

# 19.3<sup>®</sup> VIPER<sup>®</sup>

## MANDOLINE



### MANUEL D'UTILISATION

OWNERS' MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUAL DE UTILIZACIÓN

LIBRETTO D'ISTRUZIONI

GEBRUIKSAANWIJZING

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



# de BUYER<sup>®</sup>

DEPUIS 1830



Nous vous remercions d'avoir choisi la Mandoline VIPER et espérons que ce coupe fruits et légumes vous apportera entière satisfaction.

Thank you for having chosen the VIPER mandoline. We hope that this fruit and vegetable slicer will give you entire satisfaction.

Wir danken Ihnen dafür, dass Sie sich für la Mandoline VIPER entschieden haben und hoffen, dass Sie dieser Obst- und Gemüseschneider vollauf zufrieden stellt.

Le agradecemos haber escogido la mandolina VIPER y esperamos que este corta frutas y verduras le aporte completa satisfacción.

Vi ringraziamo per aver scelto «Mandoline VIPER» e speriamo che sarete pienamente soddisfatti di quest'utensile per affettare frutta e verdura.

Wij danken u dat u voor La Mandoline VIPER hebt gekozen en wij hopen dat u 100% tevreden zult zijn met onze fijnsnijder voor fruit en groenten.

Благодарим вас за выбор Мандолины ВАЙПЕР и надеемся, что вы будете ей довольны.



FRANCAIS

page 4

---

ENGLISH

page 10

---

DEUTSCH

Seite 16

---

ESPAÑOL

Página 22

---

ITALIANO

pagina 28

---

NEDERLANDS

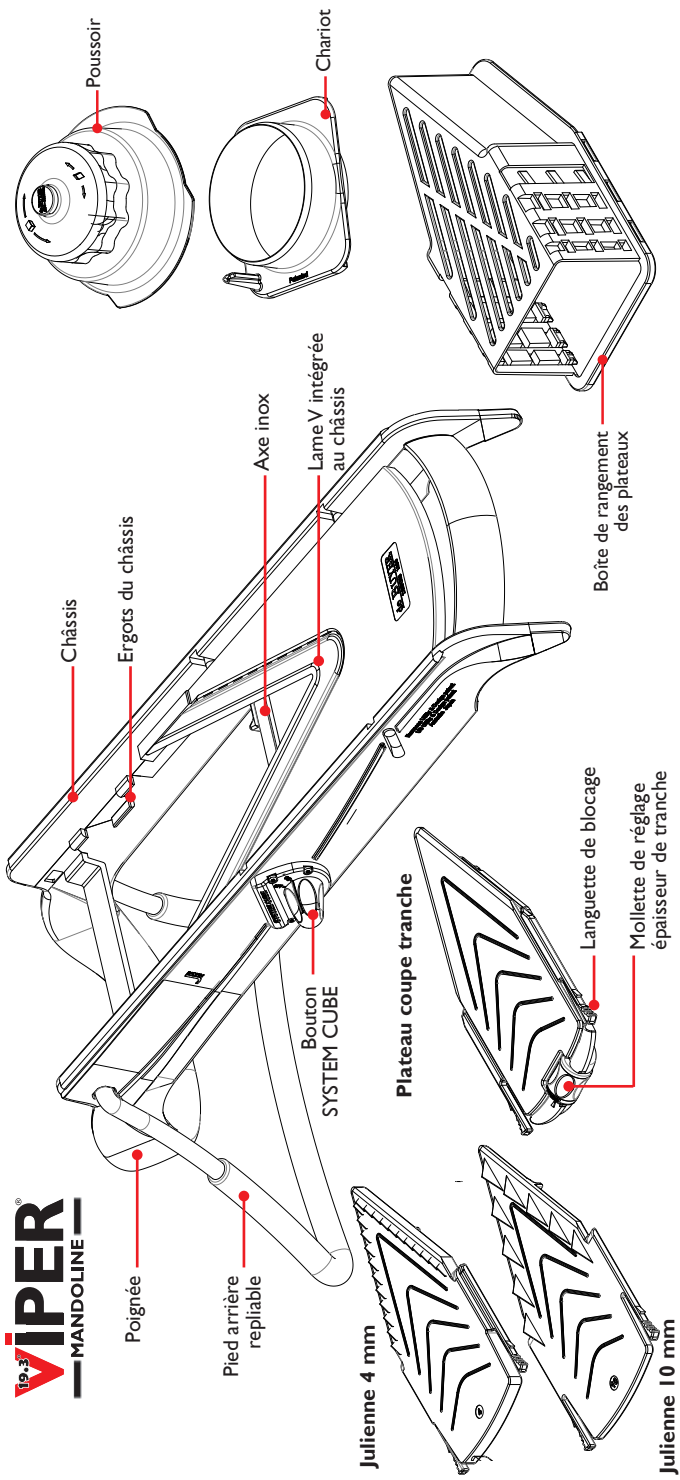
Page 34

---

*РУССКИЙ*

Page 40

---



## COMPOSITION

- Un châssis avec lame horizontale intégrée et pied arrière repliable.
- Un plateau coupe-tranches réglable
- Deux plateaux Julienne - 4 mm et 10 mm -
- Une boîte de rangement
- Un chariot accueillant les légumes/fruits
- Un poussoir ergonomique avec contrôle de la rotation
- Une notice d'utilisation et un DVD

## MISE EN PLACE

Attention : le châssis possède une lame en V intégrée très coupante. Toujours manipuler le châssis avec précaution et veiller à saisir la Mandoline par sa poignée et par la partie avant en plastique. Ne jamais prendre le châssis par le côté au niveau de la lame.

### 1- Pieds

- Déplier le pied arrière.
- La Mandoline Viper peut être utilisée directement sur le plan de travail ou sur un récipient.

### 2- Choix du plateau

- Choisir le plateau en fonction de la coupe désirée

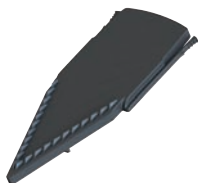
#### COUPE -TRANCHES → Rondelles Tranches



Permet de couper en tranche tous les fruits et légumes même les plus mous et/ou les plus fragiles.

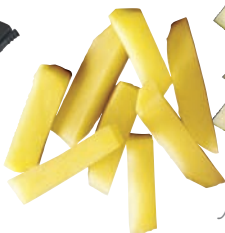


#### PLATEAU JULIENNE 4 mm → Juliennes / Cubes / Losanges



*Brunoise*

#### PLATEAU JULIENNE 10mm → Juliennes / Cubes / Losanges



*Malignon*

# MISE EN PLACE

## 3- Insertion du plateau coupe-tranches

**Conseil : avant de l'insérer, placer le plateau en position intermédiaire en tournant la mollette jusqu'aux repères 4-5.**

- Se positionner à l'arrière du châssis, engager le plateau en le glissant sous les 2 premiers ergots du châssis (1).
- Vérifier que la pointe du plateau se situe au dessus de l'axe inox (2).
- Pousser le plateau bien droit vers la lame dans la glissière du châssis jusqu'à ce qu'il se bloque. Un léger bruit confirme que l'insertion est complète.



- Pour enlever le plateau : presser sur les 2 languettes de blocage latérales et retirer le plateau.

## 4- Réglage de l'épaisseur de coupe

L'épaisseur peut être seulement réglée avec le plateau coupe-tranches.

- La Mandoline VIPER permet de couper des tranches lisses de 1 à 10 mm d'épaisseur.
- La mollette possède des graduations. Le réglage se fait facilement en tournant la mollette.
- Amener la graduation de la mollette au niveau du repère triangulaire noir.



**Conseil : en position de stockage, laisser toujours le plateau lisse coupe-tranches sur la Mandoline VIPER et régler l'épaisseur de coupe sur 0.**

**Le plateau arrive au niveau de la lame, ce qui limite les risques de blessure.**

## 5- Insertion d'un plateau Julienne

Attention : le plateau Julienne possède des lames très coupantes. Le manipuler avec précaution en le prenant par la partie arrière. Ne jamais le saisir par la pointe.

