura mettendo una tacca a livello del dispositivo di arresto del carrello (vedi pagina precedente). Effettuare un primo movimento spingendo il carrello verso il basso con l'impugnatura (2). Riportarlo indietro, effettuare una rotazione dell'impugnatura di circa 1/4 fino al dispositivo di arresto (3) e spingerla di nuovo verso la lama (4). Ripetere questa operazione facendo attenzione ad alternare le due posizioni fino a quando la verdura sarà completamente tagliata.



I TAGLI

Taglio Julienne

Posizionare la lama orizzontale, lato liscio. Posizionare il pettine Julienne scelto nella sua scatola. Regolare l'altezza del taglio

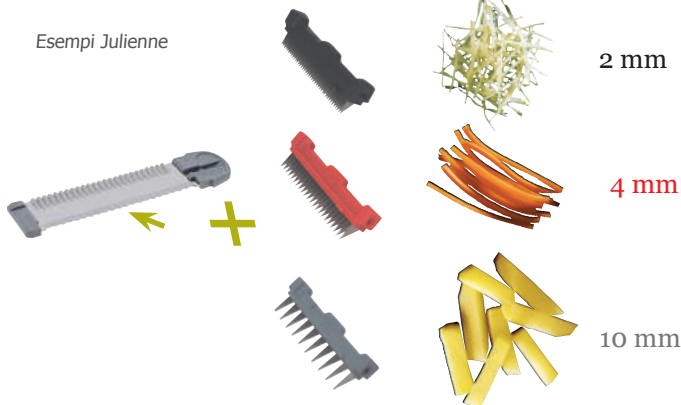


Attenzione: per non fare dei cubetti bisogna restare nell'asse. Durante il taglio alla Julienne appoggiarsi al dispositivo di arresto del carrello.

scatola
3 pettini



Esempi Julienne



Per fare delle patatine extra-large tipo Pont Neuf con il pettine da 10 mm, durante la regolazione dell'altezza del taglio, riportare il piano inclinato il più possibile verso il basso forzando la posizione del piano, la lama Julienne scenderà contemporaneamente.



Julienne goffrata

Con la «Mandoline» si possono anche realizzare le Julienne goffrate: posizionare la lama orizzontale -lato ondulato- e utilizzare il pettine Julienne da 4-10 mm.



I TAGLI

Taglio a cubetti

- Inserire la lama orizzontale, latolata micro-dentata
- Posizionare il pettine scelto (2, 4 o 10 mm) dopo aver allentato il piano che sarà quindi libero.
- Regolare il piano inclinato in base ai punti di riferimento CUBETTI verticali incisi all'interno del telaio, poi bloccarla (per il pettine da 4 mm, regolare il piano inclinato sul punto di riferimento verticale CUBETTI 4)
- Dopo aver messo il prodotto nel carrello posizionare l'impugnatura mettendo una tacca a livello del dispositivo di arresto del carrello (1). Effettuare un primo movimento spingendo il carrello verso il basso con l'impugnatura (2) e togliere il primo taglio che non è a cubetti.
- Riportare il carrellino, effettuare una rotazione dell'impugnatura di circa 1/4 fino al dispositivo di arresto (3). Spingere di nuovo il carrellino verso il basso (4).
- ione finché il prodotto è completamente tagliato.

1 Tacca 90°
per guidare la rotazione
durante il taglio a cubetti



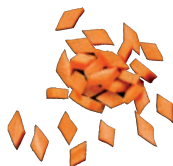
Esempi Cubetti



Brunoise

Salpicon

Malignon



Taglio Losanga

- Il procedimento è identico a quello del taglio a cubetti con la sola differenza che occorre effettuare una rotazione di 45° gradi.



Tacca 45° per guidare
la rotazione durante il
taglio a losanga

CONSIGLI:

- Per un taglio facile e diretto, effettuare dei movimenti rapidi.
- Attenzione: se il piano inclinato è troppo basso (se il taglio è troppo spesso), i cubetti non si staccheranno.

OPZIONE: IMPUGNATURA LUNGA (ref.2012.55)

La « Mandoline REVOLUTION » è fornita con un'IMPUGNATURA EXTRA-LONG:

- per tagliare le verdure lunghe (zucchine, carote, ravanelli neri, melanzane,...) a bastoncino o a lamelle,
- tagliare le patate tipo tagliatelle,
- fare delle patatine giganti, etc.



Attenzione: con l'impugnatura lunga non si possono realizzare tagli gofrati, né a cubetti o a losanga.

Composizione dell'impugnatura lunga: Carrellino di plastica per posizionare i prodotti da tagliare, impugnatura di plastica e maniglia inox. Delle punte sotto all'impugnatura permettono di bloccare il prodotto da tagliare.

Preparazione identica a quella del carrellino e impugnatura rotonda.
Taglio con movimenti avanti e indietro.

PULIZIA

- Il set «Mandoline Ultra» può essere lavato in lavastoviglie.
- La scatola dei pettini è amovibile e può essere tolta durante la pulizia.
- Dopo averla lavata, asciugare bene la «Mandoline» e riporla in un luogo asciutto.

Carrellino ed impugnatura

- Per la pulizia è possibile staccare il carrellino dal telaio; basta farlo scivolare lungo la parte posteriore del telaio.

• Per una pulizia completa è possibile smontare l'impugnatura. Il puntale sopra all'impugnatura permette di sbloccarla, separando la cupola ergonomica dalla parte interna e liberando la molla. Per togliere il puntale sbloccarlo ruotandolo a destra. Gli aghi non possono essere smontati. Per rimontare gli elementi dell'impugnatura effettuare l'operazione al contrario.



Lame e pettini

- Le lame/pettini sono in acciaio inossidabile usato per i coltelli e possono anche essere lavati in lavastoviglie, tuttavia un lavaggio a mano aumenterà la loro durata di vita. I denti dei pettini Julienne possono essere puliti con una spazzola.



CONSIGLI:

Per un funzionamento ottimale si consiglia di versare ogni tanto all'interno del sistema a cubetti un po' di olio alimentare, e di lubrificare regolarmente i montanti del telaio per tenere più facilmente il carrellino.

PRECAUZIONI

«La Mandoline» di Buyer è un affettaverdura e frutta studiato e creato per una totale sicurezza durante la realizzazione delle vostre preparazioni. Tuttavia questo utensile deve essere usato con lame e pettini particolarmente taglienti ed è quindi indispensabile manipolarlo con molta attenzione. Vi preghiamo quindi di rispettare le seguenti istruzioni:

- Il carrellino e la sua impugnatura garantiscono la massima sicurezza; è necessario posizzionarli durante l'utilizzo della mandolina.
- Manipolare sempre il telaio della mandolina e le lame/pettini prendendoli nel verso giusto.
- Durante la regolazione dell'altezza del taglio non appoggiarsi mai sulle lame montate.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.



de BUYER®

DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES

BP 70002 - FAYMONT - 88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE

TÉL : +33 (0)3 29 30 66 12 - FAX : +33 (0)3 29 30 60 03

INFO@DEBUYER.COM

WWW.DEBUYER.COM