

KOBRA^V 19.3°



MANUEL D'UTILISATION

OWNERS' MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUAL DE UTILIZACIÓN

GEBRUIKSAANWIJZING

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



de BUYER

DEPUIS 1830



KOBRA^{19.3°}

LE COUPE-TRANCHE par DE BUYER

PROFESSIONNELLE

En acier inoxydable et polymères composite • Technique inspirée de notre modèle professionnel.

EFFICACE — UN TRANCHANT PARFAIT

Lame en V crantée : la lame pénètre facilement dans le produit • Les micro-dentelures de la lame permettent de couper plus facilement tous les fruits/légumes en tranches très fines, tout en préservant la constitution de leur chair.

- Angle de coupe 19,3° optimisé.



2 Elle coupe parallèlement tous les fruits et légumes mêmes les plus mous et ceux à peau (tomates, ananas, kiwis, poires, etc.);



La rampe en inox permet aux aliments de bien glisser pour un mouvement facile

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DE COUPE

la molette intégrée au bout du manche permet de régler l'épaisseur de tranche jusqu'à 5 mm parallèlement à la lame; on tourne vers le +, l'épaisseur de coupe augmente.

Possibilité de réaliser des tranches ultra-fines.

Poignée anti-glisse ergonomique pour une prise en main naturelle et sûre lors de l'utilisation.

Conseil : pour garantir une efficacité optimale du réglage, graisser régulièrement la vis sous la poignée.



POUSSOIR

Poussoir protecteur en polypropylène: pas de contact avec la lame lors de l'utilisation.

Enfoncer le poussoir sur les légumes/fruits à couper, les aiguilles les pénètrent pour les empêcher de rouler. La tige centrale du poussoir indique le niveau de produits restant dans le chariot.



RANGEMENT

Le poussoir se clipse dessous pour un rangement facile.



Mettre les 2 fentes du poussoir dans les encoches sous le chassis. Le bloquer en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



ATTENTION pour éviter tout risque de coupure : lors du rangement de la KOBRA 19.3°V ou quand celle-ci n'est pas en utilisation, toujours régler l'épaisseur de coupe au minimum : tourner au maximum vers le '←', la rampe se situe alors au niveau de la lame (pas d'espace entre la rampe et la lame).



ENTRETIEN

• L'ensemble de la KOBRA 19.3°V peut passer au lave-vaisselle. Bien l'essuyer après lavage.

Poussoir

Pour un nettoyage complet du poussoir, il est possible de le démonter. Un embout au sommet débloque le poussoir, séparant le dôme ergonomique de la partie intérieure. Pour enlever cet embout, il faut le débloquent en exerçant une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre. Les 3 aiguilles du poussoir ne peuvent pas être démontées. L'opération inverse doit être réalisée pour remonter les éléments du poussoir.



PRECAUTIONS

• La KOBRA 19.3°V est un coupe fruits et légumes étudié et conçu pour apporter la plus grande sécurité lors de la réalisation de vos préparations. Elle possède une lame extrêmement tranchante et il est indispensable de la manipuler avec la plus grande précaution. C'est pourquoi nous vous prions de respecter les règles d'utilisation qui suivent :

- **Respecter les consignes de rangement ci-dessus.**
- Le poussoir apporte une garantie de sécurité; il est indispensable de s'en servir lors de l'utilisation de la KOBRA 19.3°V.
- **Manipuler la KOBRA 19.3°V par la poignée.**
- Lors du réglage de la hauteur de coupe, ne jamais faire d'ajustement en prenant appui sur la lame.
- **Tenir hors de portée des enfants.**

KOBRA^{19.3°}

THE SLICER by DE BUYER

PROFESSIONAL

Stainless steel and polymer composite • technique inspired from our professional model

EFFICIENT - PERFECT CUTTING EDGE

V-shaped blade: the blade penetrates the product easily

- Optimised cutting angle at 19,3°
- Cuts easily and perfectly all fruits and vegetables, even the softest ones (tomatoes, pears, pineapples, etc)

• Micro-serration of the blade enables the thinnest cut of fruit/vegetable with skin and preserves their flesh composition.



