FR

ENTRETIEN

Avant la première utilisation, il est recommandé de laver l'appareil à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
Avant toute utilisation du coupe-lanières, il est nécessaire de vérifier que la lame est propre. Après chaque utilisation, laver le coupe-lanières à l'eau savonneuse, rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon sec. L'appareil peut être lavé au lave-vaisselle. Eviter le nettoyage avec des instruments qui pourraient détériorer le fil de coupe de la lame. Nettoyer les lames avec une brosse à poils souples par exemple, mais jamais avec les mains.

De temps à autre, il est recommandé de huiler les deux colonnes afin de faciliter le coulissement.

SÉCURITÉ

• Cet appareil est équipé d'une lame très tranchante, nécessaire pour le type de coupe réalisé avec la machine. Évitez tout contact direct des lames avec les mains et les doigts.

ACCESSOIRES

Le coupe-lanières existe aussi en version motorisée réf. CLANX-EL. Dans ce cas, il est livré avec un kit de motorisation (disponible en option sous la réf. 4091).
• Dévisser la manivelle et visser l'embout livré avec le kit.
• Engager l'extrémité du moteur sur l'embout.
• Actionner l'interrupteur du moteur.
• La position "marche inversée" permet de dévisser facilement l'embout, en maintenant l'axe entraîneur avec la main.
L'utilisation du moteur a pour conséquence une rotation du légume plus régulière qu'à la main, et permet une meilleure productivité.

GB

TO CLEAN AND TO MAINTAIN

We recommend to wash the machine under warm water or in a dishwasher before the first use.
Before using the machine it is important to verify the cleanness of the blade.
After each use clean the machine with soapy water, rinse and dry with a hand towel. The machine is dishwasher safe.
Do not clean the machine with utensils that may cause injury to the blade.
If necessary the blade can be resharpened on an oil-stone. The best way is to entrust the blade to a professional knife grinder.
Clean the blades with precaution, by using a brush with flexible hairs, but never with the hands.

From time to time we recommend to lubricate the two columns in order to make the sliding of the cutting block easier.

SECURITY

• This machine is equipped with a very well sharpened surgical blade necessary for the type of cut realized with the machine.

Avoid any contact between your hands or your fingers and the blade !.

ACCESSORIES

The machine is also available under the ref. CLANX-EL. In this case, the machine is delivered with a motorization kit extra (also available as an accessory ref. 4091).
To use the motor, proceed as following :
• unscrew the handle and screw the axis delivered with the motorization kit.
• insert the end of the motor on the axis.
• start up the motor with the switch button. The position "goes reversed" allows to unscrew the axis easily, by maintaining the axis trainer with the hand.
The use of the motorization kit gives a regularier rotation of the vegetable.

IT

MANUTENZIONE

Si consiglia di lavare il taglia verdure in acqua calda saponata, prima dell'utilizzo ; e di verificare che la lama è pulita.
Dopo ogni utilizzo, lavare il taglia verdure in acqua calda saponata, risciacquare e pulire con un straccio secco.
Il taglia verdure puo essere lavato in lavastoviglie. Evitare la pulizia con strumenti che potrebbero deteriorare il filo di taglio della lama. Pulire le lame con precauzione, utilizzando una spazzola a pelo morbido ad esempio, ma mai con le mani.

Ogni tanto, si raccomanda di lubrificare le due colonne per facilitare lo scorrimento.

SICUREZZA

• Questo taglia verdure è fornito con una lama molto affilata, necessaria per i diversi tagli realizzati con questo articolo.

Questa macchina e fornita con lame affilate, evitate ogni contatto diretto delle lame con le mani o le dita.

ACCESSORI

Il taglia verdure esite anche in versione motorisata réf. CLANX-EL. In questo caso, e fornito con un kit di motorizzazione (disponibile in accessori réf. 4091).
• Svittare la manovella e avittare l'asse fornito con il kit.
• Attivare il commutatore del motore.
• La posizione "marcia invertita" permette di svittare con facilità l'asse, mantenendo l'asse con la mano.
L'uso del motore permette una rotazione della verdura più regolare che quando si fà manuale, e permette une migliore produttività.

Bron® COUCKE



Fillion - 10/13 - Photo non contractuelle.

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE

PROFESSIONAL QUALITY SINCE 1946
QUALITÉ PROFESSIONNELLE DEPUIS 1946

COUPE *Lanières*

Réf. CLANX / CLANX-EL / CLANX-05

LIRE ATTENTIVEMENT ET APPLIQUER LES INSTRUCTIONS CI-APRÈS
FULLY READ AND APPLY THE FOLLOWING INSTRUCTIONS
LEGGERE ATTENTAMENTE ED APPLICARE LE ISTRUZIONI

D'usage facile,
il permet de réussir
des lasagnes,
des mille-feuilles...
oui mais... avec des légumes !
des rouleaux de printemps
à farcir, etc.