- Se positionner à l'arrière du châssis, engager le plateau en le glissant sur les 2 premiers ergots du châssis .
- Pousser le plateau bien droit vers la lame dans la glissière du châssis jusqu'à ce qu'il bloque. Un léger bruit confirme que l'insertion est complète.
- Pour enlever le plateau : presser sur les 2 languettes de blocage latérales et retirer le plateau.



## MISE EN PLACE

### 6- Chariot et poussoir

• La Mandoline VIPER est livrée complète avec un chariot et son poussoir. Le chariot vient accueillir les produits à couper. Pour une utilisation en toute sécurité, il est indispensable d'utiliser le chariot et le poussoir.

• Le chariot se glisse simplement sur le châssis de la Mandoline. Il ne peut alors pas sortir de ses rails pendant la coupe.

• Placer les produits à couper dans le chariot (les légumes ou fruits trop volumineux doivent être coupés au préalable).



• Bien centrer le poussoir sur le chariot. Enfoncer le poussoir sur les légumes/fruits à couper, les aiguilles les pénètrent pour les empêcher de rouler et le ressort applique une pression constante sur ceux-ci pendant la coupe. Selon la dureté du produit, appuyer sur l'éjecteur pendant la coupe pour plus de facilité.

### CONTRÔLE DE LA ROTATION DU POUSSOIR

• Cet ensemble - chariot et poussoir - est équipé d'un système de contrôle de la rotation afin de faciliter les coupes cubes, losanges et Juliennes.



Encoche 90° pour guider la rotation lors des coupes cubes

Encoche 45° pour guider la rotation lors des coupes losanges



butée du chariot

• La butée du chariot limite les mouvements de rotation du poussoir dans un sens puis dans l'autre; il permet de réaliser des **coupes régulières**.

• La butée sert également d'appui au poussoir et permet de rester toujours droit lors des coupes Julienne.

## LA COUPE



### Tranches et rondelles

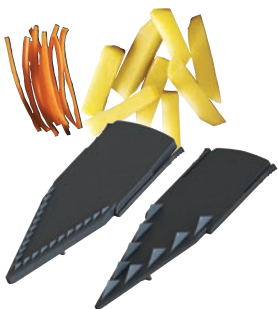
- Insérer le plateau coupe-tranches (§3).
- Mettre le bouton SYSTEM CUBE sur OFF (la lame V est en position haute et reste fixe).
- Régler l'épaisseur de coupe (§4).
- Placer le produit à couper dans le chariot.
- Centrer le poussoir sur le chariot (§6) et faire des mouvements de va et vient vers la lame en tenant la poignée du châssis.



## Juliennes

- Choisir un plateau Julienne (§2) et l'insérer sur le châssis (§5).
- Mettre le bouton SYSTEM CUBE sur OFF (la lame V est en position haute et reste fixe).
- Placer le produit à couper dans le chariot.
- Centrer le poussoir sur le chariot et faire des mouvements de va et vient vers la lame en tenant la poignée du châssis.

**Conseil: pour une coupe Julienne régulière, mettre le poussoir en butée sur le chariot pour figer sa position.**



## Cubes

- Choisir un plateau Julienne (§2) et l'insérer sur le châssis (§5).
- **Enclencher le SYSTEM CUBE: mettre le bouton sur ON.**
- Placer le chariot en bas du châssis (1)
- Placer le produit à couper dans le chariot.
- Positionner le poussoir: placer l'encoche la plus longue (90°) au niveau de la butée du chariot (2). Lorsque vous appuyez sur le poussoir, la lame V s'abaisse.
- Ramener le chariot vers l'arrière en appuyant sur le poussoir (4).
- La lame V se relève.
- Effectuer une rotation de 1/4 tour jusqu'à la butée et pousser à nouveau le chariot vers le bas (5).
- Répéter l'opération jusqu'à ce que le produit soit complètement coupé.

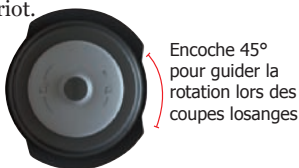


### Conseils:

- Suivant la dureté des fruits/légumes, il peut être nécessaire d'appuyer sur la tige du poussoir pour assurer la descente de la lame V.
- Pour les cubes de tomates: utiliser la Julienne 10 mm et utiliser des tomates fermes et charnues.

## Losanges

- Le processus est identique à celui des coupes en cubes à la simple différence qu'il faut effectuer une rotation moins importante. Pour la position du poussoir, placer l'encoche la plus courte (45°) au niveau de la butée du chariot.





## ENTRETIEN

- Nous vous déconseillons de mettre la Mandoline Viper au lave-vaisselle.
- Les lames/peignes sont en acier inoxydable de coutellerie, un lavage à la main augmentera leur durée de vie. Une brosse peut être utilisée pour nettoyer entre les dents des peignes Julienne.
- Les lames peuvent également être affûtées.
- Bien essuyer la Mandoline VIPER après lavage et la stocker dans un endroit à l'abri de l'humidité.

• 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 tige et libérant le ressort. Pour enlever cet embout, il faut le débloquent en exerçant une rotation vers la droite. Par contre, les aiguilles ne peuvent pas être démontées. L'opération inverse doit être réalisée pour remonter les éléments du poussoir.



## RANGEMENT

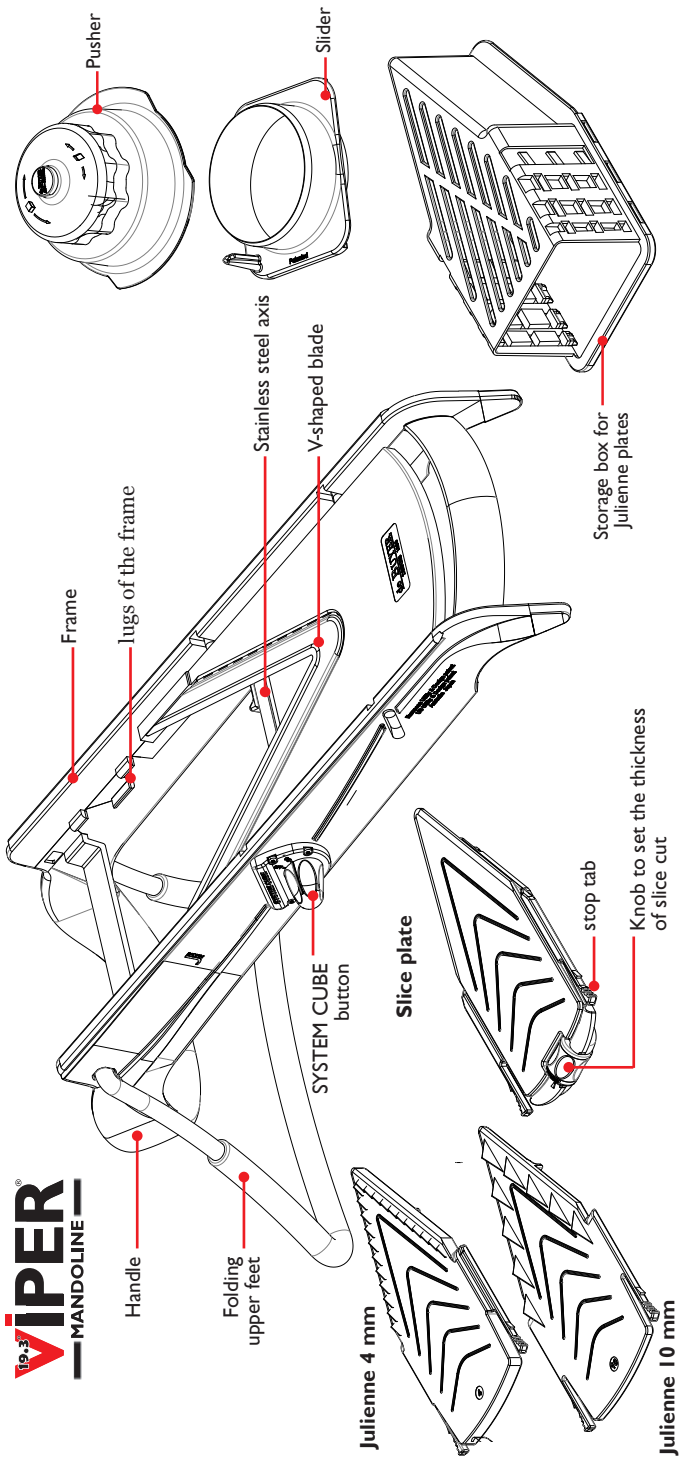
- La boîte de rangement de la mandoline VIPER accueille les plateaux Julienne (contenance 3 plateaux). Il suffit de glisser ceux-ci dans les rails latéraux à l'intérieur de la boîte.
- Toujours laisser le plateau coupe-tranches en place sur le châssis de la mandoline lorsqu'elle n'est pas utilisée et régler l'épaisseur de coupe sur 0.
- Pour le rangement, la boîte de rangement avec les plateaux se glisse simplement sur le châssis de la Mandoline à la suite du chariot.



