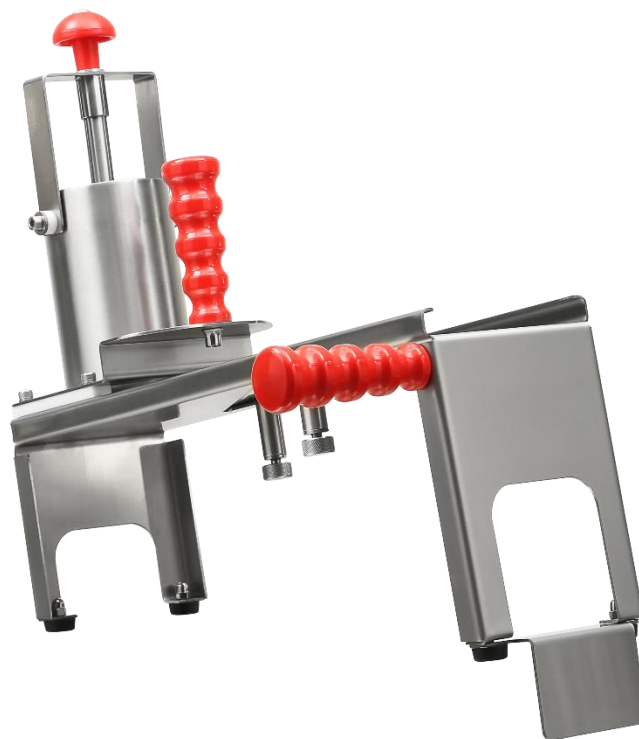


MODE D'EMPLOI : MANDOLINE PROFESSIONNELLE INOX M1320



Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Traduit de l'anglais

1. INTRODUCTION

La mandoline trancheuse, grâce à sa fonction de coupe horizontale, assure des tranches de haute qualité et régulières, d'une épaisseur comprise entre 1,5 mm et 7 mm, pour les fruits et légumes tels que la pomme de terre, l'oignon, le concombre, la carotte, la courgette, la pomme, etc. dans des lieux tels que les hôtels, restaurants, chaînes de restauration rapide, entreprises de restauration collective, etc.

2. INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Tout d'abord, merci d'avoir choisi notre société et pour l'intérêt et la confiance que vous accordez à nos produits.
- Veuillez lire attentivement les instructions de ce manuel afin d'obtenir les meilleures performances de votre produit.
- Assurez-vous que les personnes qui utiliseront votre produit connaissent bien le contenu de ce manuel avant son installation.
- N'effectuez pas de nettoyage ou de maintenance sur le produit acheté avant d'avoir lu le manuel.
- Gardez le manuel à proximité de votre produit afin de pouvoir vous y référer facilement à tout moment.

La boîte du produit que vous avez achetée comprend :

- 1 corps de mandoline trancheuse
- 1 poussoir de mandoline
- 1 poignée
- 1 manuel d'utilisation

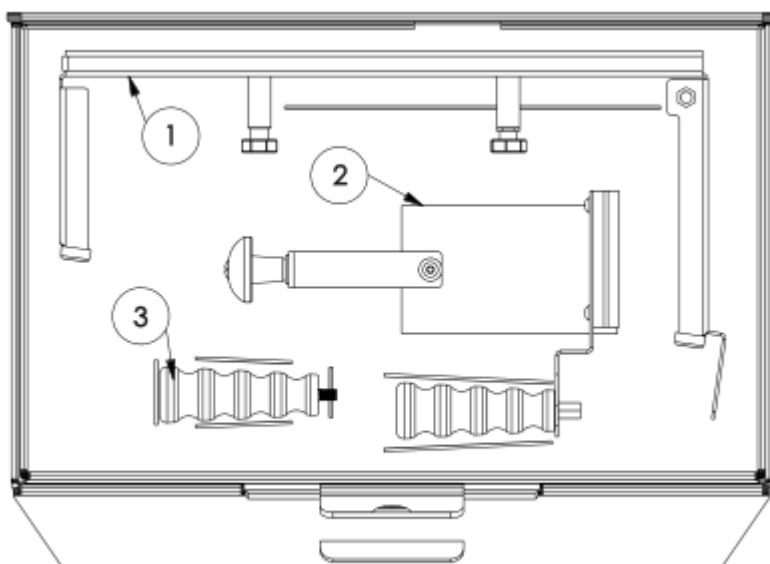
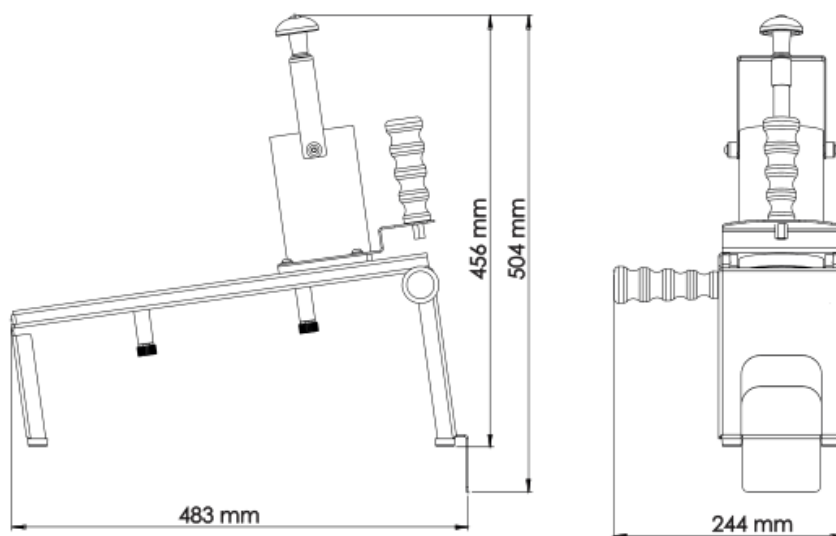


