

• NETTOYAGE

Le ROUET® se nettoie sous l'eau courante à l'aide d'une brosse ou bien à la machine. Les bloc effileurs se nettoient à part sous l'eau courante à l'aide d'une brosse, avec précaution car les lames coupent. Rincer et sécher. Ranger les bloc effileurs dans la boîte prévue à cet effet.

ATTENTION : AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, IL EST RECOMMANDÉ DE LAYER LE ROUET® A L'EAU CHAUDE.

• CLEANING

Wash the ROUET® either under the tap with a brush or in the dishwasher. The cutter blocks should be cleaned separately using a brush under the tap. Be careful during this operation as the blades are very sharp. Rinse and leave the units to dry. Store the cutter blocks in the plastic storage box that comes with your ROUET®.

ATTENTION : BEFORE THE FIRST USE, IT IS RECOMMENDED TO WASH THE WHOLE ROUET® IN HOT WATER.

• REINIGUNG

Das Spinnrad wird unter fließendem Wasser, unter Zuhilfenahme einer Bürste oder in der Spülmaschine gereinigt. Die Schneidkämme sind unter fließendem Wasser, unter Zuhilfenahme einer Bürste vorsichtig zu reinigen, weil die Messer scharf sind. Abspülen und trocknen. Die Schneidkämme in der dafür vorgesehenen Schachtel aufbewahren.

ACHTUNG : VOR DER ERSTEN VERWENDUNG IST ES EMPFEHLENSWERT, DAS GERÄT MIT WARMEM WASSER ZU REINIGEN.

• SCHOONMAAK

Om de Rouet schoon te maken gebruik je een borstel en stromend water of de afwasmachine. De snijblokken moeten apart schoongemaakt worden met een borstel onder stromend water. Hierbij moet je goed opletten want de messen zijn scherp. Afspoelen en laten drogen. Bewaar de snijblokken in de kunststoffen doos die meegeleverd wordt.

OPGEPAST: VOOR HET EERSTE GEBRUIK IS HET AANGERADEN OM DE HELE ROUET TE WASSEN MET WARM WATER.

• LIMPIEZA

EL ROUET® se limpia con agua corriente, con la ayuda de un cepillo o bien en la máquina. Los bloques afiladores, se limpian aparte, con un cepillo y con precaución. Enjuagar y secar. Colocar los bloques afiladores en su caja correspondiente.

ATENCIÓN : ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN, ES ACONSEJABLE LAVAR EL ROUET® EN AGUA CALIENTE.

• PULIZIA

E raccomandato di lavare il taglia verdure a l'acqua calda prima di utilizzarlo per la prima volta o nel lavastoviglie. I blocchi affilatori si lavano a parte sotto l'acqua corrente con una spazzola, agire con precauzione perché le lame tagliano. Sciacquare e asciugare. Mettere a posto i pettini nella scatola destinata a tal fine.

ATTENZIONE : E RACCOMANDATO DI LAVARE IL TAGLIA VERDURA ROUET® A L'ACQUA CALDA PRIMA DI UTILIZZARLO PER LA PRIMA VOLTA.



• QUELQUES CONSEILS

Les découpes les plus classiques sont :

- Bloc effileur 2 mm, réglage fin : carottes, pommes de terre, navets.
- Bloc effileur 3 mm, réglage moyen : carottes, pommes de terre, navets, courgettes, concombres, oignons, choux.
- Bloc effileur 6 mm, réglage épais : pommes de terre, courges, oignons.

Toutes les coupes en filaments gagneront en volume si elles sont plongées quelques minutes dans l'eau glacée.

• SOME SPECIAL SUGGESTIONS

The most classical cut settings are the following :

- Cutter block of 2 mm, adjusted fine cut : for carrots, potatoes, turnips.
- Cutter block of 3 mm, adjusted medium cut : for carrots, potatoes turnips, marrows, zucchini, cucumbers, onions and cabbage.
- Cutter block of 6 mm, adjusted thick cut : potatoes, marrows, onion.

It is worth plunging strand cuttings into frozen water for several minutes, as this gives the strands an increased volume.

• EINIGE EMPFEHLUNGEN

Die klassischen Schnitte sind :

- Schneidkamm 2 mm, Regulierung fein : Karotten, Kartoffeln, Rüben.
- Schneidkamm 3 mm, Regulierung mittel : Karotten, Kartoffeln, Rüben, Kürbis, Gurken, Zwiebeln, Kohl.
- Schneidkamm 6 mm, Regulierung dick : Kartoffeln, Kürbis, Zwiebeln.

Alle Schnitte in Fäden gewinnen an Volumen, wenn sie während einigen Minuten in Eiswasser getaucht werden.