## PRECAUTION

La Mandoline VIPER de Buyer est un coupe fruits et légumes étudié et conçu pour apporter la plus grande sécurité lors de la réalisation de vos préparations. Cet ustensile requiert cependant l'utilisation de lames et peignes particulièrement tranchants, qu'il est indispensable de manipuler avec la plus grande précaution. C'est pourquoi nous vous prions de respecter les règles d'utilisation qui suivent :

- Le chariot et son poussoir apportent une garantie de sécurité; il est indispensable de les mettre en place lors de l'utilisation de la Mandoline VIPER.
- **Toujours manipuler le châssis de la Mandoline VIPER et les plateaux par leurs zones de préhension prévues à cet effet.**
- Lorsque la Mandoline n'est pas utilisée, laisser le plateau coupe-tranches en place et régler l'épaisseur de coupe sur 0.
- **Tenir hors de portée des enfants.**



# COMPOSITION

- Frame with integrated horizontal blade and folding rear foot
- Adjustable slice plate
- Two julienne plates – 4 mm and 10 mm
- Storage box
- Receptacle for vegetables / fruit
- Ergonomic pusher and slider with rotation control system
- User guide and DVD

## SETTING UP

Beware: the frame has a very sharp integrated V blade. Always handle the frame with care. Hold the Mandoline by its handle and by the forward part in plastic. Never hold the frame by the side level with the blade.

### 1- Feet

- Unfold the rear foot.
- The Viper mandoline can be used on a work surface or over a vessel.

### 2- Choice of plate

- Select the plate on that basis of the cut desired.

#### **SLICE PLATE**

—————→ **Slices**

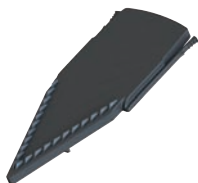


Slices all types of fruit and vegetables, even the softest and / or the most fragile.



#### **JULIENNE PLATE 4 mm**

—————→ **Juliennes / dices / Diamonds**



*Brunoise*

#### **JULIENNE PLATE 10mm**

—————→ **Juliennes / / dices / Diamonds**



*Malignon*

# SETTING UP

## 3- Inserting the slicer plate

**Tip:** before insertion, place the plate at the midway position by turning the knob to position 4 or 5.

- Hold the frame so that its rear is towards you. Engage the plate by sliding it under the first 2 lugs of the frame (1).
- Check that the tip of the plate is above the stainless-steel axis (2).
- Push the plate straight towards the blade in the frame slider until it stops. A slight noise will confirm that insertion is complete.



- To remove the plate: press on the 2 lateral stop tabs and remove the plate.

## 4- Setting the thickness of cut

The thickness of cut can only be set with the slicer plate.

- The Viper mandoline enables slices to be cut that range in thickness from 1 mm to 10 mm.
- The knob is graduated, and turns for easy setting.



- Line up the graduation on the knob with the black triangle.



**Tip:** in storage position, always leave the smooth slicer plate on the Viper mandoline and set the thickness of cut to 0. The plate lines up with the blade, which reduces the risk of injury.

## 5- Inserting a julienne plate

**Beware:** the julienne plate has very sharp blades. Handle it with care by picking it up from the rear end. Never take hold of the tip.

- Hold the frame with its rear end towards you, then engage the plate by sliding it on the first 2 lugs of the frame (1).
- Push the plate straight towards the blade in the frame slider until it stops. A slight noise confirms that insertion is complete.



- To remove the plate: press on the 2 lateral stop tabs and remove the plate.

# SETTING UP

## 6- Slider and pusher

• The Viper mandoline is supplied complete with receptacle and pusher. The receptacle holds the items to be cut. The slider (receptacle) and pusher are essential for using the mandoline in complete safety.

• Simply slide the receptacle onto the mandoline frame. It will then not come off its rails during cutting.

• Place the items to be cut in the receptacle (large fruits and vegetables must first be cut into smaller pieces).



• Ensure that the receptacle is well centred on the frame. Push the pusher against the fruit / vegetables to be cut. The needles enter the item to stop it from rolling and the spring applies constant pressure on the item during the cutting process. Depending on the hardness of the item, press on the ejector for greater ease during the cutting process.

### PUSHER ROTATION CONTROL SYSTEM

• The receptacle and pusher unit has a rotation-adjustment system to make it easy to cut cubes and lozenges, and to make a julienne cut.



• The slider stop limits the pusher's rotation in both directions, enabling regular cuts to be made.

• The stop also acts as a pusher support, and enables you to keep a straight line when making julienne cuts.

# CUTTING



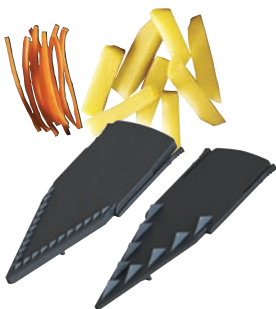
## Slices

- Insert the slicer plate (§3).
- Move the SYSTEM CUBE button to OFF (the V-blade is in the high position and remains fixed).
- Adjust the thickness of cut (§4).
- Place the product to be cut in the receptacle.
- Centre the pusher on the receptacle (§6) and move it to and fro towards the blade by holding the frame knob.



## Julienne cut

- Select a julienne plate (§2) and insert it into the frame (§5).
- Move the SYSTEM CUBE button to OFF (the the V-blade is in the high position and remains fixed).
- Place the item to be cut into the receptacle. Centre the pusher on the receptacle and move it to and fro towards the blade by holding the frame knob.



**Tip: to obtain a regular julienne cut, place the pusher stopped against the slider to set its position.**

## Dice cut

- Choose a julienne plate (§2) and insert it into the frame (§5). **Engage the SYSTEM CUBE: move the button to ON.**
- Place the receptacle in the lower part of the frame (1). Place the item to be cut into the receptacle.
- Position the pusher: place the longest notch (90°) at the level of the slider stop (2-3). When you press down on the pusher, the V blade moves downward.
- Move the slider backwards (4) while pressing down on the pusher.
- The V blade moves upward • Make a 1/4 turn to the stop and once again push the receptacle downward (5).
- Repeat the operation until the item is completely cut.



**Tips:** - depending on the hardness of the fruit / vegetables, it may be necessary to press on the pusher rod to ensure that the V blade moves downward.  
- For tomato dices: use the Julienne plate 10 mm and select firm and fleshy tomatoes.

## Diamond cut

- The process is the same as for dicing, except that the rotation is less pronounced. For the pusher position, place the shortest notch (45°) level with the receptacle stop.



## CARE

- We advise against putting the Viper mandoline in a dishwasher.
- The blades / combs are made of cutlery-grade stainless steel; washing them by hand will prolong their life. A brush can be used to clean between the teeth of the julienne combs.
- The blades can also be sharpened.
- Wipe the Viper mandoline thoroughly after washing and store it away from humidity.

• The pusher can be disassembled for complete cleaning. An end piece on the top releases the pusher, separating the ergonomic dome from the rod and freeing the spring. To remove the end piece, release it by turning clockwise. However, the needles cannot be disassembled. The reverse procedure must be followed to re-assemble the pusher components.



