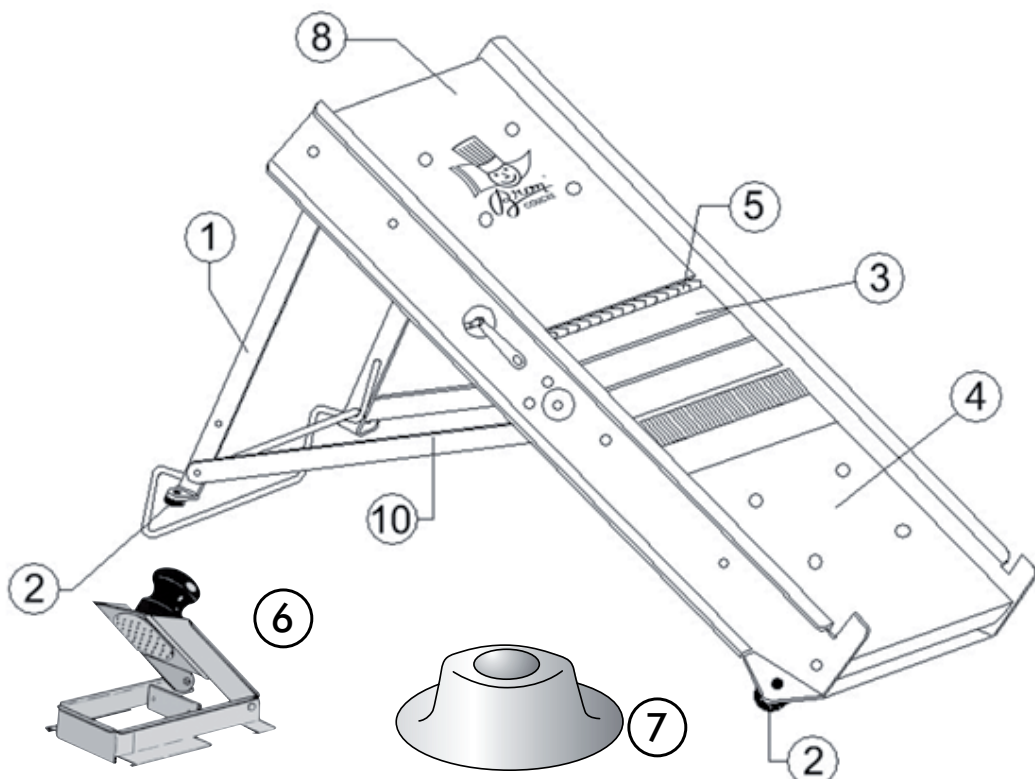


GEMUESESCHNEIDER "MANDOLINE"

Art. no. *202.001

WIR EMPFEHLEN IHNEN DIE GEBRAUCHSANWEISUNG EINGEHEND ZU LESEN, WELCHE VERFASST WURDE, UM EINE EINFACHE UND KORREKTE HANDHABUNG DER PROFESSIONELLEN MANDOLINE BRON-COUCKE ZU GEWAHRLEISTEN.

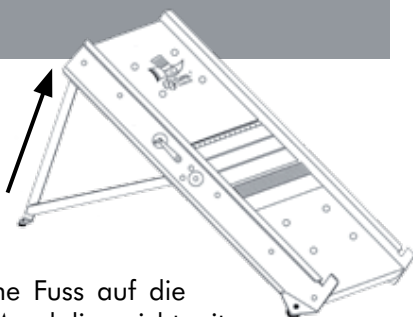


Die Mandoline Bron-Coucke setzt sich zusammen aus:

- einem Gestell mit einem einklappbaren Fuss (1) mit Tisch Querstrebe, versehen mit rutschfesten Füßen (2)
- einem glatten Messer (3) und einem gewellten Messer (4) aus rostfreiem, gehärtetem Stahl, zum glatten Schnitt und für Waffelschnitt.
- einem vertikalen Messersatz kleine Messer (5) mit 2 Breiten (Kämmer), fix, zum Schneiden von Stäbchen
- einem Sicherheits-Schlitten aus rostfreiem Stahl (6) oder einem Sicherheits-Drücker (7) aus Polycarbonat, welcher auf Wunsch lieferbar ist.