• ENKELE RAADGEVINGEN

De volgende instellingen zijn de meest klassieke:

- snijblok 2mm, fijne afstelling: wortelen, aardappelen, rapen
- snijblok 3mm, gemiddelde afstelling: wortelen, aardappelen, rapen, courgettes, komkommers, ajuinen en kolen
- snijblok 6mm, brede afstelling: aardappelen, rapen en ajuinen

De gesneden groenten winnen aan volume als ze, enkele minuten, worden ondergedompeld in ijswater

• ALGUNOS CONSEJOS

Los cortes más corrientes, son :

- Bloque afilador de 2 mm., reglaje fino : zanahorias, patatas, nabos.
- Bloque afilador de 3 mm., reglaje mediano : zanahorias, patatas, nabos, calabacines, pepinos, cebollas, coles.
- Bloque afilador de 6 mm., reglaje grueso : patatas, calabacines, cebollas.

Todos los cortes en filamentos, ganarán en volumen sumergidos algunos minutos en agua helada.

• PULIZIA

I tagli classici sono :

- Blocco affilatore 2 mm - regolazione fina : carote, patate, rapa.
- Blocco affilatore 3 mm - regolazione media : carote, patate, rapa, zucchini, cetrioli, cipolle, cavoli.
- Blocco affilatore 6 mm - regolazione spessa : patate, zuche, cipolle.

Tutti i tagli in filamenti prenderanno più volume se sono immersi qualche minuti nell'acqua gelata.

• SÉCURITÉ

La lame plate et les lames des bloc effileurs sont particulièrement tranchantes. Il est donc recommandé de les manipuler avec précaution. Lors du nettoyage et du rangement du ROUET®, veiller à ramener la lame plate en position neutre à l'aide du bouton moleté et à ôter le bloc effileur éventuellement installé.

• SAFETY

Both the straight blade and the cutter blocks are very sharp. Therefore you should use precaution while handling and using. Before cleaning or storing your ROUET®, make sure to place the straight blade at its initial position (neutral) using the knurled adjuster knob and to take out the cutter block (if you have installed one in the unit.)

• SICHERHEIT

Das flache Messer und die Schneidkämme sind speziell scharf. Es wird deshalb empfohlen, vorsichtig damit umzugehen. Zum Reinigen und beim Manipulieren am Spinnrad ist das flache Messer unter Zuhilfenahme der Rändelmutter und unter eventueller Wegnahme des angebrachten Schneidkammes in die neutrale Stellung zu bringen.

• VEILIGHEID

Zowel het rechte mes als de snijrollen zijn zeer scherp. Daarom moet men voorzichtig zijn tijdens het gebruik. Alvorens de Rouet schoon te maken of te stokken moet men zeker zijn dat het rechte mes in zijn neutrale positie staat. Hiervoor gebruik je de gekartelde regelknop. Ook dienen de desgevallende snijrollen verwijderd worden.

• SEGURIDAD

La hoja lisa y las hojas de los bloques afiladores, son especialmente cortantes. Se recomienda manejarlas con precaución. Durante la limpieza y orden del ROUET®, poner cuidado especial en colocar la hoja lisa en posición neutra y a retirar el bloque afilador.

• SICUREZZA

La lama liscia e le lame dei blocchi affilatori sono particolarmente tagliente. E raccomandato di manipolarle con precauzione. Quando si pulisce e quando si mette a posto il ROUET®, bisogna riportare la lama liscia in posizione neutra per mezzo del bottone zigrinato e togliere il blocco affilatore.

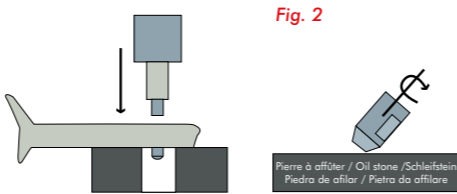


Fig. 2

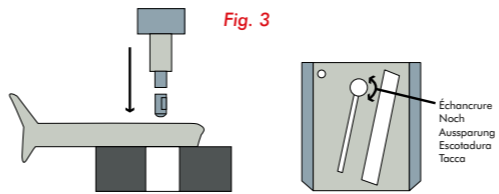


Fig. 3

• ENTRETIEN

Le ROUET® ne nécessite pas d'entretien particulier hormis l'affûtage de la lame plate sur une pierre de temps à autre. La lame plate est en acier inoxydable trempé et son usure dépend du type et de la fréquence des légumes découpés. L'oignon est un excellent test pour le tranchant de la lame. L'entretien est réduit si l'appareil est utilisé comme décrit précédemment et nettoyé comme il est préconisé ci-dessus. La lame droite et la lame circulaire sont réaffûttables. La lame droite est tenue par deux vis. Elle se réaffûte à l'aide d'une pierre à affûter fine, comme les ciseaux à bois de menuiserie.