## STORAGE

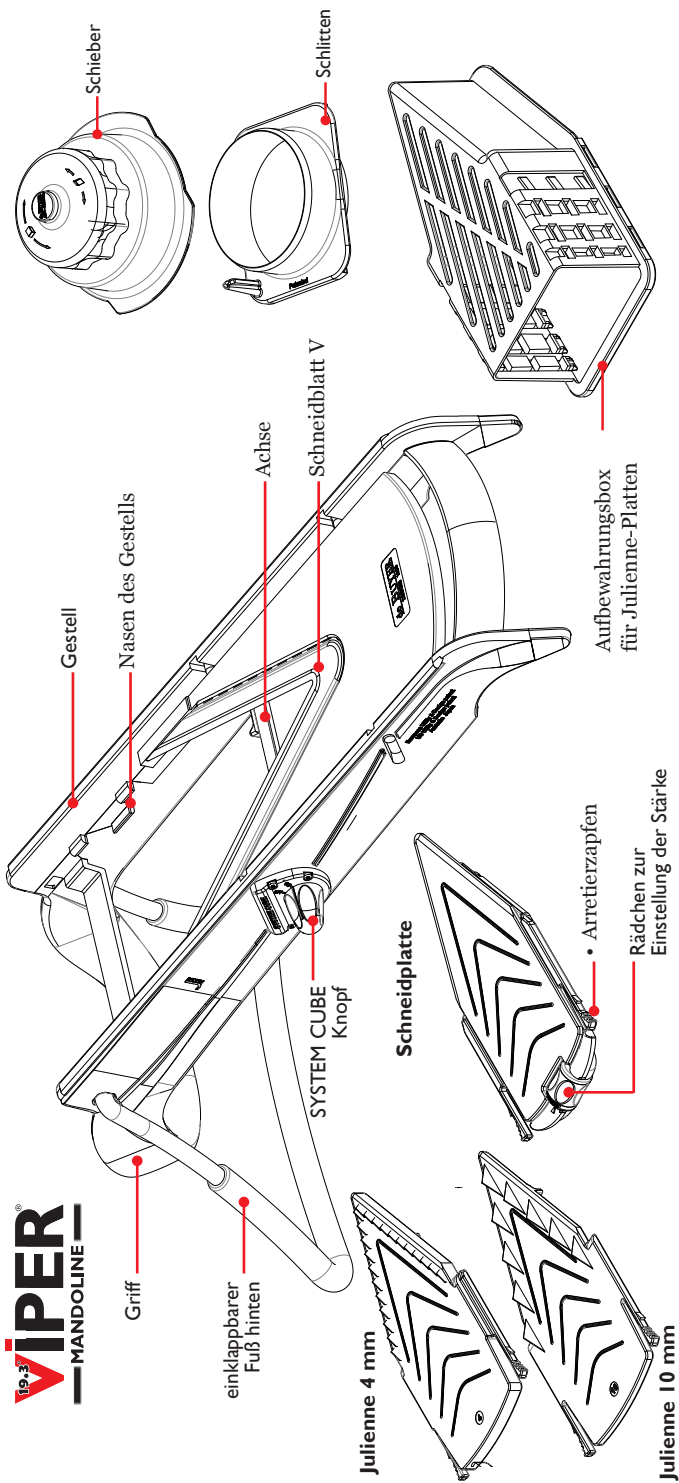
- The storage box for the Viper mandoline takes the julienne plates (capacity: 3 plates). Just slip the plates along the side rails inside the box.
- Always leave the slicer plate in place on the frame of the mandoline when the latter is not being used, and adjust the thickness of cut to 0.
- For storage, the storage box with the plates slides onto the mandoline frame after the slider (receptacle) is in place.



## CAUTION

*The Buyer Viper mandoline is a fruit and vegetable slicer that has been designed and manufactured to give you the greatest safety when you carry out your preparation work. This device uses extremely sharp blades and combs which should be handled with the greatest care. That is why we ask you to please respect the following rules for use:*

- The slider receptacle and its pusher provide a guarantee of safety. It is essential to have them in place when using the Viper mandoline.
- **Always handle the frame of the Viper mandoline and the plates by their designed lifting areas.**
- When the mandoline is not in use, leave the slicer in place and set the thickness of cut to 0.
- **Keep out of the reach of children.**





# BESTANDTEILE

- ein Gestell mit integriertem horizontalem Schneidblatt und einklappbarem Fuß hinten.
- eine einstellbare Schneideplatte
- zwei Julienne-Platten - 4 und 10 mm
- eine Aufbewahrungsbox
- ein Schlitten zum Einlegen von Obst/Gemüse
- ein ergonomisch geformter Schieber mit Rotationskontrolle
- eine Bedienungsanleitung einschließlich DVD

# AUFSTELLEN

Vorsicht: Das Gestell enthält ein sehr scharfes, V-förmiges Schneidblatt. Stets vorsichtig mit dem Gerät umgehen und es immer am Griff und dem vorderen Kunststoffteil greifen. Es sollte auf keinen Fall seitlich, auf Höhe der Klinge angefasst werden.

## 1. Füße

- Den hinteren Fuß aufklappen.
- Die La Mandoline Viper kann direkt auf die Arbeitsplatte oder auf ein Gefäß gestellt werden.

## 2. Wahl der Platte

- Die Platte je nach gewünschtem Schnitt auswählen.

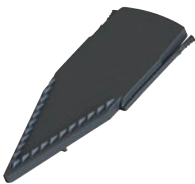
### SCHEIBENSCHNEIDEPLATTE → Scheiben



Damit kann jedes Obst und Gemüse geschnitten werden, selbst ganz weiches und/oder zartes.



### JULIENNE-SCHNEIDEKAMM 4mm → Julienne-Stifte /Würfel /Rauten



*Brunoise*

### JULIENNE-SCHNEIDEKAMM 10mm → Julienne-Stifte /Würfel /Rauten



*Malignon*



# AUFSTELLEN

## 3. Einsetzen der Schneidplatte

**Tipp: Die Schneidplatte vor dem Einsetzen in die mittlere Stellung bringen. Hierzu das Rädchen bis zur Markierung 4-5 drehen.**

- Das Gestell von hinten greifen; die Platte auf die 2 ersten Nasen des Gestells (1) gleiten lassen und einführen.
- Darauf achten, dass die Spitze der Platte über der rostfreien Achse (2) liegt.
- Die Platte in der Gestellführung gerade in Richtung Schneidblatt schieben, bis sie dort einrastet. Ein leises Geräusch zeigt an, dass die Platte vollständig eingesetzt ist.

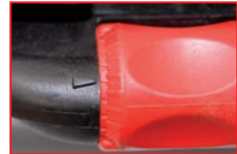


- Zum Entfernen der Platte: auf die zwei Arretierzapfen seitlich drücken und Platte entfernen.

## 4. Einstellen der Schnittstärke

Die Stärke kann nur mit der Schneidplatte verändert werden.

- Mit der La Mandoline VIPER können glatte 1 bis 10 mm dicke Scheiben geschnitten werden.
- Auf dem Rädchen ist eine Graduierung vorhanden. Die Einstellung funktioniert ganz einfach - durch Drehen des Rädchens.
- Die gewünschte Graduierung am Rädchen auf Höhe der dreieckigen schwarzen Markierung bringen.



**Tipp: Bei Aufbewahrung des Geräts die Scheibenschneidplatte in das Geräte einsetzen und eine Schneidstärke von 0 einstellen. Die Platte befindet sich dann auf Höhe des Schneidblatts und das mindert Verletzungsgefahren.**

## 5. Einsetzen einer Julienne-Platte

Vorsicht: Die Julienne-Platte verfügt über drei sehr scharfe Klingen. Vorsichtig damit umgehen und von hinten greifen. Auf keinen Fall an der Spitze greifen.

- Das Gestell von hinten greifen; die Platte über die 2 ersten Nasen des Gestells (1) gleiten lassen und so einsetzen.
- Die Platte in der Gestellführung gerade in Richtung Klinge schieben, bis sie dort einrastet. Ein leises Geräusch zeigt an, dass die Platte vollständig eingesetzt ist.
- Zum Entfernen der Platte: auf die zwei Arretierzapfen seitlich drücken und Platte entfernen.



