

Groentensnijder “Mandoline” merk “Bron”.

U heeft een groentensnijder “Mandoline” van het merk “Bron” gekocht. Wij willen U feliciteren met Uw keuze, aangezien U nu een apparaat bezit, dat zo geconstrueerd is dat het zeer lang mee gaat en dat na een nadere kennismaking zeer gewaardeerd zal worden. Deze gebruiksaanwijzing is te uwer informatie gemaakt. Het is geen kook- of receptenboek, maar zuiver een technische handleiding, welke U behulpzaam zal zijn het gebruik van het apparaat door eenvoudige uitleg te leren kennen, aan de hand van genummerde afbeeldingen.

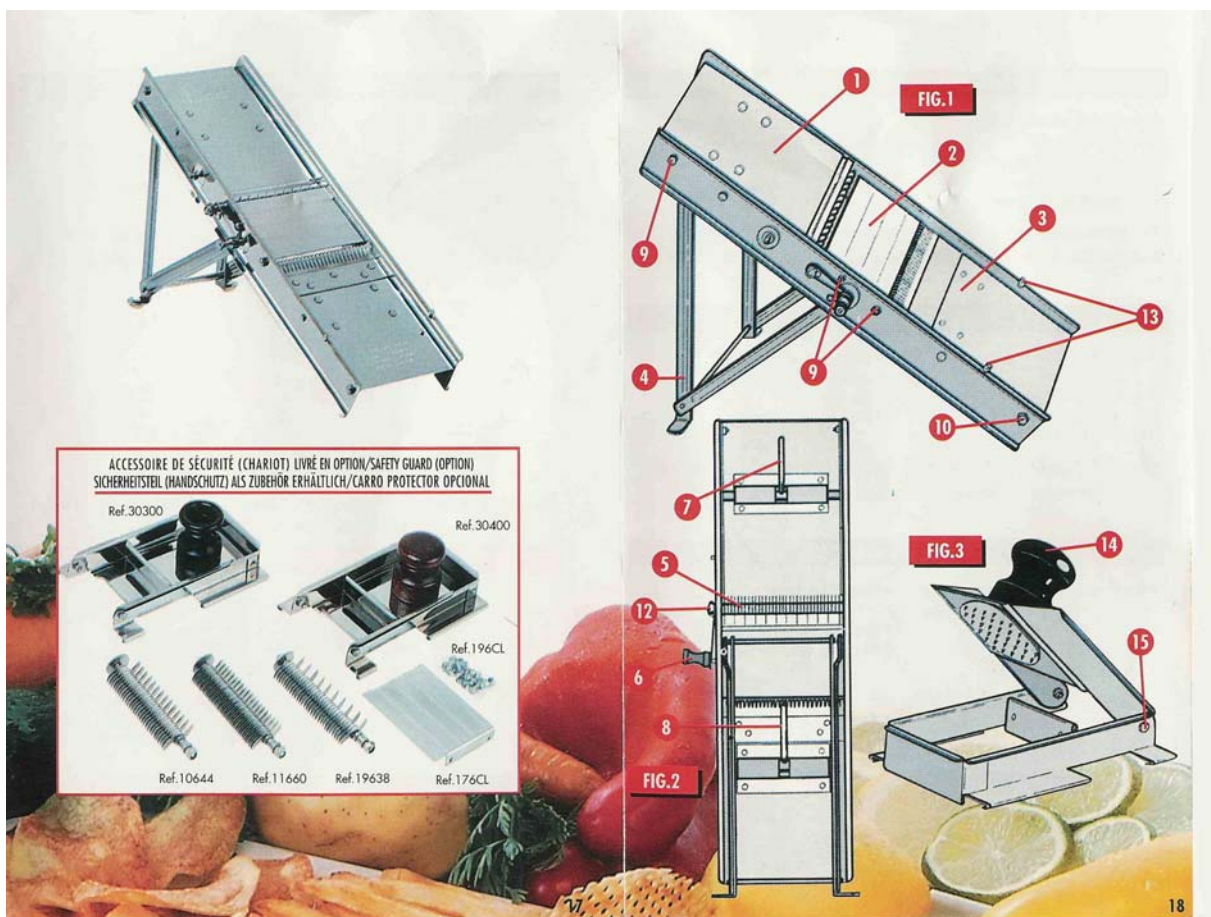
Natuurlijk zijn er naast de behandelde klassieke gebruiksmogelijkheden nog vele andere gebruiksmogelijkheden, die U in de loop van het gebruik zelf zult ontdekken.

Deze gebruiksaanwijzing behandelt de verschillende onderdelen van het apparaat, de in acht te nemen veiligheidsvoorschriften en het te verwachten resultaat. Hiermee worden de beste resultaten bereikt en zal de “Mandoline” voldoen aan de verwachting.

