

Professional Mandoline Slicer



ADOV

Disclaimer

Please read this entire manual before using **ADOV Mandoline Slicer**. Failure to follow these instructions can lead to injury or property damage.



Veillez lire l'intégralité de ce manuel avant d'utiliser ADOV Mandoline Slicer. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Consignes de Sécurité

- 01.** Utilisez toujours le porte-aliments/ protège-doigts pour trancher ou couper des aliments. N'utilisez jamais la trancheuse Mandoline sans le protège-doigts.
- 02.** Retirez tous les sacs et emballages de la Mandoline avant utilisation.
- 03.** Assurez-vous que la Mandoline est soigneusement nettoyée avant de l'utiliser. N'utilisez pas s'il ne fonctionne pas correctement.
- 04.** Ne laissez jamais la Mandoline sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.
- 05.** N'utilisez pas la Mandoline à des fins autres que celles pour lesquelles elle est prévue.
- 06.** Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'une Mandoline est utilisée par ou à proximité d'enfants.
- 07.** Notre Mandoline utilise des lames tranchantes. Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation et du nettoyage pour éviter les blessures.
- 08.** N'ajoutez pas d'ingrédients pendant le d'exploitation de la Mandoline.
- 09.** Ne touchez jamais les lames et évitez d'utiliser des ingrédients chauds. Ne placez pas la Mandoline sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, d'un brûleur électrique chaud ou dans un four chauffé.
- 10.** Il est recommandé de ne pas utiliser cette mandoline par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sauf si elles reçoivent une supervision appropriée.
- 11.** Une utilisation incorrecte de la Mandoline peut entraîner des dommages matériels ou des blessures.

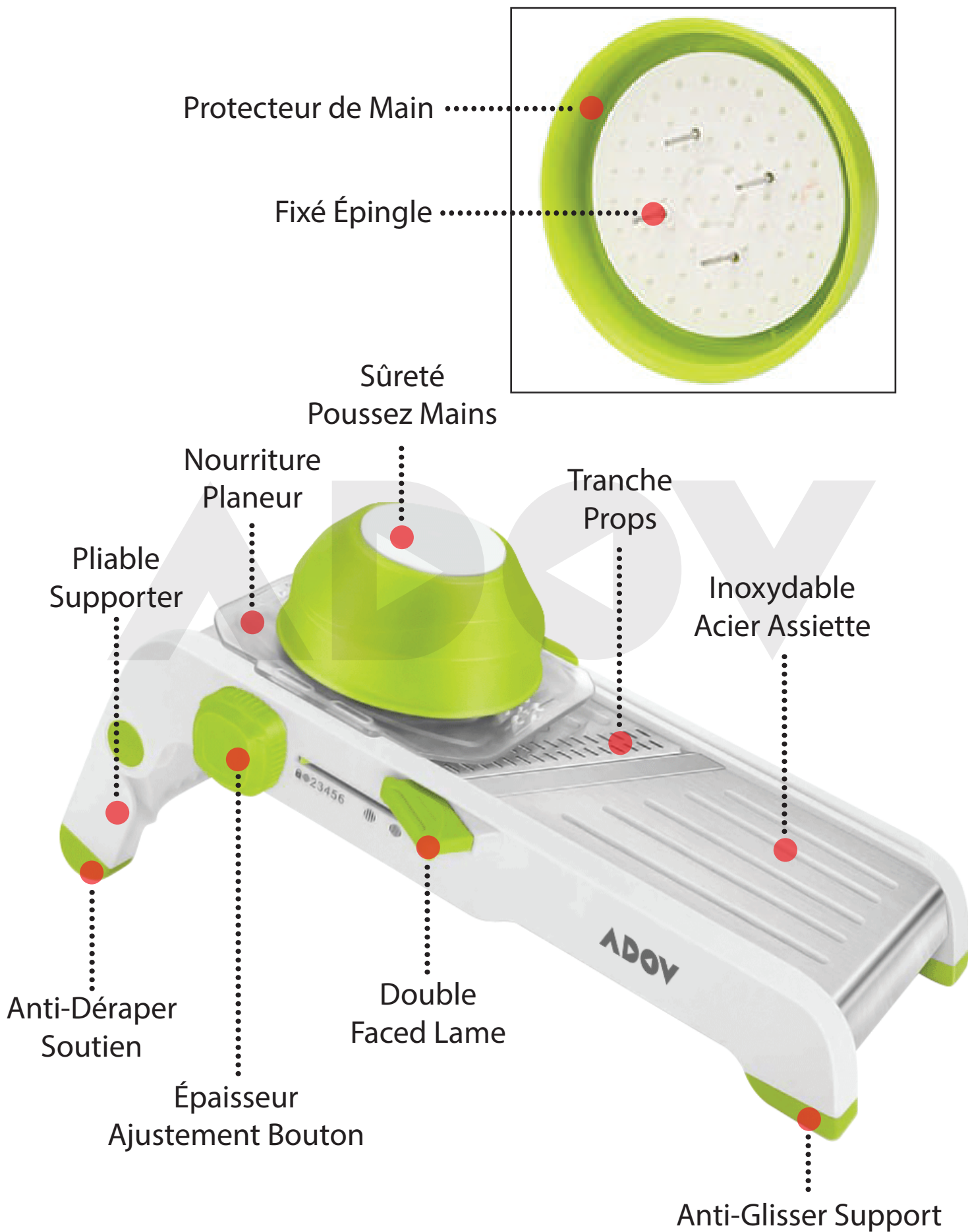
ADOV n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise utilisation de la Mandoline.

