

MANDOLINE DU CHEF INSTRUKTIONEN

Die Mandoline du Chef von BRON COUCKE ist dank seiner Schnittqualität einmalig. Sie erlaubt viele verschiedene Schnitte in glatte Scheiben, Stäbchen, Gouffretten, Chips, Vichy-Karotten, geriebene Äpfel, Kartoffel-Gratin, Gemüse- Rondellen, Zwiebeln, Julienne- Kartoffeln, Gouffretten-Kartoffeln, Raupenform (Wellenform), usw... Sie setzt sich zusammen aus:

- einem stabilen Rahmen, mit 2 rutschfesten Handgriffen und einem aufklappbaren, rutschfesten Fuss (8).
- einer in der Höhe regulierbaren Platte, ausgerüstet mit einem Wellenschliffmesser.
- einem glatten, regulierbaren Messer (2) mit Rändelmutter (3).
- 4 Schneidkämmen von 2,4,7 und 10 mm Abstand zwischen den Messern auswechselbar (4).
- einem Sicherheitsschieber (7).

WICHTIG:

DIE MANDOLINE DU CHEF nicht benutzen, bevor Sie diese Anleitung gelesen haben. Wenn dies nicht gemacht wird, kann es zu Verletzungen durch die Messer kommen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG:

Die Mandoline vor der ersten Verwendung mit heissem Wasser spülen.

BENUETZUNG:

Vor jeder Benützung muss sichergestellt sein, dass die Schnittfläche des glatten Messers (2) richtig unter den 2 Sporn auf jeder Seite der Mandoline unterlegt ist.

EINSETZEN EINES SCHNEIDKAMMES (4):

Für das Einsetzen eines Schneidkammes auf der Rückseite der Mandoline genügt es, die Rändelmutter (3) um eine halbe Umdrehung zu lösen und die glatte Messerplatte auf das Maximum zurückzuziehen (gegenüber dem gewellten Messer). Dann die Rändelmutter wieder fest anziehen. Den Schneidkamm in die Hand nehmen und ihn vorsichtig Seite an Seite der 2 Kreuze (Kreuze auf dem Schneidkamm und Kreuz auf dem Querbalken) und dabei den Schneidkamm zwischen den 2 Laschen platzieren, welche sich an den 2 Seitenblechen der Mandoline befinden. Die Haltelasche (5) über den Schneidkamm schieben (damit dieser fest sitzt).

DEMONTAGE EINES SCHNEIDKAMMES:

Die Haltelasche(5) zurückschieben, um den Schneidkamm vollständig zu entblößen und ihn dann herauszuziehen. Die Schneidkämme sind in der dafür vorgesehenen Schutz-Schachtel aufzubewahren, welche mit dem Gerät mitgeliefert wird, damit das Verformen der Messer verhindert wird.

SCHNEIDEN IN GLATTE UND GEWELLTE SCHEIBEN

Vergewissern Sie sich, dass der Fuss der Mandoline richtig aufgeklappt ist und stabil auf der Arbeitsplatte steht. Die Mandoline je nach Art des gewünschten Schnittes mit seinem Fuss entsprechend platzieren. Der Fuss ist dank seiner Befestigungslöcher verstellbar. Den Schneidkamm entfernen, wenn einer installiert ist. Die Rändelmutter um eine halbe Drehung lösen und das Messer so nahe wie möglich an das gewellte Messer schieben. Dann die Rändelmutter wieder fest anziehen. Die Schneiddicke unter Zuhilfenahme des Hebels (6), welcher sich auf der Rückseite der Mandoline befindet, einstellen. Jetzt können Sie Gemüse oder Früchte schneiden, wobei der Sicherheitsschieber benutzt werden muss, um das Gemüse zu halten und auf die Messer zu führen.