1 - INBETRIEBNAHME

Die einzige Operation, welche auszuführen ist, damit die Mandoline betriebsbereit ist, ist das korrekte Stellen auf den Fuss. Der Fuss ist eingeclappt und muss wie auf der obigen Abbildung gezeigt aufgeklappt werden. Der Fusskörper wird durch Einklappen unter die Geräteplatte (mit Logo) versorgt. Den mit der Tisch-Querstrebe versehene Fuss auf die Arbeitsplatte stellen. Für die Benützung muss die Mandoline nicht mit der Front gegen Sie, sondern quer zu Ihnen gestellt werden. In diesem Fall befindet sich die Kurbel zu Ihrer Rechten und das Logo Bron-Coucke oben gegenüber.



2 - REGULIERUNG DER SCHNITTDICKE

Es ist normal, dass die Regulierhebel für die Dicke bei einer neuen Mandoline etwas härter zuh andhaben sind. Alle Schnitte werden durch die Regulierung der drei wichtigen Teile Ihrer Mandoline gemacht:

- die grosse Grundplatte (8)
- die Platte mit dem gewellten Messer (4)
- die kleinen vertikalen Messer (5).

Die grosse Grundplatte und die Platte mit dem gewellten Messer sind montiert und werden durch ihre Hebel, welche unter jeder Platte montiert sind, abgesenkt. Versuchen Sie, die Hebel zu bewegen, um sich zu versichern, dass sich die Messerklingen regulieren. Die kleinen vertikalen Klingen sind durch die Kurbel für die Wahl des gewünschten Schnittes zu regulieren. Es genügt, den Knopf der Kurbel (10) und seinen Sporn (11) herauszuziehen, durch leichtes Ziehen gegen sich und sie nach unten gleiten zu lassen. Entsprechend Ihrem Schnittwunsch genügt es, den Knopf der Kurbel in seine Halterung oben zurückzustellen (für kleine Stäbchen) und nach unten (für breite Stäbchen).

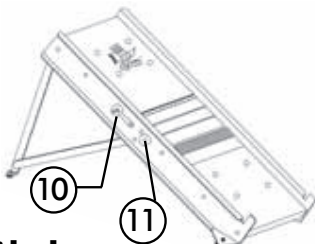
WICHTIG: Die grosse Grundplatte muss jedesmal auf das Maximum angehoben werden, wenn Sie die Kurbel betätigen, um die kleinen Klingen nicht zu beschädigen.

> Glatte Scheiben

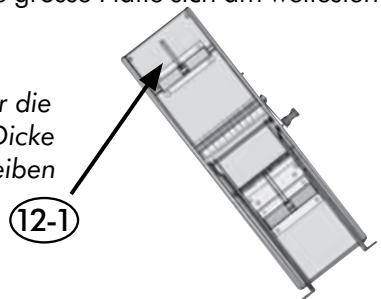
Sie werden auf dem glatten Messer (3) gemacht, welches wie eine Rasierklinge geschärft ist. Zuvor sind die kleinen vertikalen Messer (5) zu neutralisieren, indem die grosse Grundplatte (8) auf das Maximum angehoben und dann die Kurbel (10) gelöst wird, durch Hängenlassen. Den gewellten Schnitt neutralisieren: Die Platte mit den gewellten Messern (4) muss durch Verwendung des entsprechenden Hebels (12-1) gesenkt werden. Dann seine Dickeneinstellung auf "O" einstellen, damit das Gemüse darunter durchgeht, ohne geschnitten zu werden.

Die Schneiddicke für den glatten Schnitt regulieren, indem die grosse Platte mit Hilfe des entsprechenden Hebels gesenkt oder angehoben wird.