The stainless upper plate allows the sliding of the food for an easy movement

THICKNESS ADJUSTMENT

Easy thickness adjustment mechanism : the thumb wheel integrated at the end of the handle allows the adjustment of the thickness up to 5 mm and the upper plate remains parallel to the blade.



Ergonomic non-skid handle for a natural and secure grip.

Advice for an always easy adjustment : grease regularly the screw under the handle.



PUSHER

Protective pusher made of polypropylene: no contact with the blade, during use. The hand-held pusher actually pushes the food toward the blades. The interior pushing plate of the pusher has prongs and pins to secure the food in place.



STORAGE

The pusher clips under the chassis for easy storage.



Put both slits on the pusher on both locking notches located under the chassis. It clips with a turn anticlockwise



BE CAREFUL to avoid cutting oneself : when the KOBRA 19.3°V slicer is stored or when not used, always adjust the thickness to the minimum: turn towards '—', the upper plate is in front of the blade (no space between the upper plate and the blade).



CLEANING

- The KOBRA 19.3°V is dishwasher safe.
- *Poussoir*

For detailed cleaning the pusher can be taken apart. There is a cap at its very top, which releases the shaft separating the ergonomic top from the lower interior plate. In order to release the cap it must be loosened with a turn clockwise. The stainless steel needles cannot be removed. After cleaning, reverse the operation to reassemble all pusher parts.



PRECAUTIONS

La KOBRA 19.3°V de Buyer is a vegetable/fruit slicer designed to grant you most security when you make your cuts. However it requires the use of sharp blades which must be cautiously manipulated. Please respect the following advices :

- **Respect the storage advice above.**
- The pusher protects fingers from the sharp blades and it must be used when cutting.
- **The KOBRA 19.3°V must be manipulated by its handle.**
- Never make any adjustment by direct hand contact with the sharp edge
- **Keep out of the reach of children.**

KOBRA^{19.3°}

DER SCHEIBENSCHNEIDER von DE BUYER

PROFESSIONNELL

Aus Edelstahl und Verbund-Polymeren • Technik wie bei unserem professionellen Modell.

EFFIZIENT — eine perfekte Schneide

V-förmige Klinge mit Wellenschnitt: die Klinge dringt leicht in das Produkt

- Die Kleinzahnungen der Klinge ermöglichen ein leichteres Schneiden jeglichen Obstes/Gemüses in sehr feine Scheiben, wobei die Produktstruktur erhalten bleibt.
- Optimierter Schnittwinkel 19,3°.



Jegliches Obst und Gemüse wird parallel geschnitten — sogar das sehr weiche und mit Haut (Tomaten, Ananas, Kiwis, Birnen, etc.);



Leichte Bewegung der Nahrungsmittel auf der Edelstahlrampe durch gutes Rutschen.

REGELUNG DER SCHNITTHÖHE

Über das am Griff-Ende integrierte Rändelrad kann die Scheibendicke bis 5 mm eingestellt werden; durch Drehen nach + nimmt die Schnittdicke zu.

Möglichkeit zum Schneiden besonders feiner Scheiben.



Ergonomischer, rutschfester Handgriff zum natürlichen und sicheren Ergreifen bei der Benutzung.

Tipp : Die Schraube unter dem Griff von Zeit zu Zeit einfetten, um eine immer effiziente Regelung zu gewährleisten.



DER SCHIEBER

Schieber aus Polypropylen: keine Berührung der Klinge bei der Benutzung.

Den Schieber auf das zu schneidende Gemüse/Obst drücken; die Nadeln dringen ein, damit es nicht rollt. Die Zentral-Stange des Drückers gibt die bleibende Produktmenge an.



WEGRÄUMEN

Für ein leichtes Wegräumen wird der Schieber an die Unterseite geklipst.