ATTENTIE: Het is aan te bevelen, het apparaat voor het eerste gebruik met heet water af te wassen.

De onderdelen van de Mandoline

- | | | | |
|---|-------------------------------------|----|---|
| 1 | Hoofdplaat | 10 | Bevestigingsschroef voor ribbel-snijmes |
| 2 | Centraal snijmes | 11 | Bevestigingsschroef voor het centrale snijmes |
| 3 | Ribbel-snijmes | 12 | Contramoer voor messenset |
| 4 | Inklapbare steun | 13 | Resthouder eindstop |
| 5 | Messenset | 14 | Resthouder handgreep |
| 6 | Hendel voor messenset | 15 | Resthouder scharnierschroef |
| 7 | Instelhendel voor hoofdplaat | | |
| 8 | Instelhendel voor ribbel-snijmes | | |
| 9 | Bevestigingsschroef voor hoofdplaat | | |



GEBRUIKSAANWIJZING (zie afbeelding)

1. Neerzetten van de mandoline in gebruikspositie (fig. 1)

Steun (4) uitklappen en het vrije achterste deel onder de rand van de hoofdplaat (1) vastzetten. Gebruik de resthouder uitsluitend in combinatie met het centrale snijmes. Bij gebruik van de resthouder opletten, dat de as aan de zijde van het ribbel-snijmes zo ingesteld is, dat het ribbel-snijmes volledig verzonken is. Dit om beschadiging te voorkomen.

Let op: blijf altijd alert tijdens het gebruik van de mandoline. Houdt vingers uit de buurt van de extreem scherpe messen!

2. Gladde schijfjes, instelling (fig. 1 – fig. 2)

Voor het snijden van chips, aardappel soufflés, Gratin Dauphinois, Vichy wortels, schijfjes met een dikte van 0,3 tot 10mm

Mandoline in de gebruikspositie plaatsen en het ribbel-snijmes (3) neutraliseren. Dit wordt gedaan door met behulp van de hendel (8) het ribbel-snijmes op gelijke hoogte met de plaat van het centrale snijmes te brengen. De groente mag niet in contact komen met het ribbel-snijmes.

Dan de hoofdplaat (1) met behulp van de hendel (7) volledig omhoog brengen. De messenset (5) los maken: de hendel (6) uittrekken en naar beneden vrij laten hangen. Dan de gewenste snijdikte bepalen door de hoofdplaat (1) met behulp van de hendel (7) in te stellen. De groente in de richting van het dikste deel snijden voor het mooiste resultaat.

3. Staafjes, instelling (fig. 1 – fig. 2)

Voor het snijden van patat-frites, pommes julienne, groentenstaafjes, soepgroenten enz.

De hoofdplaat (1) met behulp van de hendel (7) volledig omhoog brengen. Hendel (6) gelijktijdig uittrekken en draaien, en zo vastzetten op de aanslag. Elke messenset (5) bevat twee rijen messen. Deze hebben de volgende afstanden:

- Ref. 20638 : circa 3 en 10 mm
- Ref. 20644 : circa 3 en 7 mm
- Ref. 20660 : circa 2 en 4,5 mm

Voor de gewenste hoogte van de staafjes de hoofdplaat (1) met behulp van de hendel (7) instellen. ATTENTIE: de messenset mag met behulp van de hendel (6) alleen ingesteld worden als de hoofdplaat (1) volledig omhoog gebracht is, omdat anders de messenset (5) kan worden beschadigd.

4. Wafelvorm, instelling (fig. 1 – fig. 2)

Voor aardappels en groenten in wafelvorm.

De hoofdplaat (1) met behulp van de hendel (7) volledig omhoog brengen. Messenset (5) neutraliseren door de hendel (6) uit te trekken en naar beneden vrij te laten hangen.

Daarna het centrale snijmes neutraliseren door de hoofdplaat (1) met behulp van de hendel (7) zo hoog in te stellen, dat de groente hiermee niet meer in contact kan komen.

Om de gewenste dikte van de schijfjes te bepalen het ribbel-snijmes (3) met behulp van de hendel (8) instellen.

Om aardappelwafeltjes te maken de tanden van het ribbel-snijmes circa 3 mm hoger als de plaat het centrale snijmes (2) instellen. Na de eerste snijbeweging de groente een kwartslag draaien en dan de tweede snijbeweging uitvoeren. Zo ontstaat een wafelvorm.