Figure 2.1

3. Technical specifications



4. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

4.1 Préparation

Votre produit est livré en trois parties démontées dans la boîte. Le produit est placé et fixé dans une boîte adaptée. Ouvrez la boîte. Vous n'avez pas besoin d'utiliser d'objet tranchant ou de couteau. Placez le **corps** (numéro 1) de votre produit, tel qu'indiqué dans la **Figure 2.1**, sur la table. Puis insérez le **poussoir à fruits/légumes** (numéro 2), tel qu'indiqué dans la **Figure 4.1.1**, à travers les glissières prévues et dans le canal de la chambre. Enfin, assemblez la **poignée** (numéro 3), telle qu'indiquée dans la **Figure 4.1.2**, soit à droite soit à gauche selon la main avec laquelle vous utiliserez la machine.

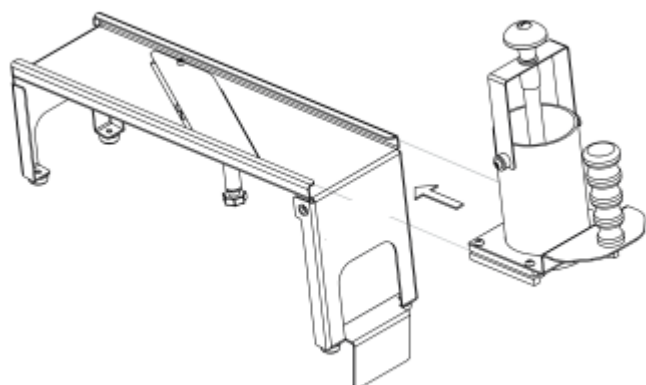


Figure 4.1.1

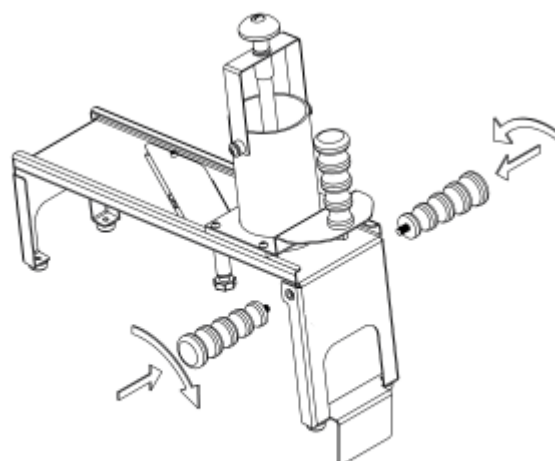


Figure 4.1.2

4.2 Utilisation

L'installation et la première utilisation peuvent être effectuées par l'utilisateur.

Placez le produit sur une surface plane et antidérapante.

Assurez-vous que votre produit, en particulier la **lame** et la partie **poussoir trancheur**, soit propre, car elles seront en contact avec les légumes et les fruits. Essuyez-les avec un chiffon humide si nécessaire.

Attention : Les lames sont extrêmement tranchantes.

Lavez toujours les légumes et les fruits avant de les couper.