Die beiden Schieberschlitze in die Vertiefungen unter das Gestell bringen. Durch leichtes Drehen gegen den Uhrzeigersinn blockieren.



ACHTUNG damit keine Verletzungsgefahr besteht: Beim Wegräumen der KOBRA 19.3°V oder wenn sie nicht benutzt wird, immer die Schnittdicke auf das Minimum einstellen: maximal nach '2' drehen, die Rampe befindet sich dann auf Niveau der Klinge (kein Raum zwischen der Rampe und der Klinge).



PFLEGE

Der gesamte KOBRA 19.3°V Schneider kann im Geschirrspüler gereinigt werden. Nach dem Waschen gut abwischen.

Schieber :

Der Schieber kann zur vollständigen Reinigung demontiert werden. Durch einen Ansatz oben wird der Schieber entarretiert, wodurch sich der ergonomische Aufsatz vom Unterteil trennt. Zum Abnehmen dieses Ansatzes, ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn entarretieren. Die 3 Nadeln des Drückers können nicht demontiert werden. Zum Wiederausammenbau der Drückerelemente entgegengesetzt vorgehen.



VORSICHTSMAßNAHMEN

• KOBRA 19.3°V ist ein Obst- und Gemüse-Schneider, der für Ihre Vorbereitungsarbeiten sehr sicher gestaltet und konzipiert ist. Er hat eine außerordentlich scharfe Klinge, die mit größter Vorsicht gehandhabt werden muss. Deshalb bitten wir Sie, die folgenden Benutzungsregeln zu beachten:

- Die Anweisungen zum Wegräumen oben einhalten.
- Der Drücker stellt eine Sicherheitsgarantie dar; er muss unbedingt bei Bedienung der KOBRA 19.3°V benutzt werden.
- Der KOBRA 19.3°V am Handgriff handhaben.
- Sich niemals bei Regelung der Schnitthöhe auf die Klinge stützen.
- Für Kinder unerreichbar aufbewahren.

KOBRA^{19.3°}

CORTA- RODAJAS POR DE BUYER

PROFESIONAL

En acero inoxidable y polímeros compuestos. Técnica inspirada en nuestro modelo profesional

EFICACIA

Cuchilla en V : la cuchilla penetra fácilmente en el producto.

La cuchilla micro - dentada permite cortar mas fácilmente todas las frutas/verduras en rodajas muy finas, siempre conservando la constitución de su carne.

Angulo de corte 19,3° optimizado.



Corta paralelamente todas las frutas y verduras incluso las mas blandas y sus pieles (tomates, piñas, kiwis, peras, etc).



La rampa en acero inoxidable permite a los alimentos deslizarse bien por medio de un fácil movimiento.

REGULACIÓN DE ALTURA DE CORTE

La mariposa integrada al final del asa permite regular el espesor de corte hasta 5 mm; girando hacia el +

el espesor de corte aumenta.

Posibilidad de realizar rodajas muy finas.

Asa antideslizante, ergonómica para tener un contacto natural y seguro durante su utilización.

Consejo: para garantizar una eficacia óptima de regagleje, engrasar regularmente el tornillo de la empuñadura



PULSADOR

Pulsador protector en polipropileno: sin contacto con la cuchilla durante su utilización.

Empujar el pulsador sobre las verduras / frutas a cortar, las agujas las penetran para impedir que rueden. La barra central del pulsador indica el nivel de producto restante en el carro.



ALMACENAMIENTO

El pulsador se guarda debajo para un fácil almacenamiento.



Poner las 2 ranuras del pulsador en las señales bajo el chasis. Bloquearlo girando ligeramente en el sentido inverso de las agujas de un reloj.