# AUFSTELLEN

## 6. Schlitten und Schieber

• Die La Mandoline VIPER ist vollständig, sie enthält Schlitten und Schieber. Das Schnittgut wird in den Schlitten gelegt. Um eine sichere Verwendung des Geräts zu gewährleisten, ist es unerlässlich, Schlitten und Schieber zu benutzen.

• Der Schlitten gleitet über das La Mandoline-Gestell. So kann er während des Schneidens nicht aus den Führungen rutschen.

• Das Schnittgut in den Schlitten legen (zu großes Obst oder Gemüse muss vorher zu- recht geschnitten werden).



• Den Schieber mittig auf den Schlitten setzen und auf das zu schneidende Obst/Gemüse drücken, bis die Flügel eindringen. So rutscht nichts davon und die Feder übt während des Schneidens einen konstanten Druck darauf aus. Je nach Härte des Schnittguts, während des Schneidens die Ausstoßvorrichtung drücken.

### KONTROLLE DER SCHIEBERROTATION

• Die Schlitten-Schieber-Einheit ist mit einem Kontrollsystem für die Rotation ausgestattet, welches das Schneiden von Würfeln, Rauten und Julienne-Stiften erleichtert.



90°-Stift zur Führung der Rotation bei Würfelschnitten

45°-Stift zur Führung der Rotation bei Rautenschnitten



Schlittenanschlag

• Der Schlittenanschlag begrenzt die Rotationsbewegung des Schiebers zunächst in die eine und anschließend in die andere Richtung; so entstehen gleichmäßige Schnitte.

• Der Anschlag dient außerdem als Auflage für den Schieber; so bleibt er bei Julienne-Schnitten stets gerade stehen.

# SCHNEIDEN



## Scheiben

• Die Schneideplatte einsetzen (§ 3).  
• Den SYSTEM CUBE Knopf auf OFF stellen (Schneideblatt V ist in der oberen Stellung eingrastet).

• Die Schnittstärke einstellen (§ 4).

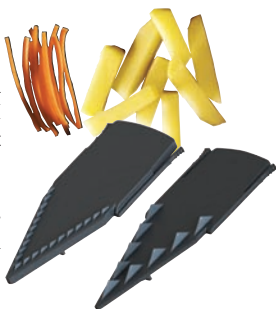
• Das Schnittgut in den Schlitten legen. Den Schieber mittig auf den Schlitten (§ 6) drücken und abwechselnd Bewegungen hin zum und weg vom Schneidblatt machen; das Gestell währenddessen am Griff halten.



## Julienne-Stifte

- Eine Julienne-Platte auswählen (§ 2) und in das Gestell (§ 5) einsetzen. Den SYSTEM CUBE Knopf auf OFF stellen (Schneidblatt V ist in der oberen Stellung eingerastet).
- Das Schnittgut in den Schlitten legen. Den Schieber mittig auf den Schlitten drücken und abwechselnd Bewegungen hin zum und weg vom Schneidblatt machen; das Gestell währenddessen am Griff halten.

**Tipp: Für gleichmäßige Julienne-Stifte den Schieber auf dem Schlitten bis zum Anschlag bringen; das fixiert die Stellung.**



## Würfel

- Eine Julienne-Platte auswählen (§ 2) und in das Gestell (§ 5) einsetzen.
- Das SYSTEM CUBE einschalten: den Knopf auf ON stellen.
- Den Schlitten unten am Gestell (1) platzieren. Das Schnittgut in den Schlitten legen.
- Den Schieber einsetzen: den langen Stift (90°) auf Höhe des Schlittenanschlags (2-3) platzieren. Das Drücken des Schiebers sorgt für ein Absenken der V-Klinge.
- Den Schlitten nach hinten bringen (die V-Klinge steigt an) (4).
- Eine 1/4-Drehung machen, bis zum Anschlag und den Schlitten erneut nach unten drücken (5).
- Den Vorgang solange wiederholen bis das Schnittgut vollständig geschnitten ist.



1



2

90°-Stift zur Führung der Rotation bei Würfelschnitten



3



4



5



**Tipp: Je nach Härte des Obstes/Gemüses kann es notwendig sein, auf den Schaft des Schiebers zu drücken, damit die V-Klinge auch wirklich absinkt. Zum Schneiden von Tomaten in Würfel benutzen Sie die Julienne-Platte 10 mm and wählen Sie harte Tomaten.**

## Rauten

- Dieser Vorgang ist identisch mit dem beim Würfelschneiden. Der einzige Unterschied besteht in der geringeren Drehung. Zum Platzieren des Schiebers: den kurzen Stößel (45°) auf Höhe des Schlittenanschlags platzieren.



45°-Stift zur Führung der Rotation bei Rautenschnitten

# WARTUNG

- Es ist nicht ratsam, das Gerät La Mandoline Viper in die Geschirrspülmaschine zu geben.
- Die Schneideblätter/-kämme sind aus rostfreiem, speziell für die Schneidwarenindustrie gefertigtem Stahl; die Handwäsche erhöht die Lebensdauer. Zum Reinigen der Zwischenräume der Julienne-Schneidekämme kann eine Bürste verwendet werden.
- Die Schneideblätter können auch geschärft werden.
- Das Gerät nach dem Reinigen gut abtrocknen und an einem trockenen Ort lagern.
- Der Schieber kann zu Reinigungszwecken auseinander gebaut werden. Mit dem Stöpsel oben entriegelt man den Schieber, trennt den ergonomisch geformten Dorn vom Schaft und gibt die Feder frei. Der Stöpsel wird durch eine Rotation nach rechts gelöst. Die Stifte können allerdings nicht entfernt werden. Beim Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



## AUFBEWAHRUNG

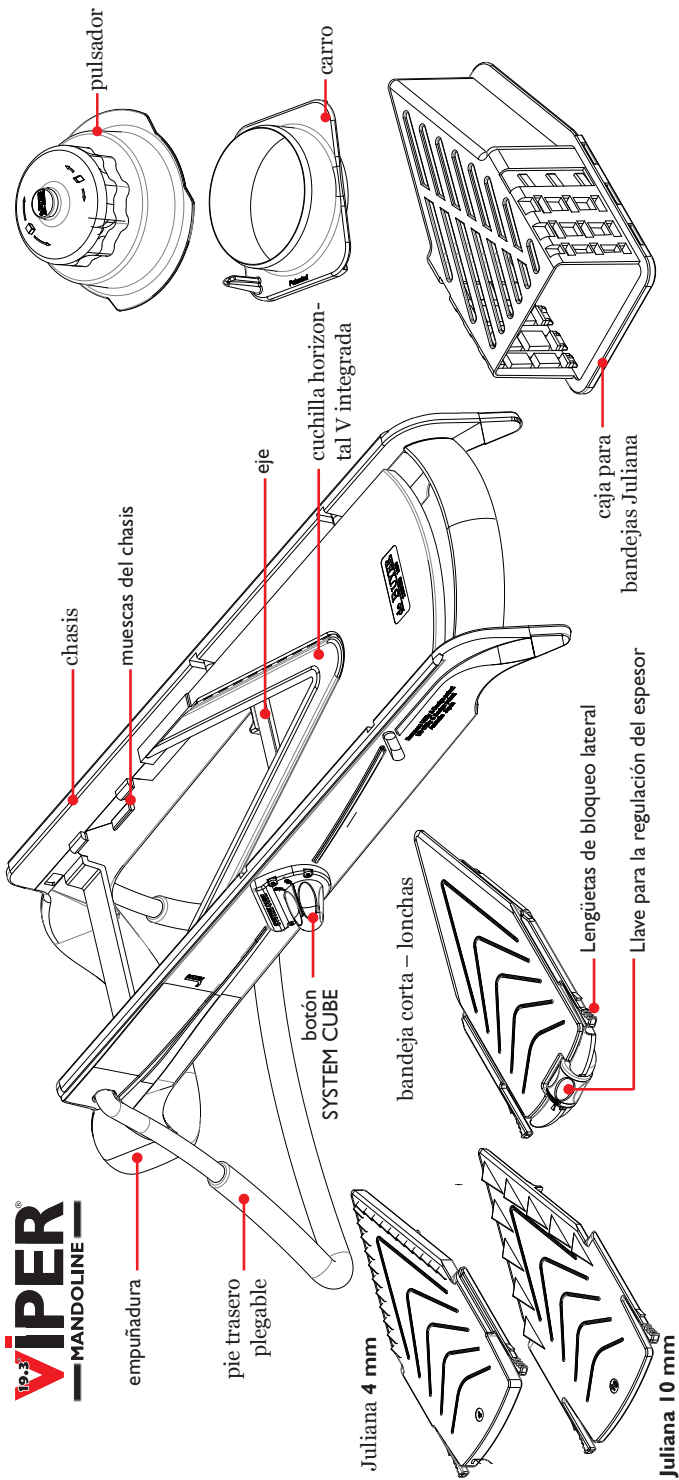
- In der Aufbewahrungsbox des Geräts La Mandoline VIPER ist Platz für die Julienne-Platten (Raum für 3 Platten). Sie werden in die seitlichen Führungen im Inneren der Box geschoben.
- Die Schneideplatte sollte stets im Gestell bleiben, wenn das Gerät nicht verwendet wird, und die Schnittstärke auf 0 eingestellt werden.
- Zur Aufbewahrung wird die Aufbewahrungsbox mit eingesetzten Platten einfach auf das Gestell des Geräts geschoben, nach dem Schlitten.