Tirez complètement la **poignée de la chambre** vers le haut et inclinez-la vers l'avant. (**Figure 4.2.1**)

Placez soigneusement le légume ou le fruit que vous souhaitez couper dans la **chambre**. (**Figure 4.2.2**)

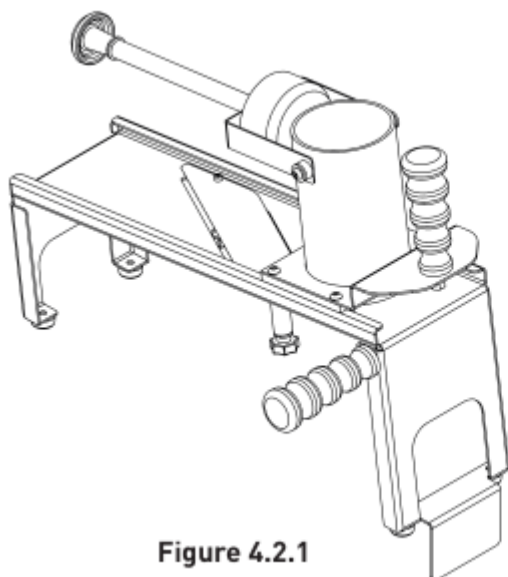


Figure 4.2.1

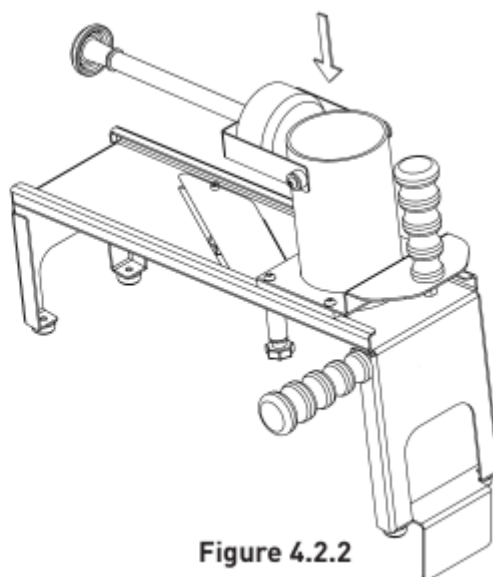


Figure 4.2.2

Attention : Veillez à protéger vos mains car les lames sont extrêmement tranchantes.

Introduire la poignée dans la chambre (Figure 4.2.3)

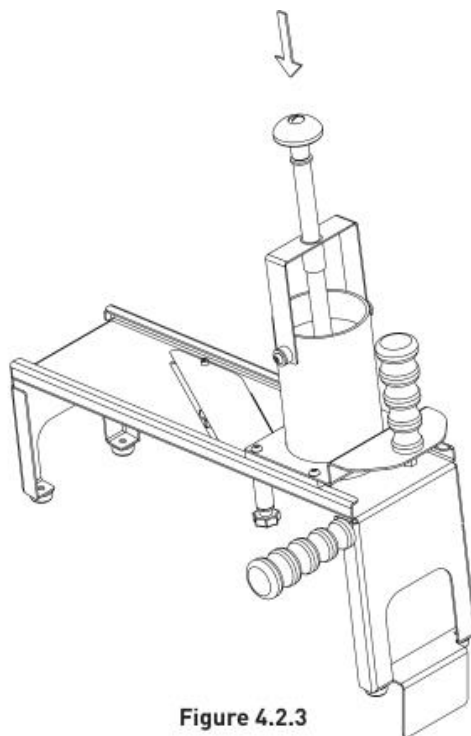


Figure 4.2.3

Ajustez l'épaisseur souhaitée en tournant dans le sens horaire ou antihoraire. (Si vous tournez dans le sens antihoraire, vous réduirez l'épaisseur.) Tournez les **deux boulons** de manière identique afin de garantir que toutes les faces de la tranche du fruit ou du légume aient une épaisseur égale. (Figure 4.2.4)