RÉAFFUTAGE DE LA LAME DROITE

En la remontant, après un affûtage par exemple, veiller à l'engagement dans l'échancrure de la lame circulaire avant de serrer les vis. Pour réaffûter la lame circulaire, ôter la cassette porte-lames de son logement, de bas en haut, puis utiliser l'outil de démonstration contenu dans le kit de rechange Réf. 4046. Pour cela :

- Placer la cassette porte-lames à plat sur un appui (fig.2).
- La lame circulaire s'affûte extérieurement, sur une pierre à affûter, en tournant...
- Pour la remonter, remettre en place la lame circulaire dans la cassette en engageant en premier la partie affûtée. Bien noter la position de l'échancrure de cette lame (fig.3).
- Remettre la cassette en place en l'engageant entre les glissières et en la poussant bien à fond dans son logement (ce qui assure le centrage de la lame circulaire).
- Remettre impérativement en place le système de blocage.
- De temps à autre, nous recommandons de graisser les 2 rails avec une graisse alimentaire (type robinetterie, résistante à l'eau) afin d'entretenir le bon coulisement du chariot.

• MAINTENANCE

The ROUET® requires a minimum of maintenance ; only the sharpening of the straight blade on a fine-grit sharpening stone from time to time. The straight blade is made from hardened stainless steel and its wear depends on the type and the frequency of the vegetables being cut. We advise you to test the blade sharpness with an onion (this vegetable being an excellent test of blade sharpness). Maintenance will be minimized if the machine is used and cleaned in accordance with the procedures mentioned above. The straight blade and the circular blade may be resharpened. The straight blade is attached by means of two screws. It can be sharpened with a fine grindstone, in the same manner as a chisel.

TO SHARPEN THE STRAIGHT BLADE

When replacing the straight blade, e.g. after sharpening, be sure to insert it into the notched part of the circular blade before tightening the screws.

- To resharpen the circular blade, first remove the nut and bolt in the carriage stop. Then lift off the blade holder (fig.2).
- Remove the circular blade from the blade holder with the aid of the removal punch contained in the spare parts kit - Réf. 4046 (fig.3).
- Sharpen the circular blade by turning it on sharpening stone.
- To reassemble, put the circular blade in the holder taking care to insert the sharpened end first. Position the notch.
- Replace the holder in its housing making sure to push it down as far as it will go (this insures that the circular blade is properly positioned).
- Don't forget to replace the carriage stopper and put back the nut and bolt.
- We advise you greasing the rails time to time with a dietary grease (plumber's grease, water-resistant) in order to maintain the smooth sliding of the carriage.

• UNTERHALT

Das Spinnrad benötigt keinen speziellen Unterhalt ausser dem Schleifen des flachen Messers auf einem Schleifstein, von Zeit zu Zeit. Das flache Messer ist aus gehärteten rostfreien Stahl hergestellt und seine Abnutzung hängt von der Art und der Häufigkeit des Schneidens von Gemüse ab. Zwiebeln eignen sich ausgezeichnet zum Testen des Schnittes des Messers.

Der Unterhalt ist gering, wenn das Gerät wie beschrieben verwendet und wie nachstehend empfohlen gereinigt wird. Das gerade Messer und das Rundmesser sind nachschleifbar. Das gerade Messer wird durch 2 Schrauben gehalten. Es kann unter Zuhilfenahme eines Schleifsteines (fein), wie er von Tischlern verwendet wird, nachgeschliffen werden.

NACHSCHLEIFEN DES GERADEN MESSERS

Beim Wiedereinstecken, zum Beispiel nach dem Schleifen, ist darauf zu achten, dass es wieder in die Aussparung des Rundmessers eingeschoben wird, bevor die Schrauben angezogen werden. Um das Rundmesser nachzuschleifen, ist das Messergehäuse wegzunehmen, von unten nach oben. Dann ist das Demontage-Werkzeug, welches sich in der Ersatzteil-Gruppe befindet (Ref. 4046) zu verwenden (siehe Ersatzteil-Liste hinten). Dazu ist :

- Das Messergehäuse gerade auf die Stütze zu stecken (Fig.2).
- Das Rundmesser wird ausserhalb des Gerätes, auf einem sich drehenden Schleifstein geschliffen.
- Zum wieder Montieren ist das Rundmesser an seinem Platz im Messergehäuse zu bringen, mit dem geschliffenen Teil zuerst. Die Stellung des Ausschnittes dieses Messers sich gut merken (Fig.3).
- Das Messergehäuse an seinem Platz zwischen den Gleitschienen einsetzen und es gut in seinen Sitz drücken (die sicher, dass sich das Rundmesser zentriert an seinem Platz befindet).
- Unbedingt das Blockierungs-System an seinen Platz zurücksetzen.