- Dünn: für Chips, Gurkenbänder, feine Scheiben usw.
- Mittlere Dicke: für Krusten, Dampfkartoffeln, Vichy-Karotten, Gurkenscheiben usw.
- Dicke Scheiben: Grösse Gemüsescheiben (wenn die grosse Platte sich am weitesten unten befindet, werden die Scheiben sehr breit).



Regulierhebel für die Einstellung der Dicke für glatte Scheiben (oder Stäbchen)



> Stäbchen

Sie werden durch die Kombination der kleinen vertikalen Messer und des glatten Messers hergestellt. Den Wellenschnitt unter Zuhilfenahme des entsprechenden Hebels neutralisieren. Das Gemüse darf nicht durch das gewellte Messer geschnitten werden ; deshalb die Schnittdicke auf "0" stellen. Die grosse Grundplatte auf das Maximum anheben. Dann die Kurbel auf einen der zwei Nocken klipsen, je nach der gewünschten Dicke der Stäbchen. Anschliessend die Schnittstärke für die Stäbchen regulieren, durch Herunterschieben der grossen Grundplatte, unter Zuhilfenahme des entsprechenden Hebels (12-1).

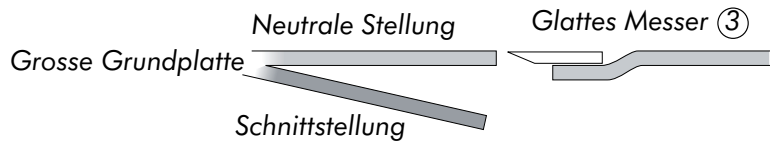


Benützen Sie den Sicherheitsschlitten oder Drücker wenn immer möglich, um alle Schnittgefahren auszuschliessen. Die Mandoline ist mit sehr scharfen Messerklingen ausgerüstet.

> Waffelschnitte (Wellenschnitte)

Sie werden auf dem gewellten Messer (4) hergestellt. Zuerst die kleinen vertikalen Klingen deaktivieren, durch Anheben der grossen Grundplatte auf das Maximum und dann den Hebel deaktivieren, durch Hängenlassen. Dann die grosse Grundplatte absenken und die Schneiddicke des glatten Schnittes auf "0" stellen, damit das Gemüse

unter der Platte durchgleiten kann, ohne geschnitten zu werden. Dann die Dicke für den gewellten Schnitt einstellen unter Zuhilfenahme des entsprechenden Hebels, damit das gewellte Messer angehoben wird. Vergewissern Sie sich, dass die Zähne ca. 2 mm unter der zentralen Messerplatte sind. Der Druck und das Schieben des Gemüses ist mit der flachen Hand auszuführen, um Schnittwunden zu vermeiden. Nehmen Sie zur Kenntnis, dass gewellte Schnitte eine gewisse Dicke erfordern, um eine gute Feinheit zu haben.



> Schneiden von Gaufretten (Waffeln)

(*Scheiben weisen eine Loch-Karierung auf*) Den glatten und den Stäbchenschnitt wie vorgehend beschrieben neutralisieren. Die Schneiddicke des gewellten Messers auf ca. 2 mm einstellen. Ein erster Versuch erlaubt das Bestimmen, ob sich das Messer in der richtigen Höhe befindet. Nachdem das Gemüse ein erstes Mal mit dem gewellten Messer geschnitten worden ist, das Gemüse um 90° drehen. Für den zweiten Schnitt (die neue Scheibe ist nicht kariert d.h. sie ist normal) : Das Gemüse vor jedem neuen Schnitt um 90° drehen. Wenn Ihre Scheiben zerreißen, bedeutet dies, dass die Dicke zu gering ist und Sie die Platte mit dem gewellten Messer anheben müssen. Wenn Ihre Schnitte keine sichtbaren Löcher aufweisen heisst das, dass sie zu dick sind und Sie müssen die Platte mit dem gewellten Messer absenken. **Das Prinzip der Realisierung eines Waffelschnittes beruht auf der Drehung des Gemüses um 1/4 vor jedem Schnitt.**

Verschiedene Motive können durch den Winkel erzielt werden, d.h. das Gemüse wird vor jedem Schnitt gedreht. Weil der Sicherheitsschlitten aus rostfreiem Stahl nicht für diese Schnitte benutzt werden kann, je nach Modell der Mandoline, empfehlen wir Ihnen, unbedingt einen Antischnitt-Textilhandschuh zu benutzen (siehe unsere Ref. GANT07-GANT09).