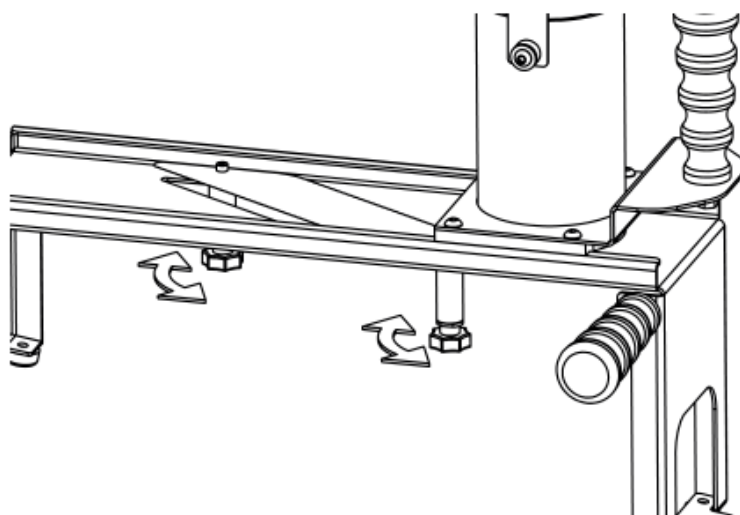


Figure 4.2.4

Placez un bac gastronorme approprié sous la mandoline pour recueillir les tranches.
Déplacez le levier du poussoir d'avant en arrière. (Figure 4.2.5).

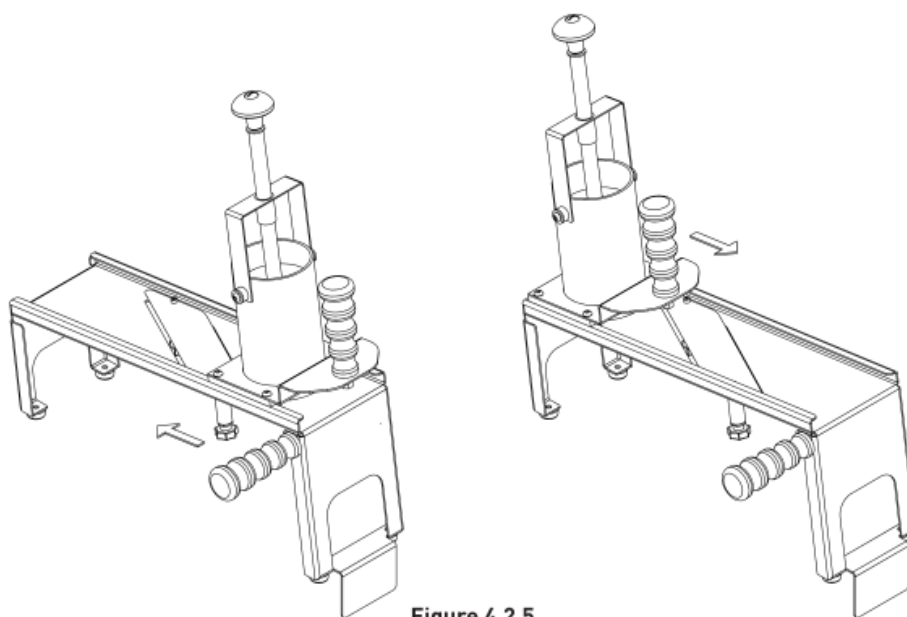
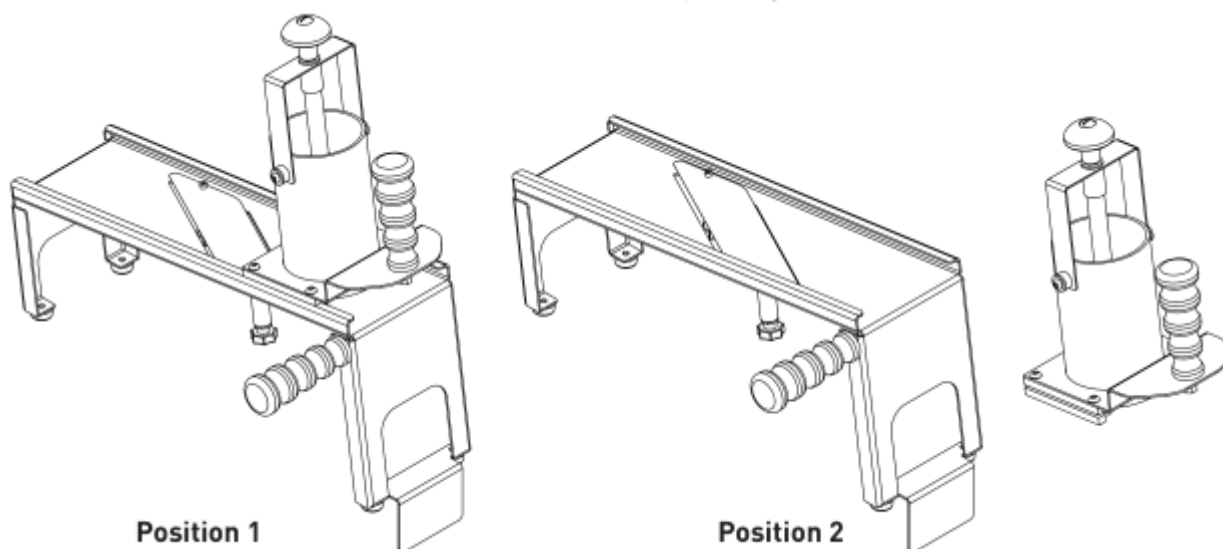


Figure 4.2.5

Répétez les mêmes étapes après avoir coupé le légume ou le fruit.

