

1 - MISE EN SERVICE

La seule opération à réaliser pour que la mandoline soit prête au service est la mise en place correcte du pied.

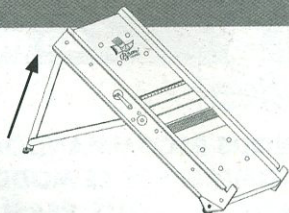
Le pied est replié et doit donc être déplié comme indiqué sur la photo ci-dessous.

L'extrémité du pied vient se placer en appui sous le rebord de la grande plaque d'appui.

Lors de l'utilisation, la mandoline ne doit pas faire face contre vous, mais devant vous.

Dans ce cas, la manivelle se trouve à votre droite et le logo Bron-Coucke en haut et à l'endroit.

Placer un petit plat en-dessous de la Mandoline pour récupérer les tranches.



2 - RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DE COUPE

Il est tout à fait normal que les leviers de réglage d'épaisseur, lorsque la mandoline est neuve, soient légèrement durs à manœuvrer.

Toutes les coupes sont faites par réglage des trois parties importantes de votre mandoline :

- la grande plaque d'appui (8)

- la plaque lame ondulée (9)

- les petites lames verticales (5)

La grande plaque d'appui et la plaque lame ondulée sont montées et abaissées par leurs leviers respectifs qui sont placés sous chaque plaque. Essayez de bouger les leviers pour vous rendre compte de la façon dont ils règlent les lames. Les petites lames verticales sont réglées par la manivelle pour sélectionner la largeur de coupe désirée. Il convient de sortir le bouton de la manivelle (10) de son ergot (11) en tirant légèrement vers vous et de le faire glisser vers le bas. Suivant votre choix de coupe, il vous suffira de repositionner le bouton de la manivelle dans le logement du haut (pour de petits bâtonnets) ou du bas (pour de larges bâtonnets).

IMPORTANT : la grande plaque d'appui doit être levée au maximum à chaque fois que vous manœuvrez la manivelle de façon à éviter tout dommage aux petites lames.

> Tranches lisses

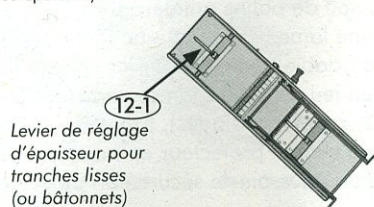
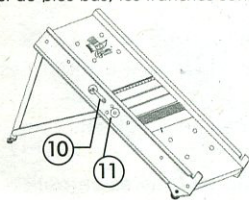
Elles s'effectuent sur la lame lisse (3) qui est affûtée comme un rasoir.

Désactiver d'abord les petites lames verticales (5) en montant la grande plaque d'appui (8) au maximum et désengager ensuite la manivelle (10) en la laissant pendre.

Neutraliser la coupe gaufree : la plaque lame ondulée (9) doit être abaissée à l'aide du levier correspondant (12-1), régler son épaisseur à 0, de façon à ce que les légumes passent dessus sans être coupés.

Régler l'épaisseur de coupe lisse, en abaissant ou en montant la grande plaque d'appui, à l'aide du levier correspondant.

- Petite épaisseur : pour les chips, lanières de courgettes, fines rondelles, etc.
- Moyenne épaisseur : pour les gratins, les pommes soufflées, les carottes Vichy, rondelles de concombres, etc.
- Grande épaisseur : grosses tranches de légumes (quand la grande plaque d'appui est au plus bas, les tranches sont très épaisses).



Lever de réglage d'épaisseur pour tranches lisses (ou bâtonnets)

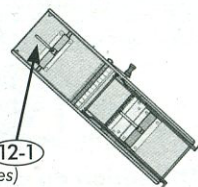
> Bâtonnets

Ils s'effectuent par combinaison des petites lames verticales et de la lame lisse. Neutraliser la coupe gaufree à l'aide du levier correspondant. Le légume ne devra pas être coupé par la lame ondulée, régler l'épaisseur de coupe à 0.

Monter la grande plaque d'appui **au maximum**, clipser la manivelle sur l'un des deux ergots selon la largeur souhaitée des bâtonnets.

Régler ensuite l'épaisseur de coupe des bâtonnets en rabaisant la grande plaque d'appui à l'aide du levier correspondant.

Lever de réglage d'épaisseur pour bâtonnets (ou tranches lisses)



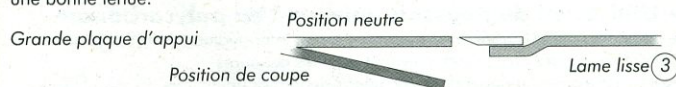
Utiliser le chariot ou le poussoir chaque fois que possible pour éviter tout danger de coupures, la mandoline étant équipée de lames très tranchantes.

> Coupes gaufrees (tranches ondulées)

Elles s'effectuent sur la lame ondulée (4).

Désactiver d'abord les petites lames verticales en montant la grande plaque d'appui au maximum et désengager ensuite la manivelle en la laissant pendre. Puis abaisser la grande plaque d'appui, régler l'épaisseur de coupe lisse à 0 de façon à ce que les légumes puissent glisser dessus sans être coupés. Régler ensuite l'épaisseur de coupe gaufree à l'aide du levier correspondant pour faire lever la lame ondulée. Vérifier que le sommet des dents soit à environ 2 mm au-dessus de la plaque couteau central. La pression et le mouvement du légume seront appliqués avec la main bien à plat afin d'éviter les coupures.

À noter que des tranches ondulées nécessitent une certaine épaisseur afin d'avoir une bonne tenue.



> Les coupes en gaufrettes

(tranches présentant un quadrillage - trous)

Neutraliser la coupe lisse et la coupe en bâtonnets comme vu précédemment.

Régler l'épaisseur de coupe de la lame ondulée à environ 2 mm.

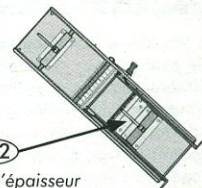
Un premier essai permet de déterminer si la lame est à la bonne hauteur. Après avoir coupé le légume une première fois sur la lame ondulée, tourner le légume de 90° pour la seconde tranche (la nouvelle tranche n'est pas quadrillée, c'est tout à fait normal) : tourner le légume de 90° avant chaque nouvelle tranche. Si vos tranches se déchirent c'est que l'épaisseur est trop faible et vous devrez monter la plaque lame ondulée. Si vos tranches n'ont pas les trous visibles, c'est qu'elles sont trop épaisses et vous devrez baisser la plaque lame ondulée. **Le principe de réalisation d'une coupe en gaufrettes repose sur le 1/4 de tour du légume avant chaque découpe.**

Des motifs différents peuvent être réalisés selon l'angle dont on tourne le légume avant chaque coupe.

Puisque le chariot protecteur en acier inoxydable ne peut pas être utilisé pour ces coupes, et selon le modèle de mandoline, nous conseillons vivement l'utilisation d'un gant textile anti-coupure.

(voir nos réf. GANT07 - GANT09)

Lever de réglage d'épaisseur pour coupes gaufrees



Seul le poussoir universel en polycarbonate permet de couper des gaufrettes. Le chariot protecteur en acier inoxydable ne le permet pas.