

NETTOYAGE - ENTRETIEN

La Mandoline MATFER ne nécessite aucun entretien particulier. Seule la partie lisse de la lame réversible, réalisée en acier de coutellerie, doit être régulièrement affûtée afin de conserver une excellente qualité de coupe. La mandoline a été conçue pour faciliter au maximum son nettoyage. Retirer la lame réversible et le bloc effileur du corps. Laver chaque élément à l'eau, les rincer et les sécher. Elle peut être nettoyée au lave-vaisselle, toujours en séparant la lame réversible et les blocs effileurs du corps de la mandoline.

CLEANING - SERVICING

The MATFER Mandoline does not require any specific service. Only the smooth part of the reversible blade, made of knife quality stainless steel needs to be sharpened regularly to preserve top cutting quality. This mandoline is designed to make cleaning particularly easy. Remove the reversible blade and the cutting blade unit from the body. Wash each part in water, rinse and dry. Suitable for dishwasher.

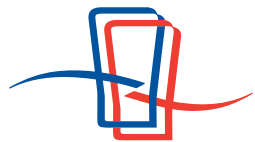


REINIGUNG - WARTUNG

Die Mandoline von MATFER benötigt keine besondere Pflege. Nur die glatte Seite der zweiseitig verwendbaren Schneide aus Messer Stahl sollte regelmäßig geschärft werden, um ihre hervorragende Schnittqualität zu bewahren. Die Mandoline wurde so entwickelt, daß ihre Reinigung so weit wie möglich vereinfacht wurde. Nehmen Sie die zweiseitige Schneide und den Scheideblock des Gehäuses ab. Waschen Sie jedes Teil gründlich mit Wasser, abspülen und trocken. Die Mandoline ist spülmaschinenfest.

LIMPIEZA - MANTENIMIENTO

La Mandoline MATFER no requiere ningún mantenimiento especial. Sólo la parte lisa de la hoja reversible, realizada en acero de cuchillería, debe ser periódicamente afilada para que conserve una excelente calidad de corte. La Mandoline ha sido fabricada con el fin de facilitar al máximo su limpieza. Retirar la hoja reversible y el bloque laminador del cuerpo. Lavar cada elemento con agua, aclararlo y secarlo. Puede lavarse en el lavavajillas



MATFER

Travailler pour le goût

9/11, rue du Tapis Vert - BP 75 - 93261 LES LILAS CEDEX
Tél. : +33 (0)1 43 62 60 40 - Fax +33 (0)1 43 62 50 82
E-mail : matfercontact@matfer.com - Site : www.matferbougeat.com

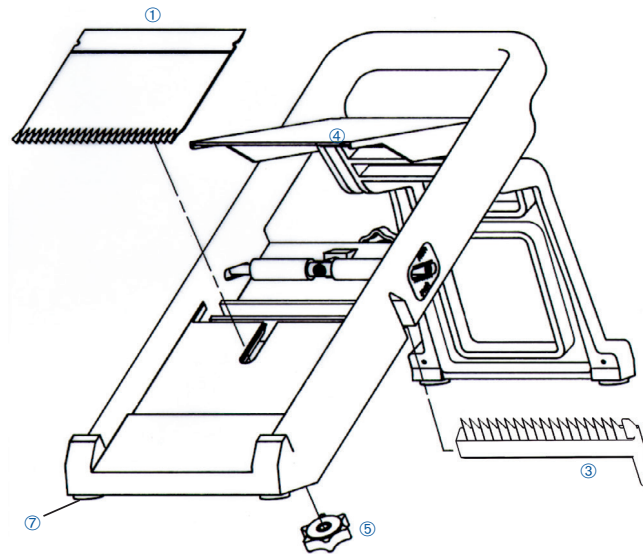
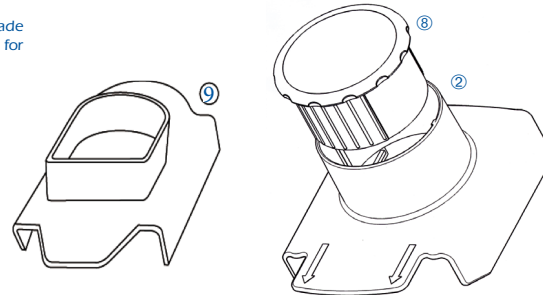
Modèle déposé

Attention ! La Mandoline 2000 S est un outil tranchant. Manipuler avec précautions. Tenir hors de portée des enfants.