Avantages de l'utilisation d'une trancheuse Mandoline

- ✔ Diminution des risques de blessures graves lors du tranchage de fruits, légumes, fromages et autres aliments
- ✔ Effort considérablement réduit requis pour le tranchage
- ✔ Produit des tranches d'épaisseur constante
- ✔ Vous permet d'ajuster l'épaisseur des tranches
- ✔ Différentes options de tranchage: coupes ondulées, julienne ou même coupes gaufres
- ✔ Coupez sans effort les fruits et légumes encore plus durs
- ✔ Moins de déchets en raison de coupes, tranches et côtelettes uniformes
- ✔ Vous fait gagner beaucoup de temps de préparation
- ✔ Facile à installer et à entretenir
- ✔ Tranches, coupes et côtelettes uniformes pour une meilleure présentation des aliments pour tous les événements



Pièces et Caractéristiques




Tranches Épaisses et Mincees

Le régleur d'épaisseur varie de 1 à 6 millimètres. Tranchez les fruits et légumes pour des salades hachées, et plus encore. Utilisez le réglage de l'épaisseur de votre mandoline pour définir l'épaisseur ou la finesse de vos tranches. Notre mandoline est excellente pour faire des frites maison ou des frites de patates douces.

Installer

- Dépliez les pattes arrière sous la mandoline. Pendant ce temps, la lame doit être en mode verrouillé.
- Maintenant, attachez soigneusement le guide de coupe à la mandoline en insérant le guide dans le haut de la piste. Assurez-vous qu'aucun aliment ne bloque la piste.
- Ajustez l'épaisseur de tranchage avec l'interrupteur en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre de 1 à 6 (1 = le plus fin, 6 = le plus épais).

1. JULIENNE

- Après avoir installé la trancheuse, placez la lame sur le côté rectiligne.
- Déplacez le bouton de réglage vers "  " pour la taille de julienne.
- Fixez les légumes avec le protège-mains et descendez vers la rampe de tranchage tout en maintenant une pression même.



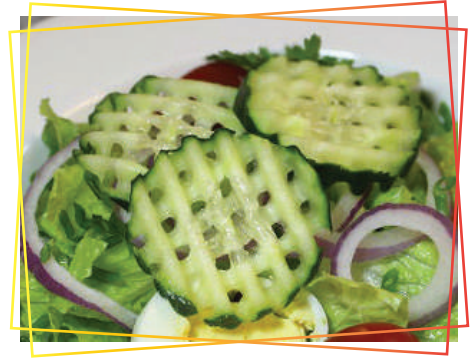
2. TRANCHE

- Commutez d'abord la lame sur le côté rectiligne.
- Sélectionnez l'épaisseur des légumes selon vos besoins avec le pommeau de réglage.
- Fixez les légumes avec le protège-mains et descendez vers la rampe de tranchage tout en maintenant une pression égal.



3. GAUFRE

- Réglez la lame sur le côté ondulé.
- Déplacez le bouton de réglage vers "❖".
- Fixez les légumes avec le protège-mains et descendez vers la rampe de tranchage tout en maintenant une pression égale.