4.3 Nettoyage

- Assurez-vous que le produit est propre avant la première utilisation.
- De plus, lors d'une utilisation en cours de journée, vous pouvez laver les pièces à l'eau tiède en passant le produit de la **Position 1** à la **Position 2**, comme indiqué ci-dessous, selon le besoin.



Position 1

Position 2

Toujours rincer le produit après lavage à l'eau tiède.

Ne pas utiliser d'eau chaude pour le lavage. L'eau chaude provoque une dilatation du roulement de la mandoline, ce qui peut entraîner des problèmes lors de l'utilisation.

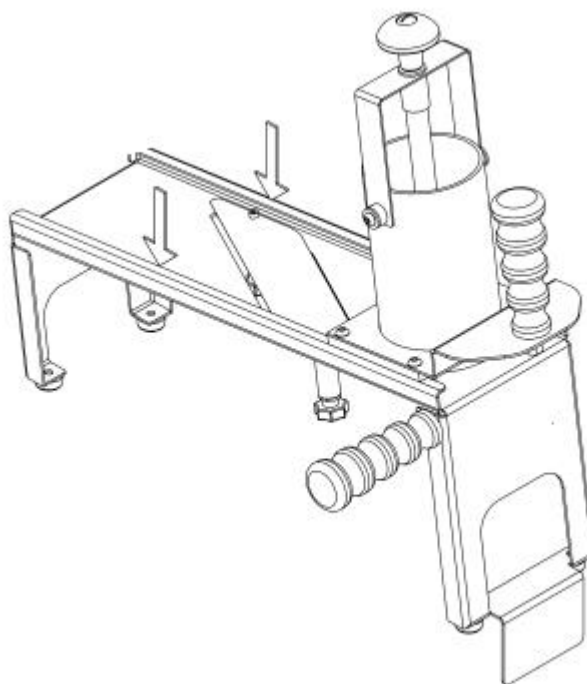
Ne pas laver le produit au lave-vaisselle.