- Wir empfehlen, die 2 Gleitschienen von Zeit zu Zeit mit einem lebensmittelbeständigen Fett (Typ Hahnenfett, wasserbeständig) zu fetten, um ein gutes Gleiten des Schlitzens zu gewährleisten.

• ONDERHOUD

De Rouet vergt weinig onderhoud, enkel af en toe het slijpen van platte mes met een fijnkorrelige slijpsteen. Het rechte mes is vervaardigd uit gehard roestvrij staal en de slijtage hangt af van de gebruiksfrequentie en de soort groenten. Het is aan te raden de scherpte van het mes te testen met een ajuin (ajujnen zijn zeer geschikt om scherpte van messen te controleren). Onderhoud zal beperkt zijn als het toestel volgens de regels gebruikt en opgeborgen wordt. Het rechte mes en ronde mes mogen geslepen worden. Het rechte mes is bevestigd met twee schroeven. Het kan geslepen worden met een slijpsteen, vergelijkbaar met een beitel OM HET RECHTE MES TE SLIJPEN

Wanneer het rechte mes geplaatst wordt, bv. na het slijpen, dient dit te passen in de inkeping van het ronde mes alvorens de vijzen aan te draaien.

- Om het ronde mes te slijpen moet je eerst de bout en moer verwijderen uit de mantel. Verwijder dan de lemmethouder (fig2)

- Verwijder het ronde mes met de hulp van de demonteerhulp, te vinden bij de reservestukken (fig3)

- Slijp het mes door het te draaien op een slijpsteen. Plaats het ronde geslepen mes in de houder met het geslepen gedeelte eerst. Let wel op de inkeping.

Herplaats de houder in zijn mantel maar verzeker je ervan dat deze niet lager kan (dit verzekert de juiste positie van het ronde mes)

- Niet vergeten de rem terug te plaatsen alsook de bout en moer - Het is aangeraden om af en toe de rails te smeren met een voedingsvet (type sanitair, waterafstotend) om het soepel draaien van de houder te garanderen.

• MANTENIMIENTO

EL ROUET® no necesita mantenimiento particular, aparte el afilador, la hoja lisa de acero inoxidable templado y en función de la frecuencia de verduras cortadas. La cebolla es un excelente test para el corte de la hoja.

El mantenimiento es corto si el aparato se utiliza como hemos descrito y se limpia como aquí se indica. La hoja derecha y la hoja circular son reafilables. La hoja derecha está sostenida por dos tornillos. Se afilan con la ayuda de una piedra de afilar fina, como las tijeras de madera de carpintero. Subiéndolo, después de un afilado como el del ejemplo, vigilar para colocarlo en la hoja circular antes de apretar el tornillo.

AFILADO DE LA HOJA DERECHA

Para reafilar la hoja derecha, quitar la cassette porta-hojas de sus sitio, de abajo a arriba, para utilizar el útil de desmontaje contenido en el kit de recambio. Réf.4046 Para eso :

- Colocar la cassette porta-hojas tumbada sobre un apoyo (fig.2). La hoja circular se afila exteriormente sobre una piedra de afilar, girándola.

Para subirla, volver a colocar la hoja circular en la cassette colocando primero la parte afilada. Notar bien la posición de la escotadura de esta hoja (fig.3).

- Volver a poner la cassette en su sitio colocándola entre las glissières empujándola a fondo en su sitio. (Lo que asegura el buen centrado de la hoja circular).

- Colocar imperativamente en su sitio el sistema de bloqueo.

- Axe de vez en cuando recomendamos engrasar los 2 rails con una grasa alimentaria con vistas a mantener el buen deslizamiento del carro.

• MANUTENZIONE

Il ROUET® non ha bisogno di manutenzione particolare eccetto l'affilatura della lama liscia su una pietra ogni tanto. La lama liscia è in acciaio inossidabile temprato e il suo consumo dipende del tipo e della frequenza dei ortaggi tagliati. La cipolla è una prova eccellente per il tagliante della lama. La manutenzione è ridotta se l'apparecchio è utilizzato così descritto precedentemente e pulito come è raccomandato sopra. La lama liscia e la lama circolare possono essere affilate di nuovo, la lama liscia è tenuta da due viti. Si riaffila per mezzo di una pietra da affilare acquavite, come le forbici a legname per falegnameria.