ATENCIÓN para evitar riesgo de cortes: durante el almacenamiento de KOBRA 19.3°V o cuando no se está utilizando, regular siempre el espesor de corte al mínimo: Girar al máximo hacia / - / , la rampa se sitúa al nivel de la cuchilla (sin espacio entre la rampa y la cuchilla)



MANTENIMIENTO

Las juntas de la KOBRA 19.3 V pueden lavarse en el lavavajillas.

Pulsador

Para una limpieza completa del pulsador, es posible desmontarlo. Un botón en la cima desbloquea el pulsador, separando la parte ergonómica de la interior. Para elevar este botón, hay que desbloquearlo ejerciendo una rotación en el sentido de las agujas de un reloj. Las 3 agujas del pulsador no pueden desmontarse.

La operación inversa debe realizarse para remontar los elementos del pulsador.



PRECAUCIONES

• KOBRA 19,3° V es un corta frutas y verduras estudiado y concebido para aportar la mayor seguridad durante la realización de sus preparaciones. Posee una cuchilla extremadamente cortante y es indispensable manipularla con gran precaución. Por todo ello le rogamos respetar las reglas de utilización siguientes:

- El pulsador aporta una garantía de seguridad; es indispensable usarlo con la KOBRA 19,3° V
- Manipular la KOBRA 19,3° V por el asa.
- Durante la regulación de la altura de corte, no apoyarse nunca en la cuchilla.
- Tener fuera del alcance de los niños



KOBRA 19.3°

SNIJMACHINE VAN DE BUYER

PROFESSIENEEL

Van roestvrij staal en composietpolymeren • Techniek gebaseerd op ons professioneel model.

EFFICIËNT — een perfecte snede

V-vormig getand mes: het mes snijdt gemakkelijk door het product • De microkartels van het mes zorgen ervoor dat alle vruchten/groenten in heel fijne plakjes gesneden kunnen worden, zonder het vlees te pletten.

• Geoptimaliseerde snijhoek tot 19,3°.

De mandoline snijdt alle vruchten en groenten in even grote sneden, niet alleen de zachtste maar ook de vruchten en groenten met hardere schil (tomaten, ananas, kiwi, peren, enz.); Dankzij de inox goot glijden de voedingsmiddelen gemakkelijk en verloopt de beweging soepel



DE SNIJHOOGTE INSTELLEN

Met het afstelwiel in de steel kunt u de dikte van de plakken instellen tot 5 mm; draait men in de richting van de +, dan worden de plakken dikker. Het is ook mogelijk ultradunne plakken te snijden. Ergonomische antislipgreep voor een natuurlijke en veilige grip tijdens het gebruik.

Voor een optimaal en langdurig gebruik van het regelsysteem, dient u regelmatig de schroef onderaan het handvat in te vetten.



KNOB

Veilige polypropyleenknop: geen contact met het mes tijdens het gebruik. De knop op de groenten/vruchten duwen die gesneden moeten worden; de pinnen dringen door de schil zodat ze niet weggrollen. De centrale staaf van de knop gaat aan hoeveel producten nog in de slede liggen.



OPBERGEN

De knop kan onderaan vastgeklikt worden zodat de KOBRA 19.3°V gemakkelijk opbergen kan worden. De 2 klemmen van de knop in de gleuven onder de houder schuiven. De knop blokkeren door hem ietwat tegen de wijzers van de klok in te draaien;

WAARSCHUWING: om snijwonden te vermijden: Wanneer u de KOBRA 19.3°V opbergt of wanneer ze niet gebruikt wordt, de snijdikte steeds op de kleinste stand zetten: de knop zo ver mogelijk naar de '-' draaien, de goot bevindt zich ter hoogte van het mes (geen opening tussen de goot en het mes).



ONDERHOUD

• Alle onderdelen van de KOBRA 19.3°V zijn vaatwasmachinebestendig. Goed afdrogen na het ompoelen.

