

3 - LA SÉCURITÉ

Selon le modèle que vous avez acquis, vous êtes en possession :

- soit du chariot protecteur en acier inoxydable
- soit du poussoir en polycarbonate

Ces deux accessoires sont faits pour réduire au maximum les risques de coupures des doigts.



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

> Utilisation du chariot en acier inoxydable (6)

Le chariot coulisse sur la mandoline comme sur des rails : il est prisonnier grâce aux rebords des côtés du châssis de la mandoline.



Pour le mettre en place, engager le chariot sur la mandoline en position de travail. Deux sens d'engagement sont possibles, le bon sens est lorsque l'articulation du chariot est engagée en premier.

Articulation

La grande plaque d'appui doit être en position basse (épaisseur de coupe déjà réglée) avant d'engager le chariot sur la mandoline. À défaut, le chariot pourrait rayer la surface de la grande plaque d'appui.

Disposer le légume à trancher dans la cage du chariot et rabattre le couvercle, qui comporte des ergots de maintien, sur le légume.

Ensuite, manœuvrer le chariot de bas en haut et de haut en bas, dans un mouvement régulier de va-et-vient, en appuyant régulièrement sur le couvercle afin de mettre en pression le légume. L'épaisseur de coupe aura été réglée au préalable.

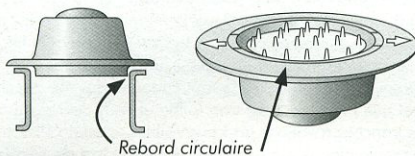
> Utilisation du poussoir universel en polycarbonate (7)

Le poussoir s'utilise comme une deuxième main, intermédiaire entre les lames de la mandoline et votre propre main, évitant ainsi les coupures.

Il est complètement indépendant du châssis de la mandoline lors de son utilisation. Ajuster l'épaisseur et le type de coupe souhaités.

Piquer le légume sur les piques en inox du poussoir. Saisir le poussoir et couper le légume sur la mandoline en exerçant une pression continue sur le chapeau du poussoir avec la paume de la main. Ainsi après chaque tranche, le légume est prêt pour la tranche suivante.

En fin de coupe, le poussoir vient se loger entre les deux côtés de la mandoline grâce à un rebord circulaire.



Rebord circulaire

4 - NETTOYAGE

La Mandoline Bron-Coucke est réalisée en acier inoxydable de haute qualité.

Elle peut se laver au lave-vaisselle. Cependant, un lavage sous l'eau courante est suffisant, ceci afin de prolonger la durée de vie des lames. En effet, les lames de la mandoline sont réalisées en acier inoxydable trempé et ne présentent pas la même résistance à la corrosion que le reste de l'appareil. Cette résistance peut varier en fonction du type de détergent utilisé dans le lave-vaisselle. De plus, l'utilisation prolongée du lave-vaisselle peut émousser les lames à la longue.

Le chariot en acier inoxydable et le poussoir en polycarbonate peuvent être lavés au lave-vaisselle.



Un lavage à l'eau chaude avant la première utilisation est fortement recommandé. • Un lavage après chaque utilisation est nécessaire et garantit une bonne hygiène de l'équipement.

5 - ENTRETIEN RANGEMENT



Tenir l'appareil hors de portée des enfants et en général des personnes non habilitées à s'en servir.

La mandoline est conçue pour nécessiter un minimum d'entretien.

Toutefois, il convient de la nettoyer à grande eau après chaque usage pour éliminer les féculés et jus indésirables qui, en séchant, peuvent rendre les surfaces "collantes". Laisser sécher (ou mieux : essuyer soigneusement avec un torchon propre) et entreposer dans un endroit à l'abri de l'humidité.

Avant chaque nettoyage, neutraliser les parties coupantes : le risque de coupure et le risque d'abîmer le fil des lames seront ainsi réduits au maximum.

Éviter de nettoyer la mandoline avec des instruments qui pourraient détériorer le fil des lames.

Seule la lame lisse est réaffûtable. Elle se réaffûte sur une pierre à huile.

Vérifier périodiquement le serrage des écrous de l'appareil.

Ranger l'appareil dans un endroit précis, de préférence suspendu et surtout éviter de le "coincer" entre deux matériels lourds (incidents de plonge).

En respectant ces consignes, vous conserverez pendant des années votre mandoline en parfait état de fonctionnement.

Vous trouverez toutefois dans le paragraphe suivant la liste des pièces de rechange disponibles chez votre revendeur habituel.

6 - PIÈCES DE RECHANGE

- (4) Réf. 126CL - Plaque lame ondulée
- (18) Réf. 136CL - Côté simple
- (19) Réf. 137CL - Côté manivelle
- (8) Réf. 146CL - Grande plaque d'appui
- (1) Réf. 166CL - Pied repliable
- (3) Réf. 176CL - Lame lisse
- (10) Réf. 183CL - Manivelle
- (2) Réf. 190CL - Patin anti-dérapant
- Réf. 196CL - Kit visserie diverse
- (13) Réf. 19638 - Jeu de couteaux 38 lames (10 mm et 3 mm)
- (14) Réf. 10644 - Jeu de couteaux 44 lames (7 mm et 3 mm)
- (15) Réf. 11660 - Jeu de couteaux 60 lames (4,5 mm et 2 mm)
- (16) Réf. 303CH - Poignée chariot plastique
- (17) Réf. 304CH - Poignée chariot bois verni
- (6) Réf. 30300 - Chariot de protection en acier inoxydable
- (7) Réf. 10 201 - Poussoir universel en polycarbonate