Bron® COUCKE

QUALITÉ PROFESSIONNELLE DEPUIS 1946

PROFESSIONAL QUALITY SINCE 1946

ZA LES MARQUISATS
74550 ORCIER - FRANCE

www.bron-coucke.com

MODE D'EMPLOI
INSTRUCTIONS FOR USE

COUPE-LANIERES JAPONAIS
JAPANESE STRIPS SLICER

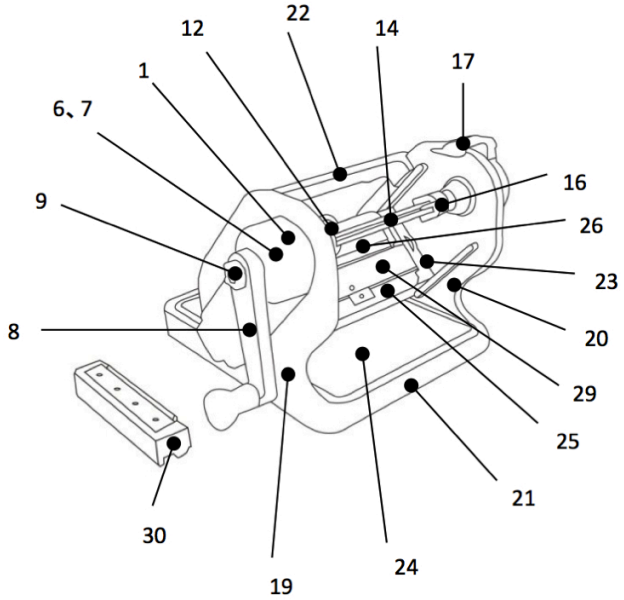
Réf. : CLAN03

A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER
PLEASE READ CAREFULLY AND APPLY THE FOLLOWING INSTRUCTIONS, KEEP THESE INSTRUCTIONS

LIVRE AVEC 1 CASSETTE DE COUPE DOUBLE USAGE
LANIERES ET CHEVEUX D'ANGE - LARGEUR DE COUPE 8 CM
DELIVERED WITH 1 BLADE UNIT DOUBLE USE, SHEETS AND ANGEL HAIRS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
SPECIFICATIONS

TAILLE / *UNIT SIZE* : 240×230×160mm
POIDS / *WEIGHT* : 1,540kg
DIAMETRE MAXIMUM / *MAXIMUM DIAMETER* : 100mm
LARGEUR MAXIMUM / *WIDTH MAXIMUM* : 80mm
TAILLE GARNITURE / GARNISH SIZE: 0.8mm env. / *About 0.8mm*
EPAISSEUR / *THICKNESS* :
4 épaisseurs possible : Env. 0,8 – 1 – 1,2 – 1,4mm
4 possible thicknesses : About 0,8 – 1 – 1,2 – 1,4mm



NOMENCLATURE
COMPOSITION

1 – Couvercle engrenage / *Gear cover*
6 - Grand engrenage / *Bebel Gear large*
7 – Petit engrenage / *Bebel Gear small*
8 – Manivelle / *Handle*
9 – Vis pour la manivelle / *Handle screw*
12 – Support pour l'axe / *Shaft Holder*
14 – Axe / *Shaft*
16 – Griffe / *Pawl*
17 – Verrouillage / *Lock*
19 – Corps A / *Body A*
20 – Corps B / *Body B*
21 – Corps C / Body C
22 – Support / *Support*
23 – Châssis coulissant / *Sliding Frame*
24 – Plateau / *Tray*
25 – Bloc Lames / *Blades block*
26 – Lame plate / *Flat Blade*
29 – Accessoire lanières / *Katsuramuki attachment*
30 – Accessoire cheveux d'ange / *Garnish attachment*

ATTENTION

Ne pas utiliser pour trancher la viande.
Éviter tout contact direct des lames avec les mains et les doigts.
Ne pas utiliser de l'huile végétale pour lubrifier. L'huile végétale va endommager les plastiques.
Laver la trancheuse avec de l'eau (ou eau chaude) et du liquide-vaisselle immédiatement après usage. L'utilisation d'un lave-vaisselle pourrait causer des déformations du bâti de la machine.
Jeter toutes tranches de légumes si vous trouvez un éclat de lame.
Ne pas utiliser une lame émoussée. Utiliser une lame émoussée serait la cause de raccourcir la durée de vie de la machine.