• Om de knop volledig schoon te maken, kan hij uit elkaar gehaald worden. Indien men het opzetstuk bovenaan de knop verwijdert, kan men de ergonomische bol wegnemen. Om het opzetstuk te verwijderen, dient men het los te draaien met de wijzers van de klok mee. De 3 pinnen van de knop kunnen niet gedemonteerd worden. Om alle elementen van de knop terug te monteren, dient men in omgekeerde volgorde tewerk te gaan.

VOORZORGSMAATREGELEN

KOBRA 19.3°V is een fruit- en groentensnijder die speciaal bestudeerd en ontworpen werd om een zo groot mogelijke veiligheid te waarborgen bij het klaarmaken van uw bereidingen.

Dit toestel vereist evenwel het gebruik van bijzonder scherpe messen en kammen, die met de meeste voorzichtigheid dienen gehanteerd te worden. Daarom verzoeken wij U de volgende gebruiksregels te respecteren :

- De bovenstaande instructies betreffende het opbergen in acht nemen.
- De knop garandeert een veilig gebruik; hij dient dus zeker gemonteerd te zijn, wanneer de KOBRA 19.3°V gebruikt wordt.
- De KOBRA 19.3°V vastnemen met de greep.
- Bij de afstelling van de snijhoogte, nooit steunen op het mes.
- Buiten het bereik van kinderen houden.



19.3 КОВРА

МАНДОЛИНА

УСТРОЙСТВО ДЛЯ РЕЗКИ ОВОЩЕЙ
ОТ ДЕ БУЕР

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

Корпус резки выполнен из высококачественной, нержавеющей стали, а отдельные детали из полимерных материалов. Инструмент изготовлен по технике производства профессионального оборудования.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ И ИДЕАЛЬНАЯ НАРЕЗКА.

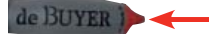
Тонкое V-образное лезвие с зарубками мягко режет продукт. Зазубренные края лезвия позволяют легко нарезать все овощи и фрукты на тоненькие аккуратные кусочки, защищая от повреждения саму мякоть плода. Оптимизированный угол резания составляет 19,3°. Лезвия параллельно нарезают даже самые мягкие плоды, например, такие как, помидоры и груши. Рабочая поверхность из нержавеющей стали, позволяет плодам скользить и обеспечивает лёгкость работы.



РЕГУЛИРУЕМОЕ ПО ВЫСОТЕ ЛЕЗВИЕ.

Встроенное в основание рукоятки колёсико позволяет регулировать толщину долек до 5 мм. Поворачивая колёсико в сторону +, мы увеличиваем толщину нарезки, а в сторону -, уменьшаем. Таким образом, возможно нарезать овощи или фрукты сверхтонкими пластинами.

Рукоятка изготовлена из материала, который препятствует скольжению, а эргономичная форма предохраняет руку от усталости и является гарантией безопасного использования.



ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПЛОДА.

Держатель для плода гарантирует безопасность работы, так как предохраняет руки от повреждения лезвием во время использования. Воткните держатель в плод (во фрукт или в овощ), который вы подготовили к нарезке, штыри в толкателе проникнут в плод и таким образом предотвратят его соскальзывание с режущей поверхности. Центральный стержень толкателя показывает объём плода, оставшегося в каретке.



ХРАНЕНИЯ РАБОЧЕГО ИНСТРУМЕНТА.

Толкатель крепится снизу инструмента для обеспечения лёгкости его размещения в ящиках для хранения. Поместите две прорези толкателя в пазы рамы овощерезки. Закрепите его без усилия, повернув его против часовой стрелки.

ВНИМАНИЕ! Для предотвращения травмирования, во время уборки инструмента на хранение, или когда Мандолина не используется, необходимо установить ширину лезвий рабочей поверхности на минимальный уровень. Для этого, необходимо повернуть регулятор уровня толщины нарезки к «←», таким образом, рабочая поверхность будет находиться на уровне лезвия (расстояние между лезвием и рабочей поверхностью будет минимальным).



УХОД ЗА ИНСТРУМЕНТОМ.

