

# La Mandoline

## REVOLUTION

### DICING MANDOLINE



**EMGA**

\*011.150

MANUEL D'UTILISATION  
OWNERS' MANUAL  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
GEBRUIKSAANWIJZING



de **BUYER**

DEPUIS 1830

MADE IN  
FRANCE

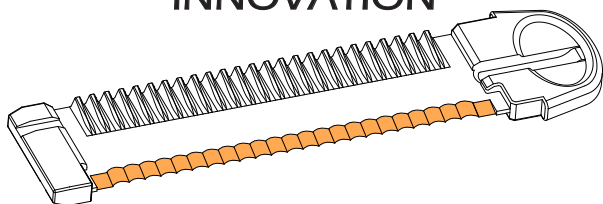


Le coupe fruits/légumes La Mandoline Ultra  
évolue et devient :  
*The vegetable/fruit slicer "La Mandoline Ultra"*  
*evolves and becomes :*  
LA MANDOLINE REVOLUTION

# 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.

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.

# 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



# MISE EN SERVICE

## 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.

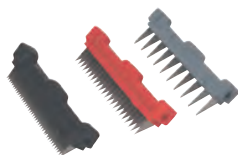


- Pour ressortir la lame, presser sur le petit poussoir latéral de la lame.



### 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.

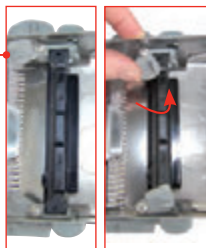


- Pour mettre en place un peigne Julienne, dévisser la rampe à l'aide des vis papillon avant de mettre en place le peigne.

- Retourner la Mandoline. S'assurer que le système cube est bien en place.

verrou

- 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.



# MISE EN SERVICE

## 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, gauffrées et Juliennes.



butée du chariot



- 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.



### Repères de réglage

coupes CUBES



Autres coupes



- 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.



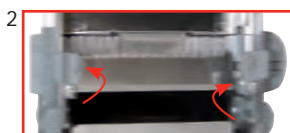
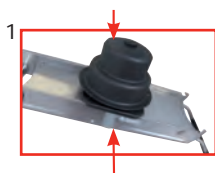
# LES COUPES

## 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.



On utilise la lame horizontale - sans peigne Julienne – pour réaliser des rondelles ou des tranches.

Insérer la lame - côté micro dentelé «micro lobes» ou ondulé - selon la coupe souhaitée. Régler la hauteur de coupe.





# 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

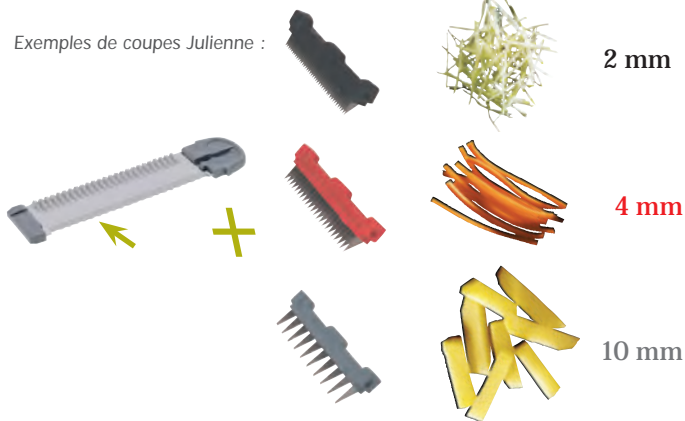


**Attention : vous devez bien rester dans l'axe afin de ne pas faire de cube.**

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

butée du chariot

Exemples de coupes Julienne :

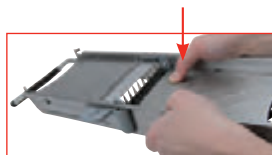


2 mm

4 mm

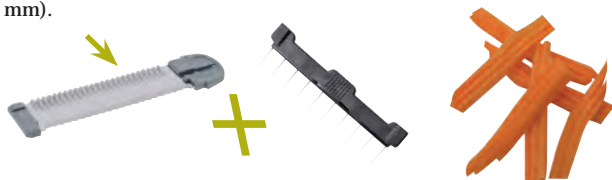
10 mm

*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).