Regulierhebel für die Einstellung der Dicke von Waffeln

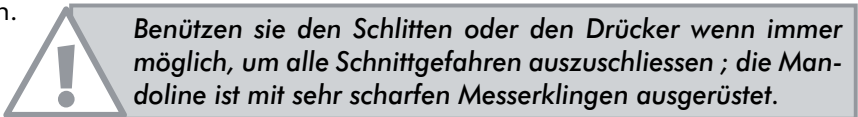


3 - DIE SICHERHEIT

Je nach dem von Ihnen gekauften Modell besitzen Sie, sei es:

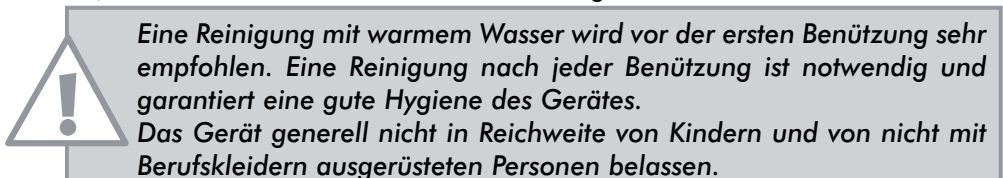
- einen Sicherheitsschlitten aus rostfreiem Stahl
- einen Drücker aus Polycarbonat

Diese zwei Zubehöre sind hergestellt, um die Schnittrisiken für die Finger maximal zu verringern.



> Benützung des Schlittens aus rostfreiem Stahl (6)

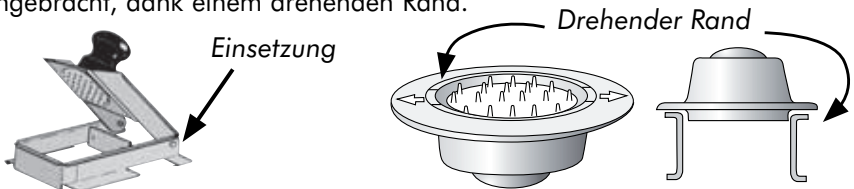
Der Schlitten der Mandoline gleitet wie auf Schienen: Er wird durch die seitlichen Ränder im Rahmen der Mandoline festgehalten. Um den Schlitten einzusetzen, ist die Mandoline in die Arbeitsstellung zu bringen. Es sind zwei Richtungen zum Einsetzen möglich; die richtige Einsetzung ist, wenn die Verbindung des Schlittens zuerst erfolgt. Die grosse Grundplatte muss sich in der Stellung unten (Schnittdicke bereits eingestellt) befinden, bevor der Schlitten auf der Mandoline eingesetzt wird. Andernfalls kann der



Schlitten die Oberfläche der Grundplatte zerkratzen. Das zu schneidende Gemüse in die Führung des Schlittens legen und den Deckel, welcher mit Spitzen ausgerüstet ist, auf das Gemüse drücken. Dann ist der Schlitten regelmässig von unten nach oben und von oben nach unten zu schieben (kommend und gehend), unter regelmässigem Drücken auf den Deckel, damit das Gemüse angedrückt wird. Die Schnittdicke ist vorher einzustellen.