PER RIAFFILATURA LAMA LISCIA

Risulendola, dopo una affilatura ad esempio, stare attenti ad impegnarla nella tacca della lama circolare prima di stringere le viti. Per riaffilare la lama circolare, rimuovere la cassetta portalama del suo alloggiamento, verso l'alto, quindi utilizzare l'attrezzo di smontaggio contenuto nel kit di sostituzione Ref. 4046.

Procedere così :

- Mettere la cassetta porta-lame pianamente su un appoggio (fig.2). La lama circolare si affila fuori, su una pietra da affilare, girando.

- Per risalirla, rimettere in posto la lama circolare nella cassetta e inserire in primo la parte affilata. Bene notare la posizione della tacca di questa lama (fig.3).

- Rimettere la cassetta in posto e inserire tra le guide di scorrimento e spingendola bene a fondo nel suo alloggiamento (e questo che garantisce la centratura della lama circolare).

- Rimettere imperativamente in posto il sistema di arresto.

- i volta in volta, si consiglia di ungere le 2 rotaie con grassi alimentari (rubinetti tipo, resistenza all'acqua) per mantenere lo scorrimento del carrello.



QUALITÉ PROFESSIONNELLE DEPUIS 1946

PROFESSIONAL QUALITY SINCE 1946

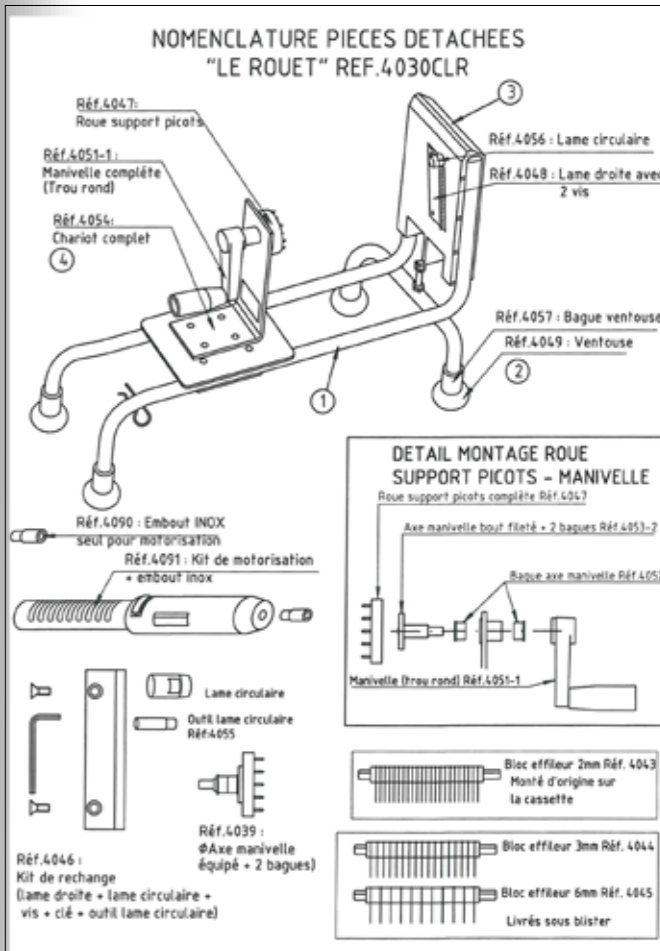


www.bron-coucke.com

LE Rouet®

Réf. 4030CLR

MODE D'EMPLOI
DIRECTIONS FOR USE
MODO DE EMPLEO
ISTRUZIONI PER L'USO
GEBRAUCHSANLEITUNG
?????



Dimensions de coupe/Cutting dimensions	
- Epaisseur fixe/Fix thickness	0,4mm
- Guirlandes/Garlands	(0,4mm)
- Filaments (Strands) :	
0,4mm 2mm	Réf.404.3 (2mm)
0,4mm 3mm	Réf.404.4 (3mm)
0,4mm 6mm	Réf.404.5 (6mm)



- 1) Rails / rails / Schienen / rail / railes / guide
- 2) Ventouses / suction cups / Saugnäpfen / zuignappen / ventosa ventose
- 3) Cassette porte-lames / blade holder / Messerhalterungen / messenhouder bevestigd / porta-hojas / cassetta porta lame
- 4) Chariot / carriage / Gleitschlitten / verschuifbare houder / carro carrello

QUELQUES IDÉES

Employer de beaux légumes fermes, frais et réguliers de forme: ce sont ceux qui donneront le meilleur rendement et le moins de chutes! Pour certains effets décoratifs, laisser la peau (ex : guirlandes de concombre, de radis noir, etc.) Selon les légumes coupés, la chute peut prendre la forme d'un champignon.