SCHNEIDEN IN STÄBCHEN:

Die Querstrebe (5) auf den Schneidkamm schieben und anschliessend fixieren. Den Schneidkamm (siehe Erklärungen weiter oben) an seinen Platz einsetzen und die Schnittdicke unter Zuhilfenahme des Hebels (6) einstellen. Die Dicke des Schnittes unter Zuhilfenahme des Hebels der Druckplatte regulieren. Anschliessend das Gemüse mit dem Sicherheitsschlitten schneiden. Die Dicke der Stäbchen entspricht dem verwendeten Schneidkamm (2,4,7 oder 10 mm) einerseits und der Dicken-Regulierung des glatten Messers anderseits.

GAUFRETEN-KARTOFFELN:

Gouffretten werden mit dem gewellten Messer geschnitten. Die Mandoline in der entsprechenden Richtung positionieren und die Höhe des gewellten Messers auf ca. 2 mm unter der Druckplatte einstellen. Anschliessend das Gemüse unter Zuhilfenahme des Sicherheitsschiebers schneiden. Um die Karo-Muster der

Gaufretten zu erhalten, wird empfohlen, das Gemüse zwischen jedem Schnitt um 1/4 zu drehen. Wenn die Löcher der Karierung nicht sichtbar werden, ist dies darauf zurückzuführen, dass das gewellte Messer zu hoch eingestellt ist (zu grosse Dicke). Umgekehrt, wenn die Gaufretten zerreißen, ist dies auf eine niedrige Regulierung zurückzuführen. In diesem Fall ist die Höhe anzupassen und der Schnitt ist zu wiederholen. Wenn die Dicke richtig eingestellt ist, kann das Gemüse durch Verschieben des Schnittes um 1/4 Drehung bei jedem Schnitt (das Karo-Muster kann variieren) geschnitten werden.

DER SICHERHEITSSCHIEBER:

Wir empfehlen Ihnen, den Schlitten immer zu benutzen, um Verletzungen zu vermeiden.

Er ist mit Spitzen aus rostfreiem Stahl ausgerüstet, um einen guten Halt der Gemüsestücke zu gewährleisten. Er ist mit einer Vertiefung versehen, welche es erlaubt, die Gemüsestücke (z. B. Kürbisstücke) gut zu halten. Das Schneiden hat in der Richtung der eingestanzten Pfeile auf dem Schlitten zu erfolgen.

UNTERHALT:

Bei der Mandoline du Chef muss das glatte Messer regelmässig nachgeschliffen werden, wie bei jedem professionellen Messer. Die Schneidkämme sind vorteilhaft in der speziell dafür entwickelten Schachtel aufzubewahren. Sehen Sie einen geeigneten Platz für das Aufhängen an einem der beiden Handgriffe vor. Der Schieber kann ebenfalls aufgehängt werden.

REINIGUNG:

Es ist empfehlenswert, das glatte Messer und den Schneidkamm wegzunehmen und sie unter laufendem Wasser zu reinigen, zu spülen und zu trocknen. Der Rahmen kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, wie auch der Sicherheitsschieber.

ACHTUNG:

Vor der ersten Benutzung ist es empfehlenswert, das Gerät mit warmem Wasser zu waschen. Jetzt, nachdem Sie diese Instruktionen gelesen haben, können Sie die Mandoline benutzen, um klassische Schnitte zu realisieren; Sie stellen nun fest, dass Sie mit Ihrer Mandoline viele andere Sachen machen können. Denken Sie an das Aushöhlen Ihres Gemüses (Karotten zum Beispiel) auf dem gewellten Messer, bevor sie in Scheiben geschnitten werden. Ihre Rondellen sind sodann „geriffelt“. Sie können zum Beispiel auch dicke, gewellte Scheiben schneiden, und dies auf dem gewellten Messer und sie dann erneut auf dem regulierbaren Messer in der gleichen Dicke schneiden.

Sie erhalten dann die berühmten „Raupe-Kartoffeln“, Guten Appetit.

Viel Spass und Erfolg mit Ihrer neuen Mandoline!