CAUTIONS

Do not use for slicing meat.
Keep hands and arms away from the tip of the blade.
Do not use vegetable oil to lubricate. Vegetable oil will damage the plastics.
Please wash the slicer with water(or warm water) and dish liquid immediately after use. Using the dishwasher would be the cause of changing the shape. Please dispose all of sliced-vegetable if you found the chip of the blade.
Do not use a dull blade. Using dull blade would be the cause of shortening the life of the machine.

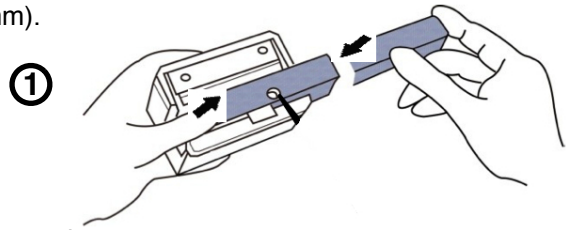
ENTRETIEN

1. Après utilisation du coupe-lanière, lavez avec de l'eau et du liquide vaisselle immédiatement.
2. Séchez bien dans un endroit aéré après le lavage. Ne pas le mettre dans la boîte si l'appareil est encore mouillé.
3. Garder le tranchant de la lame peut conduire à prolonger la vie de la machine. Nous vous recommandons d'avoir une nouvelle lame en réserve.

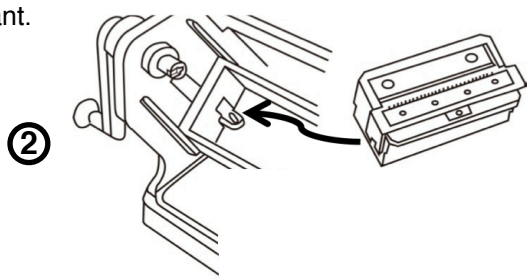
UTILISATION

Pour commencer, utilisez des légumes plutôt courts, jusqu'à ce que vous ayez l'habitude d'utiliser la machine.

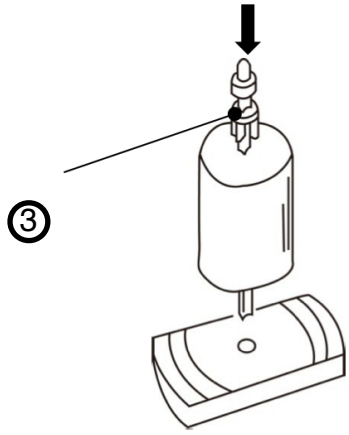
1. Faites glisser l'accessoire lanières sur le côté de l'adaptateur.
ATTENTION - Ne pas vous couper avec cette lame.
Soulevez la plaque supérieure légèrement et faites glisser pour définir l'épaisseur (env. 0,8 – 1 – 1,2 – 1,4mm).



2. Montez le bloc lames dans le châssis coulissant en joignant la pointe de la bague de came dans le trou à l'arrière du bloc lames.
Tournez la poignée pour vérifier si le bloc lames se déplace en douceur.
L'anneau risque de casser si vous tournez la poignée en forçant.



3. Insérez l'axe et la griffe dans le centre du légume.



4. Réglez l'extrémité dans le support, et faites glisser le verrou pour maintenir l'axe.

5. Tournez la manivelle dans un premier temps, et déplacez le châssis coulissant vers le haut. Prenez contact avec le légume légèrement et coupez sans arrêter la rotation de la manivelle.
Continuez à tourner la manivelle pendant que vous déplacez la lame loin de la surface du légume
Soulevez le bac pour le retirer.

MAINTENANCE

1. After use, Please wash the slicer with water and dish liquid immediately.
2. Dry it well in a airy place after washing. Please do not put it in the box while it is wet.
3. Keeping the sharpness of the blade can lead to extending the life of the machine. We recommend you to have a new blade as a reserve.