Cette chute est utilisable pour décorer: la retailer au couteau (pied et chapeau) et éventuellement la teinter (vin rouge, colorant alimentaire...). Pour des effets décoratifs supplémentaires, tailler les légumes avant de les couper. Par exemple, canneler (strier) une carotte ou une pomme de terre, ou un radis noir, avec un cannelure, ou mieux, sur la plaque gaufrée d'une mandoline, puis utiliser votre ROUET® pour en obtenir des guirlandes "festonnées". Les filaments ou les guirlandes peuvent être consommées ou servir d'accompagnement, crus mais également cuits. Etant coupés finement, les temps de cuisson, quels que soient ceux-ci (vapeur, friture, etc.) seront brefs afin de conserver les volumes et les couleurs.

A FEW TIPS

Use fine, firm vegetables which are fresh and evenly shaped. These give better results, with less waste. When using only as a garnish, do not remove the outer peel (eg cucumber, turnips, daikon radishes, etc.). Depending on the vegetable, the parings might sometimes take the form of a mushroom. This may be used for decorative purposes i.e. by shaping it with a knife or colouring it. For other decorative effects, shape the vegetables before cutting them. For example, groove a carrot, a potato or a daikon radish using a grooving knife (cannelure knife) or better still the fluted cutter of a mandoline. Then use the ROUET® to obtain "festooned" garlands. The strands and garlands may be served raw or cooked, to be eaten or served as a garnish. When finely cut, their cooking time (steaming, frying etc.) should be as brief as possible to conserve shape and colour.

Einige Ideen

Verwenden Sie schönes, kräftiges Gemüse, frisch und gleichmässig in der Form : Dies ergibt das beste Resultat und den kleinsten Abfall. Für verschiedene dekorative Effekte (wie Girlanden von Gurken, schwarzen Rettichen, Radsichen, Kohlrüben usw.) ist die Haut am Gemüse zu belassen. Je nach dem geschnittenen Gemüse bilden sich beim Herabfallen eine Art Champignons. Diese können zum Dekorieren verwendet werden ; sie nochmals mit dem Messer nachschneiden (Fuss und Kappe) und eventuell einfärben (Rotwein, Farbstoffe für Lebensmittel usw.). Für zusätzliche dekorative Effekte ist das Gemüse vor dem Verarbeiten zu schneiden. Zum Beispiel eine Karotte, eine Kartoffel oder ein schwarzer Rettich mit einem Kartoffel-Löffel auskehren oder noch besser auf der gewellten Platte der Mandoline. Dann das SPINNRRAD benutzen, um Girlanden zu realisieren. Die Streifen oder Girlanden können gekocht oder ungekocht gegessen werden. Wenn sie fein geschnitten werden, bleiben beim Garen (Dampf, Frittieren usw.) das Volumen und die Farbe erhalten.

GEBRUIKSAANWIJZING Enkele tips

Gebruik goede stevige verse groenten van gelijke vorm. Deze geven een beter resultaat met minder afval. Verwijder de schil niet als u de groenten gebruikt als versiering (bv. komkommer, rapen, radijzen, etc.) Afhankelijk van de gebruikte groenten kunnen de snijdsels de vorm aannemen van een champignon. Dit kan gebruikt worden als decoratie, door het vorm of kleur te geven. U kan ook de groenten vorm geven alvorens te versnij den. Bij voorbeeld door groeven te maken in wortelen, aardappels of radijzen door gebruik te maken van een canelle mes. Nadien gebruikt u de Rouet om een groentenkrans te verkrijgen. Deze kunnen rauw of gekookt geserveerd worden, als versiering of maaltijd. Bij zeer fijn gesneden groenten dient de gaartijd tot een minimum beperkt om de kleur en vorm te bewaren.

ALGUNAS IDEAS

Emplear bellas y fuertes verduras, frescas y regulares en forma. Son las que darán el mejor rendimiento y el menor desperdicio. Para ciertos efectos decorativos, dejar la piel (ejemplo : guirnalda de pepino, etc.). Según las verduras cortadas, la caída está a veces constituida de una especie de champiñón. Esta caída es utilizable para decorar : recortarla con el cuchillo (pié y sombrero) o eventualmente tintarlo. Para los efectos decorativos, suplementarios, tallar las verduras antes de cortarlas. Por ejemplo, canalar una zahahoria o una patata con un canelador o mejor, sobre la placa de una mandolina, después utilizar su ROUET® para obtener las guiraldas festoneadas. Los hilos y las guiraldas pueden consumirse o acompañarse crudos pero igualmente cocidos : estando cortadas finamente, el tiempo de cocción sea cual fuere esta, será breve con el fin de conservar los volúmenes y el color.