## VORSICHTSMASSNAHMEN

Das Obst- und Gemüseschneidegerät Mandoline VIPER von de Buyer wurde so konzipiert, dass beim Rezept Zubereiten vollkommene Sicherheit gewährleistet ist. Allerdings setzt das Gerät den Einsatz von ganz besonders scharfen Schneidblättern und Schneidkämmen voraus, die unbedingt mit größter Vorsicht zu behandeln sind. Aus diesem Grund bitten wir um die Beachtung der folgenden Benutzungsregeln:

- Schlitten und Schieber garantieren die Sicherheit; es ist unbedingt erforderlich, sie vor Gebrauch des Geräts einzusetzen.
- **Das Gestell der Mandoline VIPER und die Schneidplatten ausschließlich an den dafür vorgesehenen Griffzonen anfassen.**
- Wird das Schneidegerät nicht verwendet, sollte trotzdem die Schneidplatte eingesetzt bleiben und die Schnittstärke 0 eingestellt werden.
- **Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.**



# COMPOSICIÓN

- .Un chasis con cuchilla horizontal integrada y pie trasero plegable
- .Una bandeja corta – lonchas regulable
- .Dos bandejas Juliana -4mm y 10mm-
- .Una caja
- .Un carro receptor de verduras/frutas
- .Un pulsador ergonómico con control de rotación
- .Un consejo de utilización y un DVD

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Cuidado: El chasis posee una cuchilla en V integrada muy cortante. Manipular siempre el chasis con precaución y vigilar al coger la mandolina por su empuñadura y por la parte delantera en plástico. No coger nunca el chasis del lado a la altura de la cuchilla.

### 1.- Pies

- Desplegar el pie trasero.
- La Mandolina Viper puede ser utilizada directamente sobre el sitio de trabajo o sobre un recipiente.

### 2.- Escoger la bandeja

- Escoger la bandeja en función del corte deseado.

#### CORTA-RODAJAS



#### Lonchas Rodajas



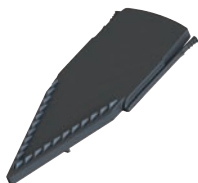
Permite cortar en rodajas todas las frutas y verduras incluso las mas blandas y/o las mas frágiles.



#### BANDEJA JULIANA 4mm



#### Juliana/Cubos/Lonchas

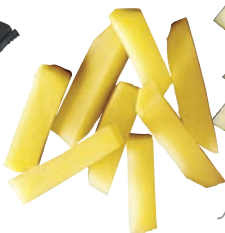


*Brunoise*

#### BANDEJA JULIANA 10 mm



#### Juliana/Cubos/Lonchas



*Malignon*

# PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

## 3- Inserción de la bandeja corta-rodajas

**Consejo: Antes de insertar, situar la bandeja en posición intermedia girando la llave hasta las marcas 4-5.**

- Situarla detrás del chasis, colocar la bandeja deslizándola sobre las 2 primeras muescas del chasis (1).
- Verificar que la punta de la bandeja se sitúa debajo del eje de acero inoxidable (2).
- Empujar la bandeja directamente sobre la cuchilla deslizándola en el chasis hasta que se bloquee. Un ligero ruido confirma la inserción completa.



- Para sacar la bandeja: presionar sobre las dos lengüetas de bloqueo lateral y retirar la bandeja.

## 4- Regulación del espesor de corte

El espesor puede ser solamente regulado con la bandeja corta-rodajas.

- La mandolina VIPER permite cortar rodajas lisas de 1 a 10mm de espesor.
- La llave posee graduaciones. La regulación se hace fácilmente girando la llave.
- Llevar la graduación de la llave al nivel de la marca triangular negra.

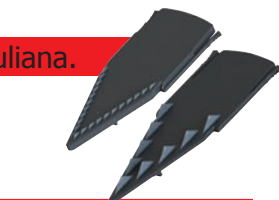


**Consejo: en posición de almacenamiento, dejar siempre la bandeja lisa corta-rodajas en la mandolina VIPER y regular el espesor de corte al 0. La bandeja llega al nivel de la cuchilla, lo que limita los riesgos de corte.**

## 5- Inserción de una bandeja juliana.

**Atención:** la bandeja Juliana posee cuchillas muy cortantes. Manipularla con precaución cogiéndola por la parte trasera. No coger nunca por la punta.

- Situarla detrás del chasis, colocar la bandeja deslizándola sobre las 2 primeras muescas del chasis (1).
- Empujar la bandeja directamente sobre la cuchilla deslizándola en el chasis hasta que se bloquee. Un ligero ruido confirma la inserción completa.
- Para sacar la bandeja: presionar sobre las dos lengüetas de bloqueo lateral y retirar la bandeja.





# PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

## 6-Carro y pulsador

• La Mandolina Viper se entrega completa con un carro y su pulsador. El carro recibe los productos a cortar. Para una utilización con toda seguridad, es indispensable utilizar el carro y el pulsador.

• El carro se desliza simplemente sobre el chasis de la Mandolina. No puede salirse de sus railes durante el corte.

• Situar los productos de corte en el carro (las verduras o frutas muy voluminosas deben ser cortadas previamente).



• Centrar bien el pulsador sobre el carro. Poner el pulsador sobre las verduras/frutas a cortar, las agujas penetran para impedir que giren, el émbolo aplica una presión constante sobre ellos durante el corte. Según la dureza del producto, apoyar sobre el eyector durante el corte para más facilidad.

### CONTROL DE ROTACIÓN DEL PULSADOR

• Este conjunto –carro y pulsador- está equipado de un sistema de control de rotación con el fin de facilitar los cortes en cubos, lonchas y Juliana.



Marca 90° para guiar la rotación durante los cortes en cubos

Marca 45° para guiar la rotación durante los cortes en rombos.



El tope del carro

• El tope del carro limita los movimientos de rotación del pulsador en un sentido y en el otro; permitiendo realizar cortes regulares.

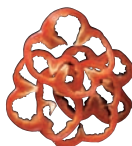
• El tope sirve también de apoyo al pulsador y le permite quedarse recto durante los cortes Juliana.

## EL CORTE



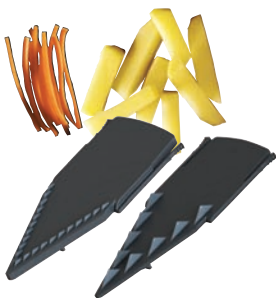
### Rodajas y lonchas

- Insertar la bandeja corta-rodajas (3)
- Poner el botón SYSTEM CUBE en OFF (la cuchilla V está en posición alta y queda fija).
- Regular el espesor de corte (4).
- Situar el producto a cortar en el carro.
- Centrar el pulsador sobre el carro (6) y hacer movimientos de vaivén hacia la cuchilla sujetándola con el puño del chasis.