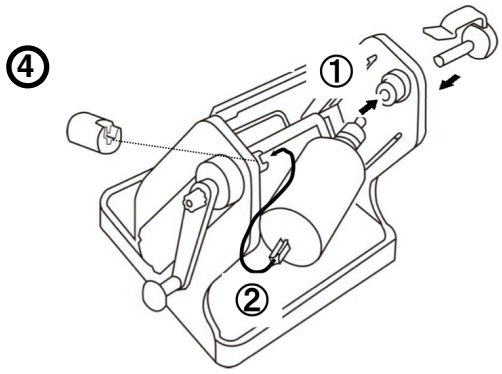
TO USE

Please make the width of vegetable rather short, until you get accustomed to using the machine.

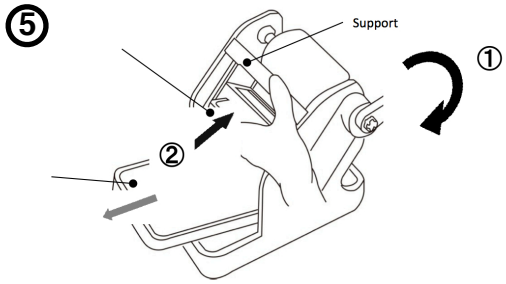
1.Slide the attachment in the side of the adapter.
Be careful not to cut yourself with that blade.
Lift up the upper plate slightly and slide to set the thickness. Thickness will be thicker as it changes 1 to 4.

2. Fit the adaptor in the sliding frame by joining the tip of the cam ring into the hole at the back of the adaptor.
Please rotate the handle to check the adaptor move side to side smoothly.
The cum ring will be broke if you rotate the handle by force.
3. Insert the shaft and pawl into the center of pre-cut daikon.

4. Set the tip of the shaft into the shaft holder at first, and slide the lock to hold the shaft.



5. Rotate the handle at first, and move the sliding frame upward. Make contact lightly and cut without stopping the rotation of the handle.
Continue rotating the handle while you move the blade away from the surface of the daikon.
Lift up the tray, you can remove it.



RECOMMANDATIONS

1. Le coupe-lanière ne fonctionne pas correctement.
   Il se peut que la tranche du légume soit coupée trop courte.
   Dans le milieu de la coupe, si vous arrêtez de tourner la manivelle et que vous séparez la lame du radis, il y aura une arête sur la surface du radis. Bien tourner la manivelle tout au long de la découpe sans pause.
2. Si le coupe-lanière produit des tranches trop épaisses.
   Comme les légumes ont de l'élasticité, l'épaisseur des tranches dépend de la qualité des légumes et de la pression exercée sur la lame par le morceau de légumes. Changer la pression ou régler l'épaisseur de la coupe.
3. Le morceau de radis a éclaté.
   (1) Soit alléger la pression sur la lame de la pièce. Si la pression est trop forte au début et à la fin, le morceau de radis peut éclater. (2) Soit la lame ne peut pas glisser en raison des dommages sur l'anneau de came ou de l'engrenage conique, la résistance augmente et le morceau de légumes peut être facilement éclaté. Assurez-vous que la griffe (verte) soit bien installée à l'extrémité de l'arbre.
4. La manivelle tourne dans le vide.
   La manivelle ou d'autres pièces sont endommagées ou cassées. Demander leur réparation.
5. La lame ne coulisse pas transversalement.
   Cela est dû à des dommages sur l'anneau de came ou sur l'engrenage. Demander la modification ou la réparation de ces pièces.
6. Tourner la manivelle devient difficile en raison du poids plus lourd, lorsque la lame rentre en contact avec le légume.
   (1) Si le légume est dur, la résistance augmente. Réduire la largeur du légume. (2) Alléger la pression sur la lame. Trop de pression induit la résistance.
7. Après un changement de la lame plate, la coupe devient impossible. Ceci est dû à l'abrasion du châssis coulissant. Demander sa réparation.
8. Le mouvement du châssis coulissant n'est pas lisse.
   Ceci est dû à l'abrasion du châssis coulissant. Demander sa réparation.
9. L'arbre ne peut pas être inséré directement dans le radis.
   Pour un nouvel utilisateur, il est préférable de commencer avec un morceau de radis plus court. Si la section transversale du radis est très courbé, il est difficile de l'insérer l'arbre en douceur dans le radis.
10. Coupe de la garniture épaisse
    Comme les légumes ont l'élasticité, l'épaisseur de la coupe peut varier légèrement en fonction de la qualité des légumes et la pression exercée sur la lame par le végétal. Changer la pression ou régler l'épaisseur de la feuille.
11. La garniture n'est pas clairement coupée.
    Changer la lame et essayer à nouveau.
    Radis avec des cavités, il ne peut pas être coupé. Ajuster en utilisant la feuille de réglage d'épaisseur (0.3mm / de 1). Si la lame ne peut pas coulisser en raison des dommages sur l'anneau de came ou l'engrenage conique, une coupe nette est difficile.
12. La lame est en contact avec la griffe (verte) ou le support d'axe. Il indique qu'une partie de la lame a quitté la position correcte. La raison de ceci est peut être dûe à un des éléments suivants :
    (1) Trop de matériaux coupés se sont entassés et provoqué la montée de l'adaptateur de garniture. (2) Une pression trop importante est placée sur le radis par la lame. (3) La rotation de la manivelle a continué, tandis que la lame et le radis sont séparés. (4) La rotation de la manivelle a été trop vigoureuse à la fin de la coupe.