ALCUNE IDEE

Prendere verdure ferme, fresche e di modulo regolare : sono coloro che daranno il migliore rendimento e minori cadute ! Per alcuni effetti decorativi, lasciare la pelle (ex : guirlande di cetriolo, di ramolaccio, ecc.). Secondo le verdure tagliate, la caduta puo prendere la forma di un fungo. Questa caduta è utilizzabile per decorare : ritagliarla al coltello (piede e cappello) ed eventualmente tinglerla (vino rosso, colorante alimentare...). Per effetti decorativi supplementari, tagliare la verdure prima di metterle sul ROUET®. Ad esempio, scanalare una carota o una patata, o un ramolaccio, con un utensile, o meglio, sulla lama ondulata di un mandolino, quindi utilizzare il ROUET® per fare delle guirlande "smerlate". I filamenti o le guirlande possono consumarsi o accompagnare crude, ma anche cucinati essendo tagliati finemente, i tempi di cottura, indipendentemente da questa (vapore, crepitio, ecc...) saranno brevi per conservare i volumi e i colori.



Utilisation / Directions for use / Verwendung Utilizacion / Modo d'uso e Funzionamento



CHEVEUX D'ANGE - SPAGHETTIS TAGLIATELLES

Pour réaliser ces coupes, il faut mettre en place un bloc effileur, au choix de 2, 3 ou 6 mm, selon la coupe désirée. Engager le bloc effileur à l'arrière de la cassette et le fixer à l'aide du coinqueur. Pour un même légume, on pourra faire varier l'épaisseur de la coupe en poussant le chariot plus ou moins fort. • Cheveux d'ange : bloc effileur 2 mm • Spaghettis : bloc effileur 3 mm • Allumettes : bloc effileur 6 mm

ANGEL HAIR - SPAGHETTI - TAGLIATELLES

To make the different cuts, you put in place the blade cutter block you need. You can choose between the 3 cutter blocks normally delivered with the machine: 2 mm angel hair cutter block, 3 mm spaghetti cutter block, 6 mm tagliatelles cutter block. Take the cutter block and place it at the back of the blade holder and fasten it using the fixing wedge provided. With the same vegetable, it is possible to vary the thickness of the spaghetti strands by varying the pressure applied to the carriage. • Angel hair : cutter block 2 mm • Matchsticks : cutter block 3mm • Spiral french fries : cutter block 6 mm

ENGELSHAARE - SPAGHETTI - TAGLIATELLE

Um solche zu schneiden ist der Schneidkamm in den Block zu platzieren, je nach Wunsch für 2, 3 oder 6 mm. Den Streifenschneiderkamm hinten an der Kasette anbringen und ihn unter Zuhilfenahme des Keils befestigen. Für dasselbe Gemüse kann die Dicke der Spaghettis variiert werden, indem der Schlitten mehr oder weniger stark gedrückt wird. • Engelshaare : Schneidkamm 2 mm • Spaghettis : Schneidkamm 3 mm • Allumettes : Schneidkamm 6 mm

ENGELSHAAR - SPAGHETTI - TAGLIATELLI

Om deze verschillende snijwijzen te verkrijgen moet u de juiste snijblok installeren. U kan kiezen tussen de drie verschillende snijblokken: 2 mm voor engelenhaar snijblok, 3 mm spaghetti snijblok en 6mm tagliatelle snijblok. Neem de snijblok en plaats deze aan de achterkant van de messenhouder en fixeer met de geleverde spie. Met eenzelfde groente kan u de dikte van de snijdsels laten variëren door meer of minder druk uit te oefenen op de houder. • engelenhaar: 2mm snijblok • lucifers: 3mm snijblok • spiraal frietjes: 6 mm snijblok

CABELLO DE ANGEL - SPAGUETTIS TAGLIATELLES

Para realizar el corte, es preciso colocar un bloque afilador de 2, 3 o 6 mm. Colocar el bloque afilador en la parte de atrás del estuche, con la ayuda del bloqueador. Para una misma verdura, se podrá hacer variar el espesor del spaghetti empujando el carro más o menos fuerte. • Cabello de angel : bloque afilador 2 mm • Spaghettis : bloque afilador 3 mm • Cerillas : bloque afilador 6 mm

CAPELLI D'ANGELO - SPAGHETTI TAGLIATELLE

Per realizzare questi tagli, bisogna mettere a posto il blocco affilatore, scegliere 2, 3 o 6 mm. Incastare il blocco affilatore a l'indietro della cassetta e fissarlo con il sistema di bloccaggio. Per una stessa verdura, si potrà fare variare lo spessore dei spaghetti spingendo il carrello più o meno forte. • Capelli d'angelo : blocco affilatore 2 mm • Spaghetti : blocco affilatore 3 mm • "Allumettes" : blocco affilatore 6 mm