Комплект Мандолина Кобра 19,3 можно мыть в посудомоечной машине. Необходимо тщательно протереть инструмент после мытья. Хранить инструмент следует в защищённом от влаги месте.

Толкатель.

Для полной очистки толкателя, его необходимо разобрать. Наконечник наверху толкателя разблокирует его, разделяя эргономичный купол от внутренней части. Для того, чтобы снять наконечник, необходимо в свою очередь разблокировать его, поворачивая по часовой стрелке. При этом три стержня толкателя не могут быть демонтированы. Для того, чтобы собрать толкатель, необходимо проделать все те же самые действия, но только в обратном порядке.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

Комплект Мандолина Кобра 19,3—это резка для овощей и фруктов, которая сочетает в себе качество и безопасность работы. Она снабжена очень острым лезвием и поэтому требует внимательности и осторожности в работе. Для обеспечения безопасности мы просим Вас соблюдать указанные ниже меры предосторожности.

Толкатель является гарантией безопасности при работе, поэтому его использование является необходимым условием для работы во время использования устройства Мандолина. Держите инструмент за рукоятку. Никогда не нажимайте рукой на лезвие для регулировки его высоты. Храните инструмент в недоступном для детей месте.

Le coupe fruits/légumes KOBRA 19.3°V est garanti sur une durée de 2 ans contre tout vice de fabrication et dans des conditions normales d'utilisation. Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans ce manuel ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

The vegetable/fruit slicer KOBRA 19.3°V is guaranteed for 2 years against manufacturing defect and when used under normal conditions. All documents, information, characteristics and photographs in this manual are for information only and are not warranted. We disclaim liability in event of inaccuracy thereof. We reserve the right to make any changes therein without prior notice.

Der Obst- und Gemüseschneider KOBRA 19.3°V verfügt unter normalen Verwendungsbedingungen während eines Zeitraums von 2 Jahren über eine Garantie für sämtliche Fabrikationsmängel. Sämtliche Texte, Hinweise, Produktdaten und Fotografien in dieser Anleitung haben ausschließlich informativen, jedoch keinen Garantiewert. Bei Abweichungen rechtfertigen sie keinerlei Haftungsansprüche gegen unser Unternehmen. Wir behalten uns das Recht auf jede Art von Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor.

El corta frutas / verduras KOBRA 19.3°V tiene una garantía de 2 años contra todo vicio de fabricación dentro de las condiciones normales de utilización. Todos los textos, informaciones, características o reproducciones fotográficas presentadas en este manual, tienen únicamente valor indicativo, sin garantía. No pueden en ningún caso comprometer nuestra responsabilidad en caso de inexactitud. Nos reservamos el derecho de introducir cualquier modificación sin previo aviso.

De garantie van de fijnsnijder voor groenten/fruit KOBRA 19.3°V bedraagt 2 jaaren voor fabrieksfouten, bij normale gebruiksvoorwaarden. Alle teksten, inlichtingen, kenmerken of foto's in deze handleiding zijn louter informatief en niet bindend. We kunnen geenszins aansprakelijk gesteld worden voor eventuele fouten. We behouden ons het recht voor, wijzigingen aan te brengen, zonder voorafgaande kennisgeving.

Овощефрукторезка Мандолина КОБРА 19.3°V гарантируется в течение 2 лет от всякого производственного брака при стандартных условиях эксплуатации. Все тексты, сведения, характеристики или фотографии, содержащиеся в данном руководстве, носят исключительно информационный характер, без какой-либо гарантии с нашей стороны. Мы не можем нести никакой ответственности за их возможную неточность. Мы также оставляем за собой право вносить в них любые изменения без предварительного уведомления.

MADE IN FRANCE

SAS DE BUYER INDUSTRIES
BP 70002 - FAYMONT - 88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE
TEL : +33 (0)3 29 30 66 12 - FAX : +33 (0)3 29 30 60 03
DEBUYER@WANADOO.FR

WWW.DEBUYER.COM



de BUYER

DEPUIS 1830

