

Gemüsehobel Mandoline

Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie immer den Schutzschlitten, wenn Sie mit der Mandoline schneiden.
- Benutzen Sie die Mandoline außer Reichweite von Kindern. Bewahren Sie die Mandoline an einem Ort auf, der vor dem Zugriff durch Kinder geschützt ist.
- Widmen Sie ihrer Arbeit mit der Mandoline immer die zur Sicherheit notwendige Aufmerksamkeit und Vorsicht.

Aufbau

- Klappen Sie den Stützfuß heraus und klemmen die kleine Achse unter den oberen Rand des Grundplattengestells. Achten Sie darauf, daß Sie mit dem Bügel nicht die kleinen Messer an der Grundplatte oder der Messerwalze beschädigen.

Schnittvariationen

- **Glatte Schnitte**
Zur Herstellung von Pommes Chips, Pommes Soufflés, Gratin und anderen Speisen, wo Scheiben von 0,3 bis 10 mm Stärke benötigt werden. Fixieren Sie die Wellenplatte durch Betätigung des Hebels (3) auf Höhe der zentralen Messerplatte (das Gemüse darf nicht an der Wellenplatte hängenbleiben). Die Grundplatte mit Hilfe des Grundplattenhebels (2) ganz anheben. Lösen Sie die Messerwalze indem Sie den Kurbelgriff vom Bolzen ziehen und die Kurbel lose hängen lassen. Senken Sie jetzt die Grundplatte auf die gewünschte Scheibenstärke (= Höhendifferenz Grundplatte zu Messerplatte) herab.
- **Stäbchenschnitte**
Für Pommes Frites, Strohkartoffeln, Rohkost usw.. Jede Messerwalze liefert durch seine beiden Klingenseiten zwei verschiedene Schnittstärken. Diese lassen sich durch Drehen der Kurbel und Verriegelung des Kurbelgriffs an einem der Feststellbolzen vorwählen. Heben Sie die Grundplatte vollständig an, bevor Sie die Kurbel drehen. Sie verhindern so, daß die Messer beschädigt werden. Stellen Sie anschließend die gewünschte Stärke (bzw. „Höhe“) der Stäbchen durch Wiederabsenken der Grundplatte ein.

- **Waffelschnitte**
Lösen Sie die Messerwalze indem Sie den Kurbelgriff vom Bolzen ziehen und die Kurbel lose hängen lassen. Fixieren Sie die Grundplatte auf der gleichen Höhe der zentralen Messerplatte. Das Schneidgut darf nicht hängen bleiben. Stellen Sie jetzt die Wellenplatte mit dem Hebel (3) auf die gewünschte Stärke der Waffelscheiben ein. Durch Drehung des Schneidgutes bzw. nochmaligen Querschnitt dicker Waffelscheiben erhalten Sie reizvolle Waffeldekors bzw. Raupenstäbchen.
- **Zier- und sonstige Schnitte**
Zur Herstellung von gewellten Stäbchen oder Zahnradchen schneiden Sie das Gemüse zunächst an der Wellenplatte (vgl. Waffelschnitte) zu dicken

Waffelscheiben bzw. verzieren längliche Gemüse (Gurken etc.) rundum mit einem Zähnesaum. Anschließend schneiden Sie in Querrichtung an der zentralen Messerplatte (vgl. glatte Schnitte).

Schutzschlitten

- Bevor Sie den Schlitten mit den Führungsfalzen in den Rahmen der Mandoline einführen, müssen Sie die Wellenplatte unter die zentrale Messerplatte und die Grundplatte auf die gewünschte Stärke einstellen (s.o.).
- Bei richtigem Sitz des Schutzschlittens zeigt die Scharnierseite nach unten. Klemmen Sie die Gemüseteile unter die Andruckklappe, Führen Sie den Schlitten am Holzgriff in gleichmäßigen Zügen von oben nach unten bis er an die unteren Anschläge stößt.