SPEZIELLE GEMÜSE

Kabis und Zwiebeln sind spezielle Gemüse, weil sie aus übereinanderliegenden Schichten bestehen, welche sehr gepresst sind. Wenn man sie mit dem Spinnrad schneidet ist es deshalb nicht nötig, einen Schneidkamm zu verwenden, um Fäden zu erhalten. Dies ist interessant für die Konfektion von Sauerkraut oder Zwiebelkrapfen, wo die Länge der Fasern gefragt sind. Wenn kürzere Fasern hergestellt werden sollen, genügt es, den Kohl oder die Zwiebel mit einem Schneidkamm von 3 oder 6 mm zu schneiden. Dies ist interessant für Krautsalate, Zwiebelsuppe, Zwiebelkuchen, Pizzas, Hamburger usw.

SPECIALE GROENTEN

Kool en ajuin zijn speciale groenten omdat ze bestaan uit verschillende dunne lagen die dicht op mekaar liggen. Wanneer je deze snijdt met de Rouet is het gebruik van een snijblok niet nodig om strengen te bekomen. Dit is van belang voor zuurkool of ajuinringen wanneer je lange strengen wil bekomen. Om kortere strengen te krijgen gebruikt u de 3 of 4 mm snijblok. Dit is handig voor koolsa, ajuinsoep, ajuintaart, pizza's en hamburgers, etc.

VERDURAS CONCRETAS

La berza y la cebolla son verduras particulares, puesto que están constituidas de capas superpuestas muy juntas ; cuando se corte con un ROUET®, no es necesario de esta forma utilizar un bloque afilador para obtener filamentos. Esto es interesante para la confección del choucroute o beignets de cebollas, donde se busca la largura de los filamentos. Cuando se busca realizar filamentos más cortos, basta cortar la col o la cebolla con un bloque afilador de 3 o 6 mm. Esto será interesante para las ensaladas de berza, las sopas de cebolla, tartas de cebolla, pizzas, hamburguesas, etc.

ORTAGGI PARTICULARI

Cavolo e cipolla sono ortaggi particolari perché sono costituiti di strati sovrapposti molto stretti. Quando si vuole tagliarli con il ROUET®, non è utile di mettere un blocco affilatore per avere filamenti. È interessante per la realizzazione della crauti o delle frittelle di cipolle, perché si cerca di avere delle lunghezze di filamenti. Quando si cerca di avere dei filamenti più corti, basta tagliare il cavolo o la cipolla con un blocco affilatore di 3 o 6 mm. È interessante anche per le insalate di cavolo, zuppa di cipolle, crostata di cipole, pizza, hamburgers, etc.



COUPES "FANTASIE"

Il est possible de varier les résultats obtenus en "préparant" les légumes avant de les couper. Par exemple : - Canneler une pomme de terre, une courgette, un concombre, un radis noir : les guirlandes seront festonnées et encore plus décoratives. - Tailler les légumes en cylindres ou en cubes avant de les couper avec le ROUET®.

FANTASY CUTS

Different results can be obtained by shaping vegetables before cutting them. For instance: - Groove or channel a potato, a zucchini, a cucumber, a daikon radish to obtain festooned garlands with a more decorative result. - Shape vegetables into cylinders or into cubic forms before cutting them in the ROUET®.

"FANTASIE" - SCHNITTE

Es ist möglich, die Schnitte, durch das "Preparieren" der Gemüse vor dem Schneiden zu variieren. Zum Beispiel : - Schälén einer Kartoffel, einer Gurke, eines Kürbis, eines schwarzen Rettichs : Die Girlanden werden ringförmig und noch dekorativer. - Vor dem Schneiden die Gemüse zylinderförmig oder in Würfel schneiden.

FANTASIE VERSNIJDINGEN

Wanneer u de groenten voorsnijdt verkrijgt u verschillende resultaten. Bijvoorbeeld: - maak groeven in een aardappel, courgette, komkommer, radijs om decoratieve slingers te krijgen - Snij de groenten in kubus of blokjes alvorens te versnijden.

CORTES "FANTASIA"

Es posible variar los resultados obtenidos, preparando las verduras antes de cortarlas. Por ejemplo : - Acanalar una patata, un calabacin, un pepino, un rabano negro : las guiraldas son todavía más decorativas. - Trocear las verduras en cilindros o en cubos antes de cortarlas.

TAGLI FANTASIE

Si puo variare i risultati ottenuti preparando gli ortaggi prima di tagliarli. Per esempio : - Scanalare una patata, un zucchini, un cetriolo, un ramolaccio : le ghirlande saranno festonate e ancora più decorative. - Tagliare gli ortaggi in cilindri o in cubi prima di tagliarli con il ROUET®.