Caution ! Matfer Mandoline 2000 S is sharp. Handle with cautions. Keep out of reach of children. Always use the hand guard.

Vorsicht ! Die Mandoline 2000 S ist ein Schneidewerkzeug. Gehen Sie vorsichtig damit um. Halten Sie es ausserhalb der Reichweite von Kindern.

¡ Atención ! La Mandoline 2000 S es una herramienta que corta. Usar con cuidado. Mantener fuera del alcance de los niños.



- 215068 Jeu de 3 effileurs 3, 5 et 10 mm en boîte plastique / Set of 3 cutting blade units in plastic box

③ 215070 Bloc effileur 3 mm / Cutting blade unit 1/8"

③ 215072 Bloc effileur 5 mm / Cutting blade unit 3/16"

③ 215074 Bloc effileur 10 mm / Cutting blade unit 3/8"

① 215085 Lame réversible avec bouton de serrage ⑤ / Reversible blade

⑦ 215086 Jeu de 4 patins de rechange / Set of 4 pads

② 215087 Chariot sans poussoir / Guard without pusher

⑧ 215088 Poussoir rond / Round pusher

⑨ 215065 Poussoir de protection / Protection pusher

MANDOLINE 2000 S



MATFER

Travailler pour le goût



La Mandoline MATFER permet de réaliser de nombreuses coupes : chips, carottes vichy, émincés, rondelles, pommes gaufrettes, pommes paille, allumettes, juliennes, etc...

Elle est constituée :

- ✓ d'un corps monté sur un pied articulé,
- ✓ d'une plaque d'appui ④ réglable en hauteur,
- ✓ d'une lame réversible ① permettant la coupe lisse et gaufrée,
- ✓ de trois blocs effileurs amovibles ③, de 3, 5 et 10 mm d'écartement entre les lames,
- ✓ d'un chariot à légumes ②, et d'un poussoir de protection



The MATFER Mandoline is capable of cutting many different shapes : chips, grated carrots, "émincé" grating, slices, waffle-cut potatoes, fine French fries, "allumettes" French fries, vegetable juliennes, etc...

The Mandoline consists of :

- ✓ a body mounted on an articulated base,
- ✓ a bearing plate ④, adjustable for height,
- ✓ a reversible blade ① designed for smooth or waffle cuts,
- ✓ three cutting blade units ③, with intervals of 1/8", 3/16" and 3/8" between blades,
- ✓ a vegetable guard with pusher ②, and a protection pusher



Mit der Mandoline von MATFER können Sie Gemüse auf vierlei Arten schneiden : Chips, Möhrenstifte, fein Scheibchen, Chips mit Waffelmuster, Kartoffeln raffeln, Stifte schneiden, Juliennes, etc...

Sie besteht aus :

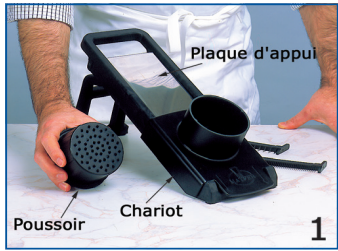
- ✓ einem Gehäuse, das auf einem schwenkbaren Sockel montiert ist,
- ✓ einer höhenverstellbaren Stützplatte ④,
- ✓ einer zweiseitig verwendbaren Scheibe ① für glatten oder Waffelschnitt,
- ✓ drei auswechselbaren Schneideblöcken ③, mit 3, 5 und 10 mm Abstand zwischen den Schneiden,
- ✓ einem Gemüsegleitschieber ②, und geführter Fingerschutzchieber



La Mandoline MATFER permite realizar numerosos cortes : chips, zanahorias en rodajas, lonchas, tajadas, patatas ranuradas, patatas paja, en barritas, verduras ralladas, etc...