4. RIBBON

- Commutez d'abord la lame sur le côté rectiligne.
- Tirez et tournez le bouton de réglage à 1 pour une taille fine.
- Fixez les légumes avec le protège-mains et descendez vers la rampe de tranchage tout en maintenant une pression même.



5. MATCHSTICK

- Pour créer une allumettetick de forme parfaite, réglez d'abord le curseur sur "||||".
- Tirez et tournez le bouton de réglage à 4 pour l'épaisseur.
- Fixez les légumes avec le protège-mains et descendez vers la rampe de tranchage tout en maintenant une pression même.



6. DÉCHIQUETER

- Pour déchiqueter votre chou ou tout autre légume, commutateur d'abord la lame sur le côté ondulé.
- Sélectionnez l'épaisseur du légume selon vos besoins (2 à 6) avec le bouton de réglage.
- Maintenant, fixez les légumes avec le protège-main et descendez courir la rampe de coupe tout en maintenant une pression uniforme.



7. SPAGHETTI

- Set the slider to "3" for slicing.
- Select food thickness by the adjustment knob to 2.
- Secure food with handguard and run down towards the slicing ramp while maintaining even pressure.



8. GONDOLER

- Réglez d'abord la lame sur le côté ondulé.
- Déplacez le bouton de réglage vers "▯▯▯".
- Maintenant, fixez la pomme de terre avec le protège-main et descendez courir la rampe de coupe en maintenant une pression uniforme.



9. COUPES WAVY

- Réglez d'abord la lame sur le côté ondulé.
- Sélectionnez l'épaisseur du légume selon vos besoins (2 à 6) avec le bouton de réglage.
- Maintenant, fixez la pomme de terre avec le protège-main et descendez courir la rampe de coupe en maintenant une pression uniforme.



Nettoyage et Entretien

Notre Mandoline va au lave-vaisselle dans le haut grille. Pour nettoyer la lame de la mandoline, utilisez la brosse de nettoyage de cuisine pour déloger les aliments. Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez la brosse de nettoyage.

Utilisez toujours une brosse lorsque vous nettoyez l'appareil. Ne placez jamais vos doigts près de la lame.

Les aliments colorés et juteux comme les betteraves peuvent provoquer des taches sur l'appareil. Essuyez délicatement avec de l'huile pour enlever la tache.

Entreposage

Lorsque votre mandoline a été nettoyée et bien séchée, elle peut être verrouillée et pliée pour un stockage sûr.

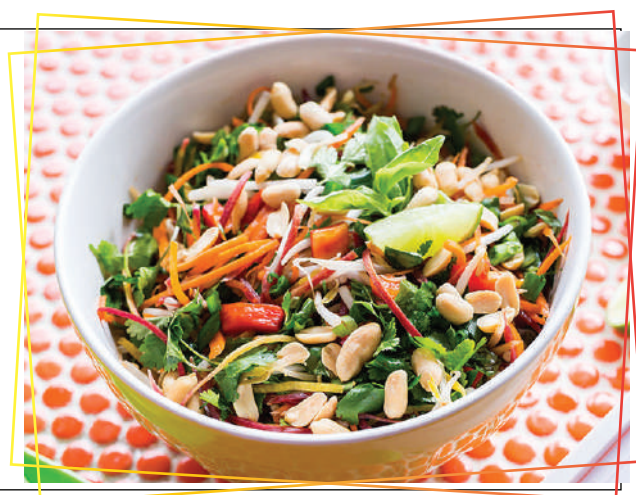


Recettes

Nous avons rassemblé 7 de nos recettes santé préférées pour faire bon usage de votre trancheuse. Ajoutez plus de variété végétarienne et de superaliments à votre cuisine, explorer des options saines, des croustilles à aux desserts et faire facilement de délicieux plats pour toute la famille.

Salade de Ruban Thai

La salade Thai Ribbon est pleine de légumes frais, d'arachides croquantes et d'herbes fraîches, le tout mélangé à une habillage d'inspiration thaïlandaise. Utilisez notre trancheuse à mandoline ADOV pour préparer rapidement des légumes pour cette salade fraîche et savoureuse et servez avec de la viande grillée, des hamburgers et des hot-dogs.