4.4 INFORMATIONS PRATIQUES ET UTILES

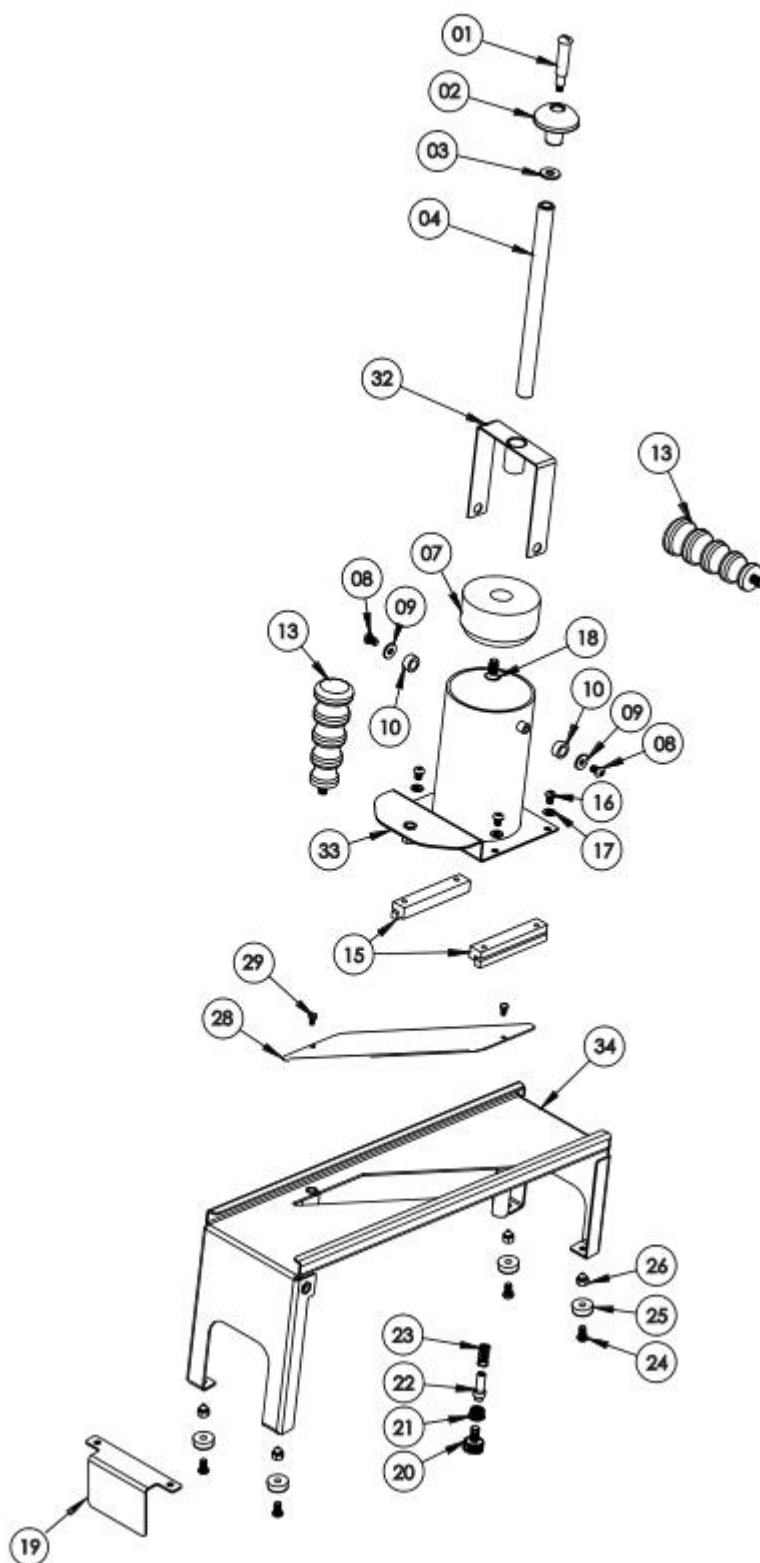
- Assurez-vous que la surface est lisse et sèche, car la mandoline adhère à la surface grâce à ses pieds en caoutchouc antidérapants.

5. ENTRETIEN

- Le produit ne nécessite pas d'entretien particulier. Cependant, si vous ressentez une difficulté lors de l'utilisation du levier poussoir, l'application d'une graisse alimentaire blanche sur les glissières (indiquées par une flèche sur les côtés du produit) permettra de rétablir une bonne lubrification.



6. Vue éclatée et pièces détachées



Part N°	Ref	Nom de la pièce
01	70093	Axe de poignée
02	72066	Poignée rouge
03	70804	Rondelle d'arbre du poussoir de mandoline
04	70806	Arbre du poussoir de mandoline
07	72128	Bloc poussoir de mandoline
08	60301	Vis Imbus M6x10 (Inox)
09	70810	Rondelle de mandoline
10	44147	Vulkolan de mandoline
13	76298	Poignée de poussoir
15	72127	Roulement de mandoline
16	60354	Vis Imbus M6x8 bombée (Inox)
17	60123	Rondelle M6 (Inox)
18	60023	Vis Imbus M8x20 fraisée (Inox)
19	70704	Support de table de mandoline
20	70786	Vis moletée M8x15
21	70703	Écrou de roulement de lame de mandoline
22	70700	Axe de lame de mandoline
23	16074	Ressort de lame de mandoline
24	60355	Vis Imbus M6x12 bombée (Inox)
25	72074	Pied en caoutchouc (petit)
26	60173	Écrou borgne M6 (Inox)
28	70702	Lame trancheuse de mandoline
29	60302	Vis AA M4x8 (Inox)
32	76419	Tôle en U de chambre de mandoline (Assemblé)
33	76420	Chambre de mandoline (Assemblé)
34	76393	Corps de mandoline (Assemblé)

7. Dépannage

Problème	Cause possible	Actions
Difficulté lors de la coupe des légumes	La lame peut être déformée	Contactez le fournisseur
Difficulté avec le poussoir de la mandoline	Les glissières peuvent manquer de graisse	Appliquez de la graisse alimentaire blanche sur les glissières
L'appareil bouge même posé sur une surface plane	Les patins antidérapants du bas peuvent être déformés	Contactez le fournisseur
L'épaisseur de coupe n'est pas réglable	Le ressort peut être déformé	Contactez le fournisseur



CE