Consta de :

- ✓ un cuerpo montado sobre una base articulada,
- ✓ una placa de apoyo ④, de altura ajustable,
- ✓ una hoja reversible ① que permite un corte liso o ranurado,
- ✓ tres bloques laminadores móviles ③ de 3, 5 y 10 mm de separación entre las hojas,
- ✓ un empujador de legumbres ②, y un empujador de precaución.



- Mandoline 2000 S avec chariot de protection totale.
- Mandolin 2000 S with total protection guard.
- Mandoline 2000 S mit komplettern, geschützten Hobelschlitten.
- Mandolina 2000 S con carro de protección total.



- Monter le chariot par l'arrière de la mandoline
- Démontage : écarter le côté du chariot pour pouvoir le soulever en le remontant vers le haut.
- Clip the guard on the mandolin, to take it off simply pull on the side wing to lift the guard from the frame.
- Anbringung des Hobelschlittens durch anklipsen. Abnehmen des Hobelschlittens : die Seiten auseinanderziehen und anheben.
- Montaje del carro mediante enganche. Desmontaje : separar el lado del carro para poder levantarlo.



- **Coupe de julienne ou bâtonnets** : insérer le bloc effileur choisi sur le côté.
- **Julienne cut** : carefully insert the julienne carridge on the side of the frame.
- **Gemüestifte** : Wählen Sie auf der Seite den gewünschten Aufsatz für die Stifte aus.
- **Corte en juliana o palitos** : insertar el bloque laminador elegido en el lateral.



- Amener la lame lisse au contact des lames du bloc effileur.
- Bring the edge of the smooth blade in contact with the juliennes blades.
- Betätigen Sie die glatte Klinge gegen den Stiftaufsatz.
- Poner la cuchilla lisa en contacto con las cuchillas del bloque laminador.



- Mettre le poussoir dans le chariot en amenant sur la butée intérieure du cylindre.
- Top the guard with the pusher, making sure you will be able to make 1/4 turn by bringing the all assembly up on the guiding plate.
- Den Sicherheitsschieber an den Hobelschlitten anbringen und gegen die Mitte des Zylinders schieben.
- Colocar la empuñadura en el carro, llevándola sobre el tope interior del cilindro.



- Faire coulisser le chariot en appuyant sur le poussoir.
- Push down, while applying pressure on the pusher, the first slice will be a loss.
- Den Hobelschlitten hin und her schieben und gleichzeitig auf den Sicherheitsschieber drücken.
- Desplazar el carro apretando sobre la empuñadura.



- **Coupe lisse** : mettre la lame avec le côté lisse vers le haut, positionnée le plus bas possible dans son logement.
- **Straight cut** : engage the reversible blade with the smooth edge facing up, making sure that the blade is engaged all the way down in its slot, and secure with the nut situated under the blade.
- **Glatter Schnitt** : die Klinge mit der glatten Seite nach oben legen, so weit unten wie möglich in die Halterung einlegen.
- **Corte liso** : colocar la cuchilla con el lado liso hacia arriba, colocándola lo más abajo posible en su alojamiento.



- Réglage de l'épaisseur de coupe avec le bouton situé sous la plaque d'appui.
- Monitor the thickness of the cut with the knob placed under the guiding plate.
- Schneiddicke regeln : Knopf unterhalb der Aufsatzfläche bedienen.
- Ajuste del espesor de corte con el botón situado debajo de la placa de apoyo.



- Mettre les légumes à plat dans le chariot.
- Insert the vegetables length wise in the guard.
- Das Gemüse mit der glatten Fläche nach unten einlegen.
- Colocar las legumbres en el carro sin amontonarlas.



- Mettre le poussoir et faire coulisser le chariot d'avant en arrière en appuyant sur le poussoir.
- Top the guard with the pusher and push back and forth, while applying the pressure on the pusher.
- Sicherheitsschieber anbringen : Während des Aufdrückens auf den Sicherheitsschieber den Hobelschlitten hin und her schieben.
- Colocar la empuñadura y desplazar el carro de adelante hacia atrás, apretando la empuñadura.



