

INSTRUCTIONS

Cette mandoline double-usage avec sa lame à julienne interchangeable permet de trancher facilement des légumes et des fruits fermes, ainsi que des fromages à pâtes semi-dures.

NOTE : L'article est conditionné avec la lame à julienne dans la position « **en fonction** ». La position « **en fonction** » correspond aux encoches inférieures, situées à proximité de la lame de tranchage. **Pour n'utiliser que la fonction Tranchage**, déclipsez et retirez avec précaution le bloc à julienne de la position « **en fonction** » en pressant sur l'ergot surmonté d'une flèche et en soulevant le bloc. Vous pouvez à présent trancher en suivant les instructions ci-dessous.

POUR TRANCHER

1. **Pour trancher**, ajustez la lame à l'épaisseur désirée ; "1" correspond à 0,8 mm, "2" à 1,6 mm et "3" à 3,2 mm.
2. Tenez fermement le manche de la mandoline dans une main et de votre main libre, placez le poussoir sur les aliments à trancher. Pressez les aliments à travers les dents et le plateau texturé. Posez les embouts en caoutchouc sur une surface plane et appliquez une pression constante sur le poussoir de protection pendant que vous passez **délicatement** l'aliment sur la lame. **Veillez à toujours éviter de toucher la lame avec la main.**

POUR LA JULIENNE

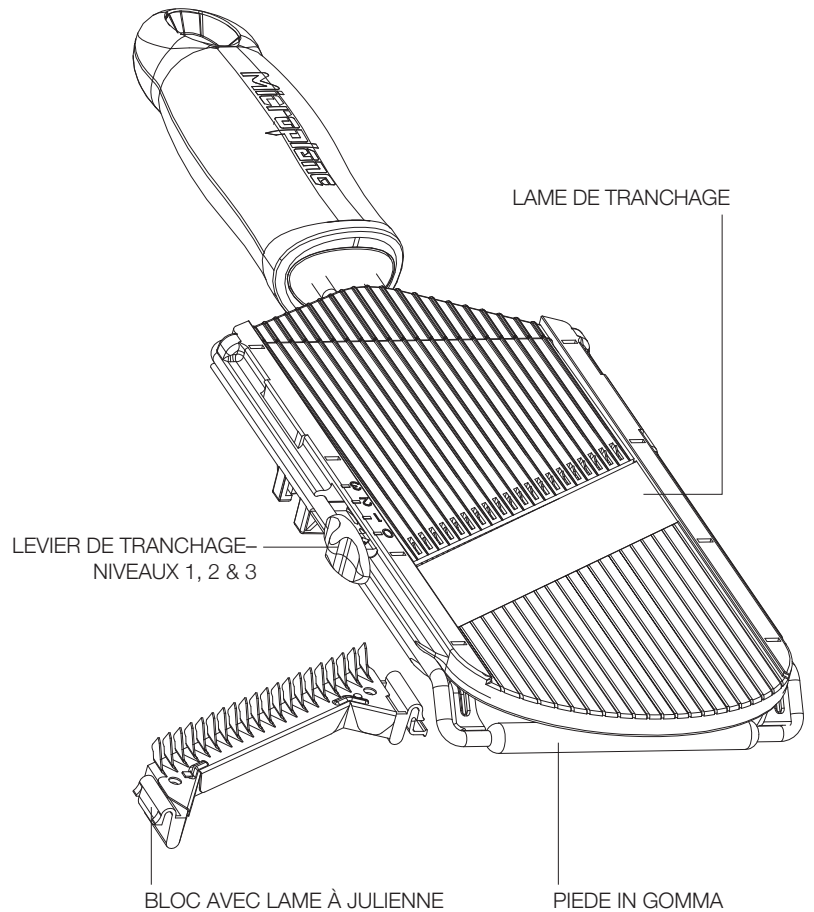
Insérez le bloc à julienne dans les **encoches inférieures** par-dessous, à proximité de la lame de tranchage ; une fois introduit dans les encoches, exercez une pression sur la partie dentelée, il se mettra en place d'un simple click.

1. **Pour couper les aliments en julienne**, ajustez la lame à l'épaisseur désirée. Vous êtes maintenant prêt à trancher des bâtonnets d'épaisseurs similaires à celles décrites plus haut dans la section "Pour trancher".
2. Après utilisation, retirez le bloc à julienne de sa position « **en fonction** » et placez-le en position « **rangement** ». Pour ranger la lame, déclipsez avec précaution et retirez le bloc à julienne des **encoches inférieures** en pressant sur l'ergot surmonté d'une flèche et en le soulevant.
3. Insérez le bloc à julienne dans les **encoches supérieures** par-dessous, et une fois introduit dans les encoches en diagonale, exercez une pression sur la partie dentelée, il se mettra en place d'un simple click.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Rincez la mandoline et le bloc à julienne à l'eau chaude immédiatement après chaque utilisation.
- Rangez le bloc à julienne au dos de la mandoline dans la fente la plus proche du manche et réglez l'épaisseur sur "0" lorsqu'elle n'est pas utilisée. Pour ranger la mandoline, faites glisser le poussoir de protection sur le rail de la mandoline au plus près du manche.
- **La lame et les dents sont extrêmement tranchantes pour obtenir les meilleurs résultats, mais elles sont également susceptibles de provoquer des blessures graves si elles sont mal utilisées.**
- Lavage à la main recommandé

FRONT



BACK