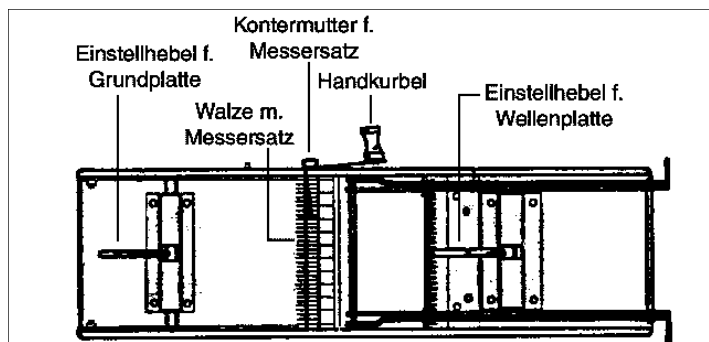
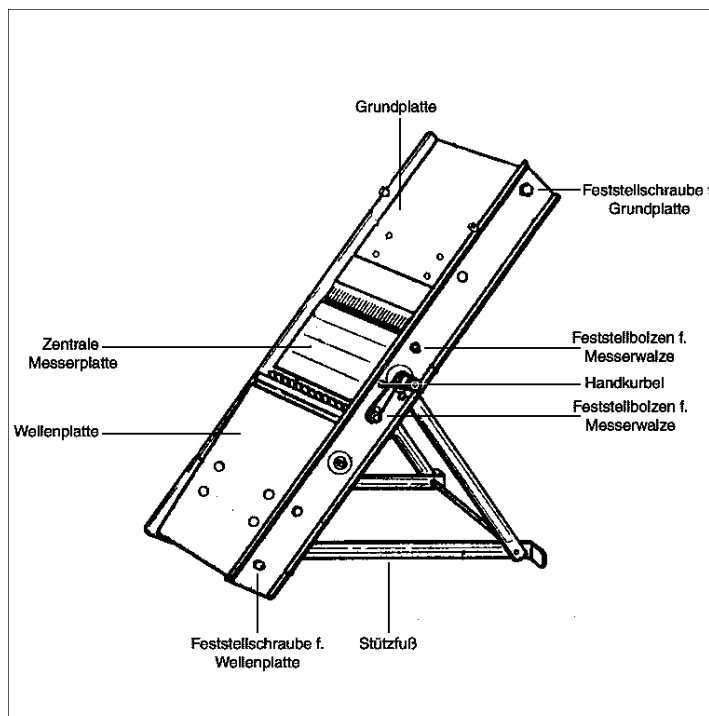
Pflege

- Waschen Sie die Mandoline vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser.
- Spülen Sie die Mandoline unmittelbar nach Gebrauch mit reichlich Wasser, um Reste und Saft zu entfernen.
- Damit Sie sich beim Säubern nicht verletzen, sollten Sie die Grundplatte ganz anheben und die Wellenplatte ganz absenken.
- Benutzen Sie bei der Reinigung keine scharfkantigen Hilfsmittel, Sie könnten die Messer damit beschädigen.
- Prüfen Sie in regelmäßigen Abständen den festen Sitz aller Schrauben und Muttern an der Mandoline.

Ersatzteile

Die Mandoline ist ein äußerst stabiles Profi-Gerät. Sollte im Laufe der Jahre doch einmal ein Teil irreparabel beschädigt werden, können Sie bei uns Ersatzteile bestellen. Bitte geben Sie neben der Bezeichnung auch den entsprechenden Zahlencode an.

- 113CL** Wellenplatte aus vernickeltem Stahl
- 126CL** Wellenplatte aus Edelstahl
- 133CL** Grundplatte aus vernickeltem Stahl
- 146CL** Grundplatte aus Edelstahl
- 153CL** Stütze aus vernickeltem Stahl
- 166CL** Stütze aus Edelstahl
- 176CL** Zentrale Messerplatte, Edelstahl
- 183CL** Handkurbel
- 196CL** Schraubensatz, komplett
- 19638** Messerwalze 3/10 mm Schnittstärke
- 10644** Messerwalze 3/7 mm Schnittstärke
- 11660** Messersatz 2/4,5 mm Schnittstärke



MANUFACTUM.