- Tourner le poussoir d'un 1/4 de tour dans son logement lorsque le chariot est en position basse.
- Give a 1/4 turn to the pusher, still inserted in the guard, when you are at bottom of the mandolin.
- Drehen Sie den Sicherheitsschieber in der Halterung um 90° sobald der Hobelschlitten in niedrigster Position ist.
- Girar la empuñadura 1/4 de vuelta en su alojamiento cuando el carro esté en la posición baja.



- Remonter le chariot en maintenant le poussoir dans la position 14 et faire coulisser à nouveau le chariot vers le bas. Effectuer à nouveau la rotation du poussoir et recommencer comme en 13.
- Slide hand assembly back to the top (see 14) and the first waffle slice should be done. Repeat the operation of the 1/4 turn (see 15).
- Den Hobelschlitten hochschieben und gleichzeitig auf den Sicherheitsschieber drücken (siehe 14) und erneut nach unten schieben. Machen Sie erneut die 1/4 Drehung wie unter 15 beschrieben und beginnen erneut bei Punkt 13.
- Subir el carro, manteniendo la empuñadura en la posición 14 y desplazar de nuevo el carro hacia abajo. Efectuar de nuevo la rotación de la empuñadura y volver a empezar como en el punto 13.



- **Coupe de rondelles** : remplir de chariot de légumes coupés en tronçons de 5 cm environ.
- **Smooth slices** : fill the guard with vegetable section of about 2" long.
- **Scheiben** : den gesamten Hobelschlitten mit grob geschnittem Gemüse füllen.
- **Corte en rodajas** : llenar el carro con legumbres cortadas en trozos de 5 cm aproximadamente.



- Mettre le poussoir. Faire coulisser le chariot d'avant en arrière en appuyant sur le poussoir.
- Top the guard with the pusher, and push back and forth, while applying pressure on the pusher.
- Sicherheitsschieber anbringen : Während Sie den Sicherheitsschieber nach unten drücken den Hobelschlitten hin und her schieben.
- Colocar la empuñadura. Desplazar el carro de adelante hacia atrás, apretando sobre la empuñadura.



- **Coupe de chips gauffrés** : mettre la lame réversible côté ondulé vers le haut et la rapprocher à environ 7/8 mm de la plaque d'appui. Serrer la molette sous la mandoline.



- Cut the potato in about 2" high section, making sure that both ends, put the piece of the potato in the guard.

- **Waffle cut** : put the reversible blade with the jagged edge facing up and bring the edge about 1/2" closer to the guiding plate, and secure with the nut situated under the blade.
- **Gewellte Scheiben** : die beidseitig benutzbare Klinge mit der gewellten Seite nach oben einlegen, ca. 7-8 mm von der Aufsatzfläche entfernt. Die Flügelschraube unten am Gemüseschneider anziehen.

- **Corte gofrado** : colocar la cuchilla reversible con el lado ondulado hacia arriba y acercarla a aproximadamente 7-8 mm de la placa de apoyo. Apretar la rosca situada debajo de la mandolina.

- Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden, darauf achten, dass die Scheiben auf beiden Seiten glatt und gleichmäßig sind. Jeweils nur ein Stück in den Hobelschlitten legen.

- Cortar las patatas en trozos de 5 cm de altura, teniendo cuidado de realizar unos cortes planos a ambos lados. Poner un trozo en el carro.



- **Coupe de rondelles ondulées** : procéder comme indiqué en 13 et 14 sans effectuer de rotation du poussoir dans le chariot.
- **Crinkle cut** : do as indicated on step 13 and 14 without turning the pusher.

- **Gewellte Scheiben** : arbeiten wie unter 13 und 14 beschrieben, ohne Drehung des Sicherheitsschiebers im Hobelschlitten.

- **Corte en rodajas onduladas** : proceder como se indica en los puntos 13 y 14 sin efectuar una rotación de la empuñadura en el carro.



- Un aperçu des diverses possibilités de coupes de légumes frais réalisables avec la mandoline 2000 S.
- Few examples of the results produced by the Mandolin 2000 S. Always use fresh produce and rehearse for your production.
- Überblick der vielfältigen Schneide-Möglichkeiten mit dem Gemüseschneider Mandoline 2000 S.
- Una vista de las diversas posibilidades de corte que se pueden realizar con la Mandolina 2000 S.