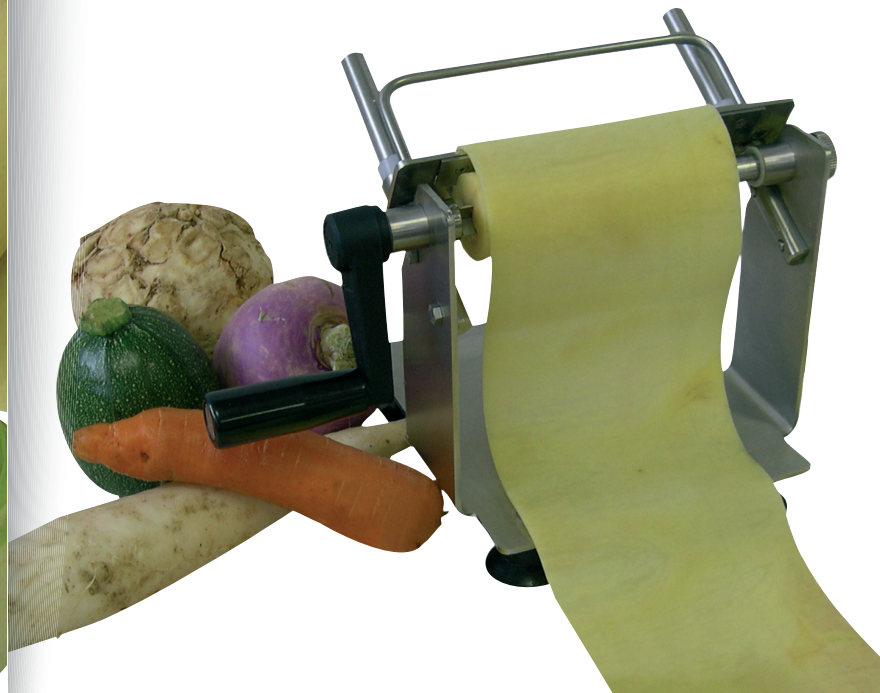
Des présentations
et des recettes différentes
qui suivent votre imagination.

Make your own lasagna,
mille-feuilles...
yes but... with vegetables !
Sushimis, spring rolls,
stuffed rolls, etc.

Decorations and some recipes
that follow your imagination.

D'impiego facile,
permette di riuscire
delle lasagne, dei millefoglie...
Si ma... con verdura !
o dei rulli di primavera
da farcire, ecc...

Delle presentazioni
ed entrate diverse
che seguono
la vostra immaginazione.



FR

NOMENCLATURE

L'appareil, entièrement constitué d'acier inoxydable et de matériaux composites, est composé de :

• 1 socle ① fixé sur 4 ventouses qui facilitent l'adhérence sur la table de travail.

• 1 guidage, par 2 colonnes boulonnées sur le socle, d'une cassette de coupe ② équipée d'une lame tranchante en acier inoxydable trempé qualité coutellerie.

• 1 tube de centrage affûté ③ pour centrer et supporter le légume.

• 1 manivelle ④ avec un axe entraîneur à ailettes pour actionner la rotation du légume (ou moteur si électrique).

• 1 bras-levier ⑥ pour manœuvrer la cassette de coupe.

UTILISATION

• Utiliser des légumes fermes et frais (pommes de terre, carottes, courgettes, navets, pommes, etc.).

• Eplucher ou non les légumes suivant la présentation désirée.

• Sortir la cassette des colonnes.

• Centrer et piquer le légume en son milieu sur l'axe entraîneur à ailettes (pour faciliter cette opération, nous recommandons d'affranchir le légume aux deux extrémités).

• Enfoncer le tube de centrage dans l'extrémité du légume, en son milieu.

• Glisser la cassette sur les 2 colonnes, le tranchant de la lame orienté vers le bas.

• Commencer à tourner la manivelle pour mettre en rotation le légume avant la coupe. (IMPORTANT)

• Approcher la cassette de coupe du légume tout en tournant.

• Maintenir la lame sur le légume par une pression constante sur le bras-levier ou la poignée.

• Les légumes aplatis nécessitent d'être rendus cylindriques comme sur un tour de mécanique, en tournant la manivelle et en venant couper les "bosses" avec la cassette porte-lame.

• Le légume se déroulera en une large bande. Si le légume n'est pas très rond, il peut se produire quelques chutes lors des premiers tours de manivelle.