RECOMMENDATIONS

1. KATSURAMUKI cannot be accomplished; the slice of radish is cut short.
   In the middle of the cutting, if you stop the handle and separate the blade from the radish, there will be a ridge on the surface of the radish. Please turn the handle throughout the cutting without pausing.
2. KATSURAMUKI produces “thick” slices of radish.
   As vegetables have elasticity, the thickness of the slices depends on the quality of the vegetables and the pressure put on the blade by the piece of vegetables. Please change the pressure or reduce theThickness Adjusting Sheet.
3. The piece of radish has been split
   (1)Please ease the pressure on the blade from the piece. If the pressure is too strong at the beginning and at the end, the piece of radish may split. (2)If the blade cannot slide due to the damage on the cam ring or the bevel gear, the resistance increases and the piece of vegetable may be easily split. Please make sure that the pawl (green) is installed in each end of the shaft.
4. The handle runs idly.
   The handle or other parts are damaged or broken. Please request their repair.
5. The blade cannot slide.
   This is due to the damages on the cam ring or the bevel gear. Please request the change or repair of such parts.
6. Turning the handle becomes difficult because of heavier weight, when the blade is put on the material.
   (1)If the material is hard, the resistance increases. Please reduce the width of the radish. (2)Ease the pressure on the blade. Too much pressure induces the resistance.
7. After a change of the flat-blade, cutting becomes impossible.
   This is due to the abrasion of Sliding Frame. Please request its repair.
8. Movement of Sliding Frame is not smooth.
   This is due to the abrasion of Sliding Frame. Please request its repair.
9. Shaft cannot be inserted straight into the radish.
   For a new user, it is better to start with a shorter piece of radish. If the cross section of the radish is extremely bent it is difficult to insert the shaft smoothly into the radish.
10. Coupe de garniture épaisse
    As vegetables have elasticity, the thickness of the cut may vary slightly depending on the quality of the vegetable and the pressure put on the blade by the vegetable.
    Please change the pressure or use the Thickness Adjusting Sheet.
11. Garnish cannot be clearly cut.
    Change the blade and try again. Radish with cavities in it may not be cut into Garnish. Adjust by using the Thickness Adjusting Sheet (0.3mm/ 1sheet). If the blade cannot slide due to the damages on the cam ring or bevel gear, clean cutting is difficult.
12. The blade touches the pawl (green) or shaft holder.
    It indicates that part of the blade has risen from the correct position. The reason for such a rise may be any of the following.
    (1)Too much cut material heaps up and makes the garnish adapter rise. (2) Too much pressure is put on the radish by the blade. (3) Continue rotating the handle, while the blade and the radish are separated. (4) Turning the handle too vigorously at the end of the cutting.