> Benützung des universellen Drückers aus Polykarbonat ⑦

Der Drücker wird wie eine zweite Hand eingesetzt, zwischen den Messerklingen der Mandoline und Ihrer eigenen Hand, was Schnittverletzungen verhindert. Er ist während seiner Benützung vollständig unabhängig vom Rahmen der Mandoline. Die Schnittdicke entsprechend des gewünschten Schnittes einstellen. Das Gemüse auf die rostfreien Spitzen des Drückers stecken. Den Drücker in die Hand nehmen und das Gemüse auf der Mandoline unter ständigem leichtem Druck mit der flachen Hand auf den Deckel des Drückers. Nach jedem Schnitt ist das Gemüse für den nächsten Schnitt bereit. Nach Beendigung des Schneidens bleibt der Drücker zwischen den beiden Seiten der Mandoline angebracht, dank einem drehenden Rand.



4 - REINIGUNG

Die Mandoline Bron-Coucke ist aus rostfreiem Stahl von hoher Qualität hergestellt. Sie kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Eine Reinigung unter fliessendem Wasser reicht jedoch und verlängert auch die Lebensdauer der Messer. Die Messer der Mandoline sind aus rostfreiem, gehärtetem Stahl hergestellt und sind nicht korrosionsbeständig wie die übrigen Teile des Gerätes. Diese Beständigkeit ist je nach Art des Reinigungsmittels, welches in der Waschmaschine verwendet wird, unterschiedlich. Im weiteren kann die Reinigungsdauer in der Waschmaschine die Messer mit der Zeit abstumpfen. Der Schlitten aus rostfreiem Stahl und der Drücker aus Polykarbonat können in der Spülmaschine gereinigt werden.

5 - UNTEPHALT UND AUFBEWAHRUNG

Die Mandoline benötigt wenig Pflege. Auf alle Fälle wird die Reinigung nach jeder Benützung unter fliessendem Wasser empfohlen, um Stärkemehl und unerwünschten Saft zu entfernen; beim Eintrocknen können sich sonst klebrige Oberflächen bilden. Trocknen lassen (oder besser: vorsichtig mit einem sauberen Tuch abtrocknen) und in einem gelüfteten Raum aufbewahren. Vor jeder Reinigung sind die schneidenden Teile zu neutralisieren: Das Schnittrisiko und das Beschädigen der Messerklingen werden dadurch auf ein Minimum reduziert. Das Reinigen der Mandoline mit Werkzeugen, welche die Messerklingen beschädigen können, ist zu vermeiden. Nur eine glatte Klinge ist nachschleifbar. Sie kann mit einem geölten Schleifstein nachgeschliffen werden. Ueberprüfen Sie periodisch, dass die Muttern am Gerät richtig angezogen sind. Bewahren Sie das Gerät am richtigen Ort auf, wenn möglich aufgehängt und auf alle Fälle von Verkeilungen mit anderen, schweren geräten geschützt (bei Reinigung im Wasserbecken). Wenn diese Empfehlungen respektiert werden, erhalten Sie Ihre Mandoline über Jahre in einwandfreiem Funktionszustand.

6 - EINZELTEILE

- | | |
|--|---|
| ① Ref. 180CL - Fuss + Querstrebe
+ 2 Schrauben + 2 Muttern
Ref. 181CL - Tisch-Querstrebe | ⑬ Ref. 19638 - Messersatz 38 Klingen (10 + 3 mm) |
| ④ Ref. 126CL - Gewellte Platte | ⑭ Ref. 10644 - Messersatz 44 Klingen (7 + 3 mm) |
| ⑧ Ref. 146CL - Grosse Grundplatte | ⑮ Ref. 11660 - Messersatz 60 Klingen (4,5 + 2 mm) |
| ③ Ref. 176CL - Glattes Messer | ⑯ Ref. 303CH - Griff Kunststoff (Schlitten) |
| ⑩ Ref. 183CL - Kurbel | ⑰ Ref. 304CH - Griff lackiert (Schlitten) |
| ② Ref. 190CL - Rutschfester Fuss
Ref. 196CL - Satz verschiedener Schraubteile | ⑥ Ref. 30300 - Sicherheitsschlitten
aus rostfreiem Stahl |
| | ⑦ Ref. 10201 - Universeller Drücker
aus Polykarbonat |

Art. no. *202.001