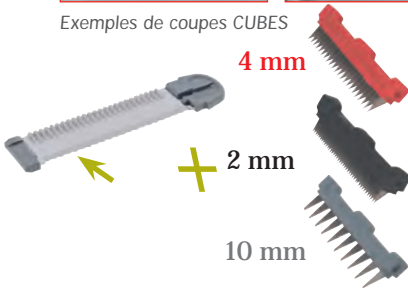
# LES COUPES

## Coupe Cubes

- Insérer la lame horizontale côté micro dentelé.
- Placer le peigne choisi en s'assurant de bien avoir laissé le plateau deserré 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.



Exemples de coupes CUBES



*Brunoise*

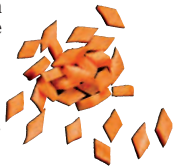
*Salpicon*

*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).



### 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)**

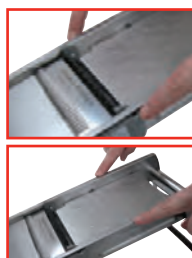
- On peut désolidariser le chariot du châssis pour le nettoyage; il suffit de le faire glisser le long du châssis jusqu'à l'extraire par l'arrière.
- Pour un nettoyage complet du poussoir, il est possible de le démonter. Un embout au sommet débloque le poussoir, séparant le dôme ergonomique de la partie 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 food grade stainless steel and polymer composites. Satin polished stainless steel.
- Horizontal 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 horizontal 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.

### HORIZONTALE 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.



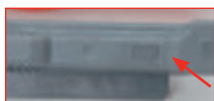
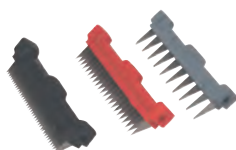
- To remove the straight blade, press the small pusher on the side of the blade.

### 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 indicate the spacing.

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

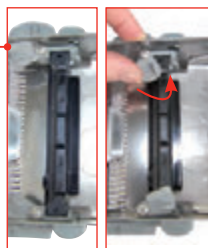


• Loosen the upper plate with the tightening knobs before inserting the Julienne blade.

• 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 in 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.



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").



### 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.



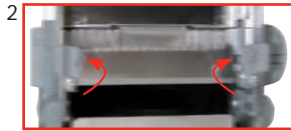
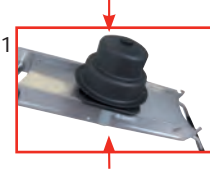
# THE CUTS

## 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



## 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.

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.



- 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 horizontal 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.

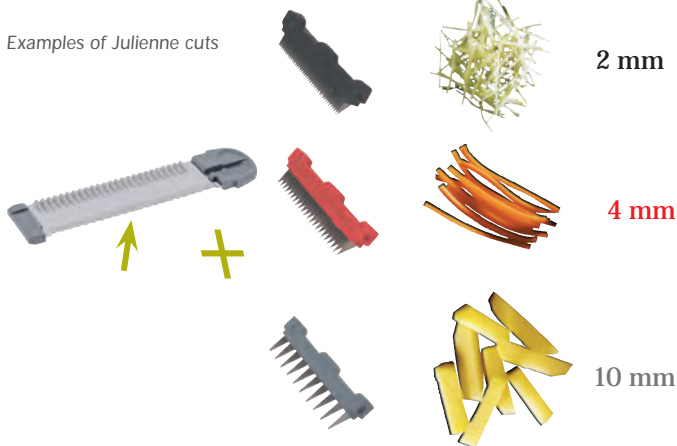
storage box  
3 Julienne blades



**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.*

stop of the slider

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 horizontal 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.

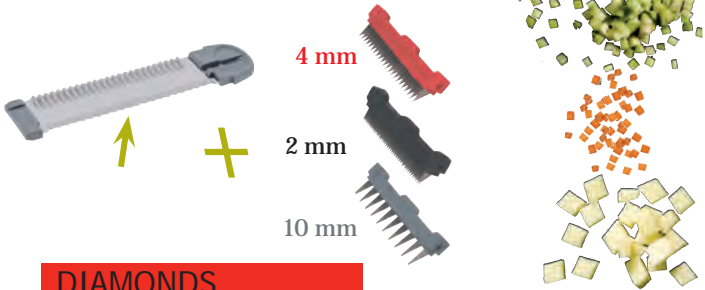


# THE CUTS

## 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.

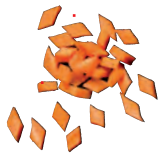


## DIAMONDS

- 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.