## Julianas

- Escoger una bandeja Juliana (2) e insertarla en el chasis (5).
- Poner el botón SYSTEM CUBE en OFF (la cuchilla V está en posición alta y queda fija).
- Centrar el pulsador sobre el carro (6) y hacer movimientos de vaivén hacia la cuchilla sujetándola con el puño del chasis.



**Consejo: Para un corte Juliana regular, poner el pulsador en el tope sobre el chasis para fijar su posición.**

## Cubos

- Escoger una bandeja Juliana (2) e insertarla en el chasis (5).
- **Enganchar el SYSTEM CUBE: poner el botón en ON.**
- Situar el carro en el chasis (1).
- Situar el producto a cortar en el carro.
- Posicionar el pulsador: situar la muesca mas larga (90°) al nivel del tope del carro (2).
- Mientras se apoya en el pulsador, la cuchilla V se abate.
- Volver a llevar el carro hacia atrás (la cuchilla en V se eleva)
- Efectuar una rotación de 1/4 de vuelta hasta el tope y empujar de nuevo el carro hacia abajo.
- Repetir la operación hasta que el producto esté completamente cortado.



1



2

Marca 90° para guiar la rotación durante los cortes en cubos



3



4



5



**Consejos:** • según la dureza de frutas/verduras, puede ser necesario apoyarse en el tallo del pulsador para asegurar el descenso de la cuchilla en V.

• Per ottenere i cubetti di pomodoro : utilizzare la lama Julienne 10 mm procurandosi pomodori sodi e carnosì

## Lonchas

- El proceso es idéntico la de los cortes en cubos con la simple diferencia que hay que efectuar una rotación menos intensa. Para la posición del pulsador, situar la muesca mas corta (45°) el nivel del tope del carro.



Marca 45° para guiar la rotación durante los cortes en rombos.

## MANTENIMIENTO

- No aconsejamos meter la Mandolina al lava-vajillas.
- Las cuchillas son de acero inoxidable de cuchillería, lavándolas a mano prolongará su duración. Puede utilizar un cepillo para limpiar entre los dientes de los peines Juliana.
- Las cuchillas pueden afilarse.
- Secar bien la Mandolina VIPER después del lavado y guardarla en un lugar seco.
- Para una limpieza completa del pulsador, es posible desmontarlo. Un émbolo en la cima desbloquea el pulsador, separando la parte ergonómica del tallo y liberando el resorte. Para elevar este émbolo, hay que desbloquearlo ejerciendo una rotación hacia la derecha. Por el contrario, las agujas no pueden ser desmontadas. La operación tiene que ser realizada a la inversa para montarlo.



## ALMACENAMIENTO

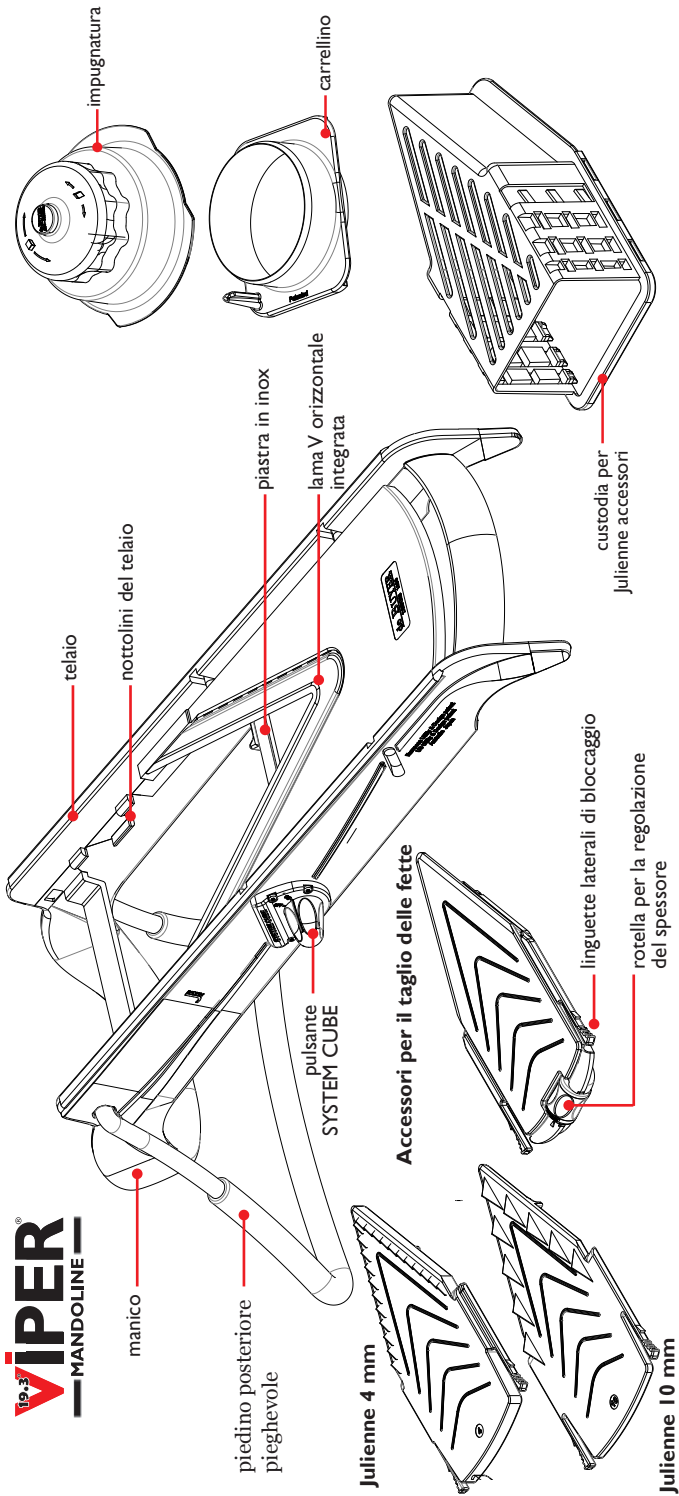
- La caja de almacenamiento de la Mandolina VIPER lleva las bandejas juliana (contiene 3 bandejas). Basta deslizarlas por los railes laterales del interior de la caja.
- Colocar siempre la bandeja cortalonchas en su sitio en el chasis de la mandolina cuando no se utilice y regular el espesor a 0.
- Para guardar la caja con las bandejas, esta se desliza simplemente bajo el chasis de la mandolina.



## PRECAUCIÓN

La Mandolina VIPER de Buyer es un corta frutas y verduras estudiado y concebido para aportar gran seguridad durante la realización de sus preparaciones. Este utensilio requiere la utilización de cuchillas y peines muy cortantes. Es indispensable manipularlos con precaución. Le rogamos siga las reglas de utilización siguientes:

- El carro y su pulsador aportan garantía y seguridad; es indispensable ponerlos en su sitio en cada utilización de la Mandolina VIPER.
- **Manipular siempre el chasis de la Mandolina VIPER y las bandejas por las zonas de contacto preparadas a este efecto.**
- Cuando la Mandolina no se utilice, dejar la bandeja corta-rodajas en su sitio y regular el espesor de corte a 0.
- **Dejar fuera del alcance de los niños.**



# COMPOSIZIONE

- Un telaio con lama orizzontale integrata e piedino posteriore pieghevole.
- Un accessorio regolabile per il taglio delle fette
- Due accessori per il taglio alla Julienne, da 4 e 10 mm
- Una custodia per riporre l'utensile
- Un carrellino in plastica per la frutta/verdura
- Un'impugnatura ergonomica, dotata di controllo della rotazione
- Un libretto d'istruzioni e un DVD

## MONTAGGIO

Attenzione: sul telaio è presente una lama a V, estremamente affilata. Fare sempre attenzione quando si maneggia il telaio, sollevando il Mandoline Viper dal manico e dalla parte anteriore in plastica. Non prendere mai il telaio dal lato della lama.

### 1 - Piedini

- Aprire il piedino posteriore.
- Il Mandoline Viper può essere utilizzato direttamente sul piano di lavoro o sopra a un recipiente.

### 2 - Scelta degli accessori

- Selezionare l'accessorio in funzione del tipo di taglio desiderato.