• Le coupe-lanières peut recevoir entre ses montants un bac gastronome pour recueillir le légume coupé.

• Certains légumes fragiles, comme la courgette, nécessitent 2 précautions :

- piquer ce type de légumes sur l'axe à ailettes côté racine du légume, ainsi le centre du légume est plus résistant lors de l'entraînement en rotation.

- la pression à appliquer avec la lame est plus faible que sur une pomme de terre par exemple.

- un axe entraîneur spécial réf. 8005 est disponible en option pour les légumes fragiles. Il s'installe à la place de l'axe entraîneur standard. Il doit être démonté lors de chaque mise en place d'un légume.

GB

COMPOSITION

The strips slicer is entirely made of stainless steel and composite materials.

It is composed with :

• 1 base ① equipped with 4 suction cups.

• 1 cutting block ②, equipped with a stainless steel surgical blade, sliding on two columns.

• 1 sharpened tube ③ to center and support the vegetable.

• 1 handle ④ extended with a fin axis to ⑤ turn the vegetable (or a motor).

• 1 lever arm ⑥ to move the cutting block up and down.

TO USE

• Always use firm and fresh vegetables (potatoes, carrots, turnips, beets, apples, peers, etc.)

• Peel or not the vegetables depending on the desired presentation.

• Remove the cutting block from the columns

• Center and stick the vegetable on the fin axis, right in the middle. This operation is easier if the two ends of the vegetable are cut.

• Stick the centering tube in the end of the vegetable, right in the middle.

• Slip the cutting block on the 2 columns, the sharp part of the blade directed downwards

• Begin to turn the handle. (IMPORTANT)

• Move the cutting block closer the vegetable while turning.

• Push slightly on the lever arm while turning the handle.

• The flat vegetables must be made cylindric like on a centre lathe thanks to the cutting block.

• The vegetable will be cut into a flat ribbon. If the vegetable is initially not round, it is normal to get some wastes at the beginning.

• You can place a gastronom vat between the two pillars in order to collect the cuts.

• Some vegetables are soft in their middle (as zucchinis by example). You must take 2 precautions to cut them :

- stick on the fin axis the harder end of the vegetable (the root). This will assure a good resistance of the vegetable in the area of the fin axis.

- the pressure to be applied on the lever arm is lighter on a zucchini than on a potato or a turnip.

• A special long fin axis ref. 8005 is available as an accessory for the soft vegetables. Install it instead of the standard fin axis. It has to be removed at each use in order to stick the vegetable to be cut.

IT

NOMENCLATURA

Il taglia verdure, fabbricato in totalità di acciaio inossidabile e materiali compositi, si compone di :

• 1 base ① fissata su 4 ventose che facilitano l'aderenza sulla tavola di lavoro.

• 1 cassetta di taglio ②, con una lama affilata in acciaio inossidabile inzuppato qualità coltelleria, scorrevole su due colonne.

• 1 tubo affilato ③ per centrare e sopportare la verdura.

• 1 manovella ④ con asse ad ale ⑤ per attivare la rotazione della verdura (o motore elettrico).

• 1 braccio di leva ⑥ per spostare la cassetta di taglio su e giù.

USO

• Prendere verdure ferme, fresche (patate, carote, zucchini, rape, mele, ecc.).

• Pelare o no le verdure secondo la presentazione desiderata.

• Togliere la cassetta di taglio delle colonne

• Centrare e pungere la verdura nel suo mezzo sul asse ad ale (raccomandiamo di tagliare le due estremità delle verdure).

• Inserire il tubo di centratura nell'estremità della verdura (nel centro della verdura).

• Inserire la cassetta di taglio sulle due colonne, la parte affilata della lame verso il basso.

• Iniziare a girare la manovella per mettere in rotazione la verdura prima di tagliare (IMPORTANTE).

• Avvicinare la cassetta di taglio della verdura pur girando

• Mantenere la lama sulla verdura con una pressione costante sulla braccio di leva o l'impugnatura.

• Le verdure appiattite richiedono di essere rese cilindriche come su un giro di meccanica, girando la manovella e tagliando i "difetti" (gobbe) con la cassetta di taglio.

• La verdura si svolgera in una banda larga. Se la verdura non e rotonda, ci saranno qualche sprecchi per i primi giri di manovella.

• Si puo mettere un recipiente tipo "vasca gastronorme" sotto il taglia verdure.