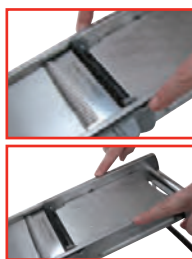
### Blades

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.

**BESTANDTEILE DER MANDOLINE REVOLUTION  
VERSION MASTER**

# 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 Schritze.
- mit einem EXTRALANGEN SCHIEBER geliefert : für das Schneiden von langem Gemüse und zur Herstellung von Riesen-Pommes-Frites
- mit 6 JULIENNE Schneidkämme geliefert (2-3-4-5-7 und 10 mm)



# INBETRIEBNAHME

## 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.

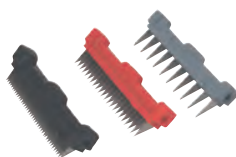
### HORIZONTALE DOPPELKLINGE

- 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 Käme 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.



Wagenanschlag



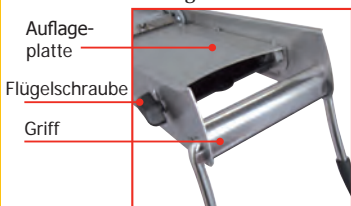
• Der Wagenanschlag begrenzt die Rotationsbewegungen des Stößels in eine Richtung und dann in die andere; er ermöglicht, regelmäßige Schnitte durchzuführen.

• 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.



# SCHNEIDEN

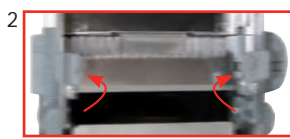
## HINWEIS:

- 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 bequemeres 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.





# SCHNEIDEN

## 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.

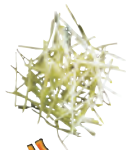
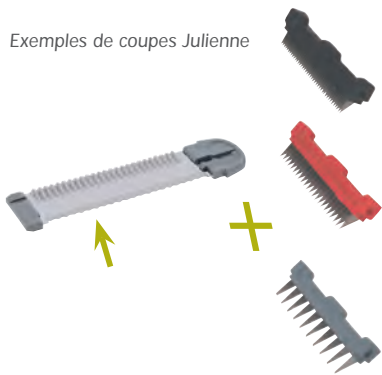
Ablagekasten  
3 Kämme



**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



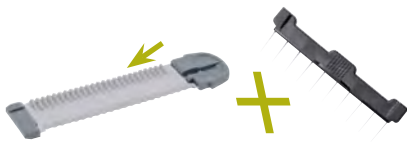
10 mm

*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.

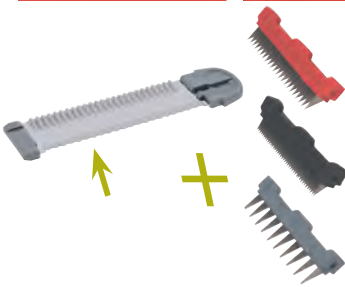


# SCHNEIDEN

## Würfelschnitt

- Das horizontale Schneidblatt mit der Mikrozahnhseite 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 Rundschaube 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.

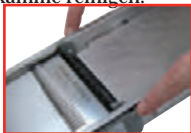


**Schneidblätter und Schneidkämme**

• 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

### 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 standaardneden 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 draaicontrolesysteem 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.

**VERSIE MASTER**

# 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 draaicontrolesysteem om het snijden te vergemakkelijken.
- EXTRALANGE DUWKNOP om lange groenten te snijden, reuzenfrietten te maken.
- 6 juliennemessensets (2-3-4-5-7-10 mm)



# INGEBRUIKNEMING

## STEUNEN

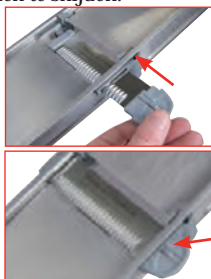
- De steunen kunnen ingeklapt worden met het oog op een maximale ruimtebesparing en gemakkelijke opberging.
- Ze zijn bekleed met silicone en zijn antislip voor een perfecte stabiliteit tijdens het snijden.
- De Mandoline kan rechtstreeks op het werkblad of op een recipiënt gebruikt worden.