Rubans de Courge D'été au Citron et au Parmesan

Coupez la courge et les courgettes en longues et fines tranches à l'aide d'une trancheuse à mandoline ADOV et placez-les dans un grand bol. Mélangez l'huile, le jus de citron, le parmesan, ajoutez du sel et du poivre selon vos besoins. Mélangez enfin délicatement pour combiner tous les ingrédients et servez immédiatement.



Sushi Croquant au Concombre de 5 Minutes

Utilisez notre trancheuse à mandoline pour couper le concombre dans le sens de longueur en longues tranchemince. Mettez les tranches sur une serviette pour absorber le liquide. Déposez une tranche de concombre sur une planche à découper et mettez du fromage à crème, une tranche de jalapeno, du crabe et quelques morceaux d'échalote à une extrémité. Maintenant, enroulez bien la tranche de concombre et fixez avec un cure-dent. Trempez les petits pains dans la sauce ponzu, que l'on retrouve dans la plupart des épiceries.



Tian aux Légumes

Il y a quelque chose de si incroyablement satisfaisant dans un tian aux légumes. Des rondelles de pommes de terre, de tomates et de courgettes finement tranchées sont disposées comme des dominos colorés et rôties à la perfection. Mais ce n'est pas seulement un plat magnifiquement rustique, mais les saveurs sont vibrantes et sariette.

Tout d'abord, coupez uniformément les pommes de terre, les tomates et les courgettes avec notre trancheuse à mandoline. Superposez ensuite les légumes dans un plat ovale ou circulaire. Garnissez maintenant d'ail haché, de thym, de sel, de poivre et de quelques gouttes d'huile d'olive. Faites-le cuire à 375 degrés, recouvert de papier d'aluminium, pendant 40 à 45 minutes. Retirez le papier d'aluminium et faites cuire au four encore 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les bords deviennent croustillants. Votre tian aux légumes est prêt à servir.





Rubans de Carotte, Courgette, Courge

Coupez d'abord les carottes, les courgettes et les courges en fines rubans avec la trancheuse à mandoline. Faites maintenant fondre le beurre à feu moyen-élevé dans une grande poêle. Ajouter l'ail et cuire 2 minutes. Ajoutez maintenant des rubans de carotte. Ajouter les courgettes et les rubans de courge, le sel, le poivre, le persil et le jus de lime. Cuire 6 à 10 minutes. Vos carottes, courgettes, rubans de courge sont prêts à servir.

Rouleaux de Feta au Concombre

Couper le concombre dans le sens de longueur en longues tranchettes en utilisant notre mandoline. Maintenant, mettez les tranches de concombre sur une serviette de table pour absorber le liquide. Couper l'aneth, les tomates séchées au soleil et les olives en petits morceaux. Mélanger le yaourt grec, fromage feta et jus de citron dans un bol jusqu'à homogénéité. Ajouter les tomates séchées au soleil, l'aneth et les olives au mélange de feta et assaisonner de poivre. Poser une tranche de concombre sur une planche à découper et placer environ une cuillère à café du mélange de feta sur une extrémité de la tranche de concombre. Enroulez la tranche de concombre et fixez-la avec un cure-dent et votre rouleau de feta de concombre est prêt à servir.



Croustilles de Pomme au Sucre à la Cannelle

Préchauffer le four à 200 ° F. Tapiser deux plaques à pâtisserie de papier parchemin. Couper les pommes avec trancheuse de mandoline ADOV. Ajouter la cannelle et le sucre avec les tranches de pomme dans un bol et mélanger. Placez maintenant les tranches de pomme en une seule couche sur la plaque à pâtisserie préparée. Cuire au four à 200 ° F pendant 1 heure. Retirer du four et les retourner. Remettez dans le four pendant encore une heure, puis éteignez le four et laissez-les refroidir dans le four. Ils croustilleront lorsqu'ils seront complètement refroidis.



Nous, ADOV, fournissons à nos clients une expérience inégalée en fabriquant les meilleurs produits professionnels au monde. Nous continuerons certainement à innover et à remettre en question les anciens paradigmes avec de nouvelles solutions.

Soutien



www.weareheretohelp.co.uk

Call: 0044 (0) 1582 969769

Email: contact@weareheretohelp.co.uk

Merci d'être avec nous. Reste connecté.