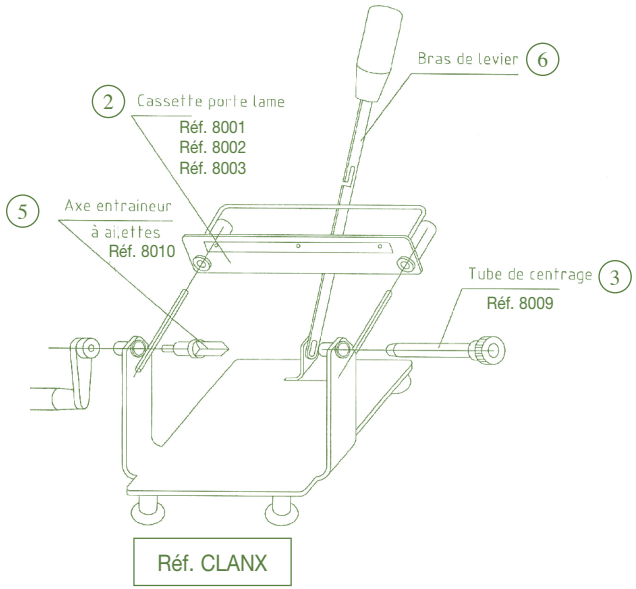
• Qualche precauzioni con certe verdure fragile, come il zucchino :

- Pungere questi tipi di verdure sul asse ad ale, parte radici della verdura, cosi il centro della verdura sara più resistente quando si fara girare la manovella.

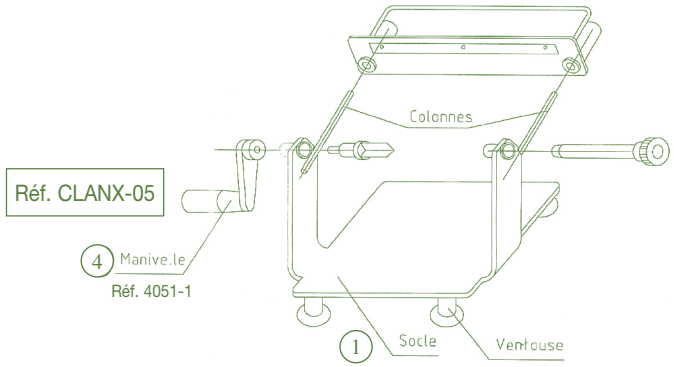
- Si deve mantenire una pressione meno forte sulla lama, con questi tipi de verdure che se si facesse con una patata per esempio.

- Un asse speciale réf. 8005 e disponibile in accessorio per verdura fragile.

Si mette al posto del asse di origine. Deve essere smontato ad ogni cambiamento di verdura.



Réf. CLANX



Réf. CLANX-05

Références - Pièces de rechanges / *References - Spare parts / Riferimenti - Pezzi di ricambio*

Réf. CLANX-05 - coupe-lanières manuel / *manual strips slicer / taglia verdure manuale*
Réf. CLANX - coupe-lanières manuel avec levier / *manual strips slicer with lever / taglia verdure manuale con braccio di leva*
Réf. CLANX-EL - coupe-lanières électrique / *electric strips slicer / taglia verdure elettrico*
Réf. 4051-1 - manivelle / *handle / manovella*
Réf. 8002 - cassette de coupe standard épaisseur 1,5 mm / *cutting block, standard, thickness 1,5 mm / cassetta di taglio standard spessore 1, 5 mm*
Réf. 8009 - tube centrage / *centering axis (tube) / tubo di centratura*
Réf. 8010 - axe entraîneur à ailettes / *fin axis with wings / asse allenatore ad ale*
Réf. 8006 - lame de rechange coupe fine épaisseur 1 mm / *blade, thin cut, thickness 1 mm / lama di ricambio taglio fine spessore 1 mm*
Réf. 8007 - lame de rechange coupe standard épaisseur 1,5 mm / *blade, standard cut, thickness 1,5 mm / lama di ricambio taglio standard spessore 1, 5 mm*
Réf. 8008 - lame de rechange coupe épaisse épaisseur 2,3 mm / *blade, thick cut, thickness 2,3 mm / lama di ricambio taglio spesso spessore 2,3 mm*

Disponible en options / Available in option / Disponibile in opzione

Réf. 4091 - kit de motorisation pour coupe-lanières / *motorization kit for strips slicer / kit di motorizzazione*
Réf. 8005 - axe entraîneur allongé pour légumes mous / *fin axis for soft vegetables / asse prolungato per verdura morbide*
Réf. 8001 - cassette de coupe fine épaisseur 1 mm / *cutting block, thin, thickness 1 mm / cassetta di taglio fina spessore 1 mm*
Réf. 8003 - cassette de coupe épaisse épaisseur 2,3 mm / *cutting block, thick, thickness 2,3 mm / cassetta di taglio spessa spessore 2,3 mm*