## 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.



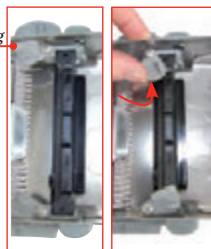
### JULIENNEMESSESET

- 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.



vergrendeling

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



# INGEBRUIKNEMING

## 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 draaicontrole-systeem, om het snijden van blokjes, ruiten, wafelvormen en reepjes te vergemakkelijken.

Uitsparing 90° om de draai-beweging te sturen tijdens het snijden van blokjes en wafelvormen



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

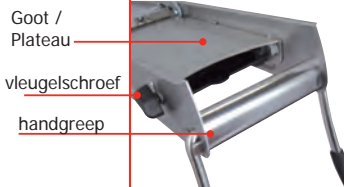
Aanslag van de slede



- 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.



### 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
- 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.



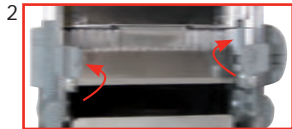
# DE SNIJVORMEN

## 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 Blokjessysteem uit: schuif de slede terug om ze op het blokjessysteem 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.

## Gekartelde snijvorm



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

Stel de snijhoogte in.

## 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 blokjessysteem 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

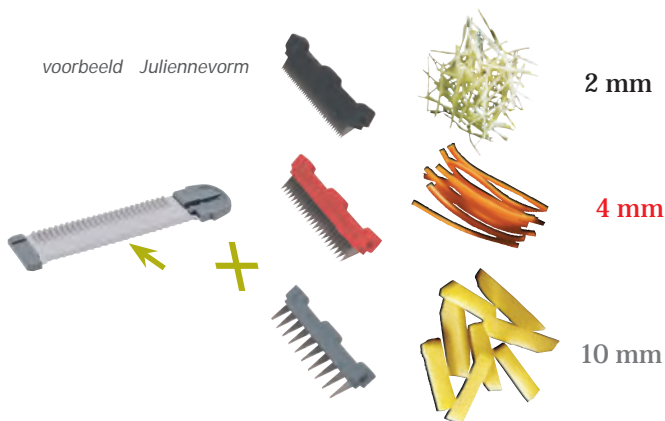


Opgelet: u dient de as nauwkeurig te volgen opdat u geen blokjes zou maken.

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

Aanslag van de slede

voorbeeld Juliennevorm



2 mm

4 mm

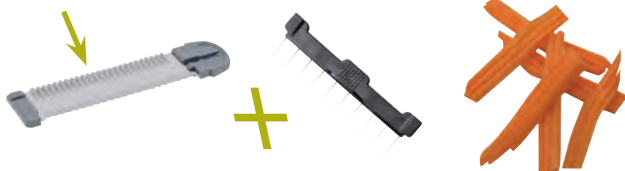
10 mm

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.

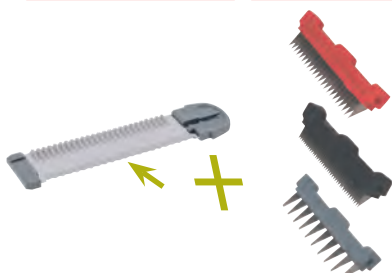


# DE SNIJVORMEN

## 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 sneed, 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 aardappeltagiatelle 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.

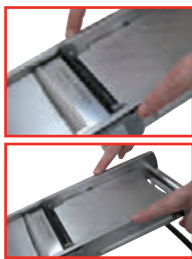
- Om de knop volledig schoon te maken, kan hij uit elkaar gehaald worden. Indien u het opzetstuk bovenaan de knop verwijdert, kunt u de ergonomische bol en de veer wegnemen. Hiervoor draait u het opzetstuk naar rechts. De pinnen daarentegen mogen niet gedemonteerd worden. Om alle elementen van de knop 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.



## VOORZORGSMAATREGELEN

*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.**