Als het wafelschijfje scheurt (te fijn is), het ribbel-snijmes (3) met behulp van de hendel (8) iets omhoog stellen. Als het wafelschijfje niet goed doorgesneden is (te grof is), het

ribbel-snijmes (3) met behulp van de hendel (8) iets omlaag stellen. De openingen van het

wafelschijfje kunnen ook veranderd worden door de groente tussen de snijbewegingen door iets meer of iets minder te draaien. Patat-frites in wafelvorm worden verkregen door dikke schijven aardappel met behulp van het ribbel-snijmes (3) te snijden (aardappel tussendoor niet draaien), en de hieruit gevormde schijven stuk voor stuk in de breedte nogmaals door te snijden met het ribbel-snijmes (3).

5. Sier- en overig snijwerk, instelling (fig.1 – fig. 2)

Voor het maken van tandraderen, geribbelde staafjes enz.

Deze vormen worden in twee stappen uitgevoerd. Eerst worden met het ribbel-snijmes (3) de groeven in de groenten uitgesneden, of er worden dikke schijven gesneden (dikte instellen met behulp van de hendel (8). Dan worden met behulp van het centrale mes (2) bijvoorbeeld de tandraderen of gewafelde staafjes uitgesneden. Als er met het ene mes gesneden wordt, moet het andere mes geneutraliseerd worden (zie voorgaande hoofdstukken 2 en 4).

6. De resthouder (fig. 3)

Met deze beschermende slede kan de groenten volkomen veilig gesneden worden.

Voordat de slede geplaatst wordt:

- Het ribbel-snijmes (3) onder de plaat van het centrale snijmes (2) instellen
- Hoofdplaat (1) op de gewenste dikte instellen

De resthouder met het scharnierende deel naar voren invoeren in de geleiderails. De geleiderails wordt gevormd door de randen van de “Mandoline”. De groenten in het midden van de resthouder plaatsen, deksel sluiten en de slede aan de handgreep vastpakken en van boven naar beneden bewegen. Uiteindelijk zal de slede gestopt worden door de aanslag (13).

Met de resthouder kunnen geen wafel- en ruitjessnedes worden uitgevoerd. Bij gebruik van de resthouder moet het ribbel-snijmes volledig verzonken zijn, omdat anders het gevaar aanwezig is dat het ribbel-snijmes beschadigd wordt.

7. Veiligheid

Indien mogelijk altijd met de resthouder (fig. 3) werken. Hiermee kan de mandoline volkomen veilig gebruikt worden, dwz. zonder op de snijmesses te hoeven letten. Bedenk altijd, dat dit apparaat ervoor ontwikkeld is, om bijzonder goed te snijden, en dat dus een zekere alertheid en voorzichtigheid gewenst is. Dit apparaat buiten bereik houden van kinderen en personen die het niet zouden mogen gebruiken.

8. Onderhoud

Attentie: het is aanbevolen voor het eerste gebruik het apparaat met heet water af te wassen.

De mandoline is zo geconstrueerd, dat er slechts weinig onderhoud noodzakelijk is. Wel moet de mandoline na elk gebruik met veel water worden gespoeld, om ongewenste restjes en sappen weg te spoelen. Dan aan de lucht laten drogen. Vóór elke reiniging de snijmesses neutraliseren. Hoofdplaat (1) volledig omhoog brengen en ribbel-snijmes (2) volledig omlaag brengen. Reiniging met gereedschap e.d. vermijden, aangezien de messen kunnen beschadigen. Het centrale snijmes indien noodzakelijk met een slijpsteen naslijpen. Met enige regelmaat controleren, of de schroeven van het apparaat nog goed vast zitten. Het apparaat op een vaste veilige plaats opbergen, indien mogelijk hangend. In elk geval vermijden, dat de mandoline tussen zware zaken vast komt te zitten (bijv. tijdens het afwassen). Indien deze gebruiksaanwijzingen ter harte worden genomen, zal de

mandoline in lengte van jaren bruikbaar blijven. Mocht er desondanks een onderdeel versleten raken, dan kunt U dit bij Uw vakdealer uit onderstaande lijst nabestellen.

9. Vervangende onderdelen

Referentie 126CL	ribbel-snijmes (incl. bevestigingsplaat) uit edelstaal (3)
Referentie 146CL	hoofdplaat uit edelstaal (1)
Referentie 166CL	inklapbare steun compleet (4)
Referentie 176CL	Centraal snijmes (incl. bevestigingsplaat) uit edelstaal (2)
Referentie 183CL	Hendel voor messenset (6)
Referentie 196CL	Set bevestigingsschroeven
Referentie 19638	Messenset met 38 mesjes (5)
Referentie 19644	Messenset met 44 mesjes (5)
Referentie 11660	Messenset met 60 mesjes (5)
Referentie 303CH	Kunststof greep voor resthouder
Referentie 304CH	Gelakt houten greep voor resthouder