#### FETTE

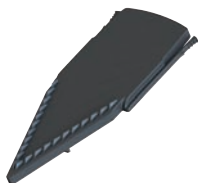


Consente di tagliare a fette tutta la frutta e la verdura, anche quella più tenera e/o delicata.

→ Rondelle e fette



#### JULIENNE 4 mm



→ Julienne / Cubetti / Losanghe



*Brunoise*

#### JULIENNE 10mm



→ Julienne / Cubetti / Losanghe



*Malignon*

# MONTAGGIO

## 3 - Inserimento dell'accessorio per il taglio delle fette

**Suggerimento:** prima d'inserire l'accessorio, metterlo in posizione intermedia, ruotando la rotella fino ad arrivare ai riferimenti 4-5.

• Posizionarsi dietro al telaio e inserire l'accessorio, facendolo scivolare sui primi 2 nottolini del telaio (1).

• Verificare che la punta dell'accessorio rimanga al di sotto della piastra in inox (2).

• Spingere l'accessorio verso la lama nella guida del telaio (assicurandosi che scorra dritto), fino a che non si blocchi. Un leggero rumore conferma che l'inserimento è completo.



• Per rimuovere l'accessorio: premere sulle 2 linguette laterali di bloccaggio e sfilare l'accessorio.

## 4 - Regolazione dello spessore di taglio

• Lo spessore può essere regolato esclusivamente con l'accessorio per il taglio delle fette.

• Il Mandoline VIPER consente di tagliare delle fette lisce, di uno spessore variabile di 1-10 mm.

• Sulla rotella sono presenti dei riferimenti. La regolazione è semplice: basta ruotare la rotella.

• Portare la rotella sul triangolino nero.



**Suggerimento:** quando si ripone l'utensile, lasciare sempre l'accessorio per il taglio delle fette sul Mandoline VIPER e regolare lo spessore di taglio a 0. L'accessorio arriva a livello della lama, limitando così il rischio d'infortuni.

## 5 - Inserimento dell'accessorio per il taglio alla Julienne

Attenzione: l'accessorio per il taglio alla Julienne presenta delle lame molto affilate. Fare attenzione quando si maneggia l'accessorio e prenderlo dalla parte posteriore. Non prenderlo mai dalla punta.

• Posizionarsi dietro al telaio e inserire l'accessorio, facendolo scivolare sui primi 2 nottolini del telaio (1).

• Spingere l'accessorio verso la lama nella guida del telaio (assicurandosi che scorra dritto), fino a che non si blocchi. Un leggero rumore conferma che l'inserimento è completo.

• Per rimuovere l'accessorio: premere sulle 2 linguette laterali di bloccaggio e sfilare l'accessorio.



# MONTAGGIO

## 6 - Carrellino e impugnatura

• Il Mandoline VIPER è dotato di un carrellino con la relativa impugnatura. Il carrellino serve a contenere i prodotti da tagliare. Per un utilizzo sicuro, è indispensabile utilizzare il carrellino e l'impugnatura.

• Il carrellino va semplicemente inserito sul telaio del Mandoline. In questo modo non può uscire dalle guide durante il taglio.

• Mettere i prodotti da tagliare nel carrellino (la verdura o la frutta troppo voluminosa deve essere tagliata in precedenza).



• Centrare bene l'impugnatura sul carrellino. Premere l'impugnatura sulla verdura/frutta da tagliare: in questo modo delle punte penetrano nella frutta/verdura, impedendone la rotazione, mentre la molla esercita una pressione costante durante il taglio. In base alla durezza del prodotto, premere sul meccanismo di espulsione durante il taglio, per una maggiore semplicità.

### CONTROLLO DELLA ROTAZIONE DELL'IMPUGNATURA

• Questo gruppo (carrellino e impugnatura) è dotato di un sistema di controllo della rotazione, per facilitare il taglio a cubetti, a losanghe e alla Julienne.



Tacca a 90°, per guidare la rotazione durante il taglio dei cubetti

Tacca a 45°, per guidare la rotazione durante il taglio delle losanghe



Dispositivo di arresto del carrellino

• Il dispositivo di arresto del carrellino limita i movimenti di rotazione dell'impugnatura, sia in un senso che nell'altro, consentendo di ottenere un taglio regolare.

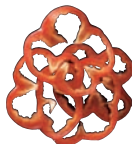
• Il dispositivo di arresto serve anche da base per l'impugnatura e consente di mantenere il gruppo dritto durante il taglio alla Julienne.

## TAGLIO



### Fette e rondelle

- Inserire l'accessorio per il taglio delle fette (§3).
- Portare il pulsante SYSTEM CUBE su OFF (la lama V è in posizione alta e resta fisso).
- Regolare lo spessore di taglio (§4).
- Mettere il prodotto da tagliare nel carrellino.
- Centrare l'impugnatura sul carrellino (§6) e procedere con un movimento avanti e indietro verso la lama, tenendo il manico del telaio.



## Julienne

- Selezionare un accessorio per il taglio alla Julienne (§2) e inserirlo sul telaio (§5).
- Portare il pulsante SYSTEM CUBE su OFF (la lama V è in posizione alta e resta fisso).
- Mettere il prodotto da tagliare nel carrellino.
- Centrare l'impugnatura sul carrellino e procedere con un movimento avanti e indietro verso la lama, tenendo il manico del telaio.

**Suggerimento: per un taglio regolare alla Julienne, bloccare l'impugnatura sul carrellino, per fissarne la posizione.**

## Cubetti

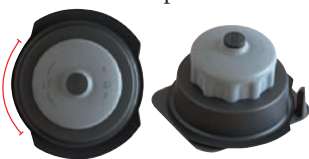
- Selezionare un accessorio per il taglio alla Julienne (§2) e inserirlo sul telaio (§5).
- **Avviare il SYSTEM CUBE: portare il pulsante su ON.**
- Posizionare il carrellino nella parte bassa del telaio (1) e mettere il prodotto da tagliare nel carrellino.
- Posizionare l'impugnatura: mettere la tacca più lunga (90°) al livello del dispositivo di arresto del carrellino (2). Quando si preme sull'impugnatura, la lama a V si abbassa.
- Portare indietro il carrellino (la lama a V si solleva)
- Eseguire una rotazione di 1/4 di giro fino al dispositivo di arresto e premere nuovamente il carrellino verso il basso
- Ripetere l'operazione fino a che il prodotto non sia completamente tagliato.

1



2

Tacca a 90°, per guidare la rotazione durante il taglio dei cubetti



3



4



5



**Suggerimento:**

**In base alla durezza della frutta/verdura, può essere necessario premere sullo stantuffo dell'impugnatura, per garantire che la lama a V scenda.**

**Per ottenere i cubetti di pomodoro : utilizzare la lama Julienne 10 mm procurandosi pomodori sodi e carnosì**

## Losanghe

- Il processo è lo stesso che per il taglio dei cubetti; l'unica differenza sta nel fatto che la rotazione deve essere minore. Quando si posiziona l'impugnatura, mettere l'alloggiamento più corto (45°) al livello del dispositivo di arresto del carrellino.



Tacca a 45°, per guidare la rotazione durante il taglio delle losanghe



## MANUTENZIONE

- Si sconsiglia di mettere il Mandoline VIPER in lavastoviglie.
- Le lame/pezzini sono in acciaio inossidabile da posateria, il lavaggio a mano ne aumenterà la durata. Per pulire fra i denti dei pezzini per il taglio alla Julienne, si può utilizzare un pennello.
- Le lame possono anche essere affilate.
- Asciugare bene il Mandoline VIPER dopo il lavaggio e riporlo al riparo dall'umidità.

• Per una pulizia completa, è possibile smontare l'impugnatura. La ghiera sulla parte superiore sblocca l'impugnatura, separando la cupola ergonomica dallo staffo e liberando la molla. Per rimuovere questa ghiera, bisogna sbloccarla con una rotazione verso destra. Le punte non possono essere rimosse. Per rimontare i pezzi dell'impugnatura, procedere in senso inverso all'operazione di smontaggio.



## SISTEMAZIONE

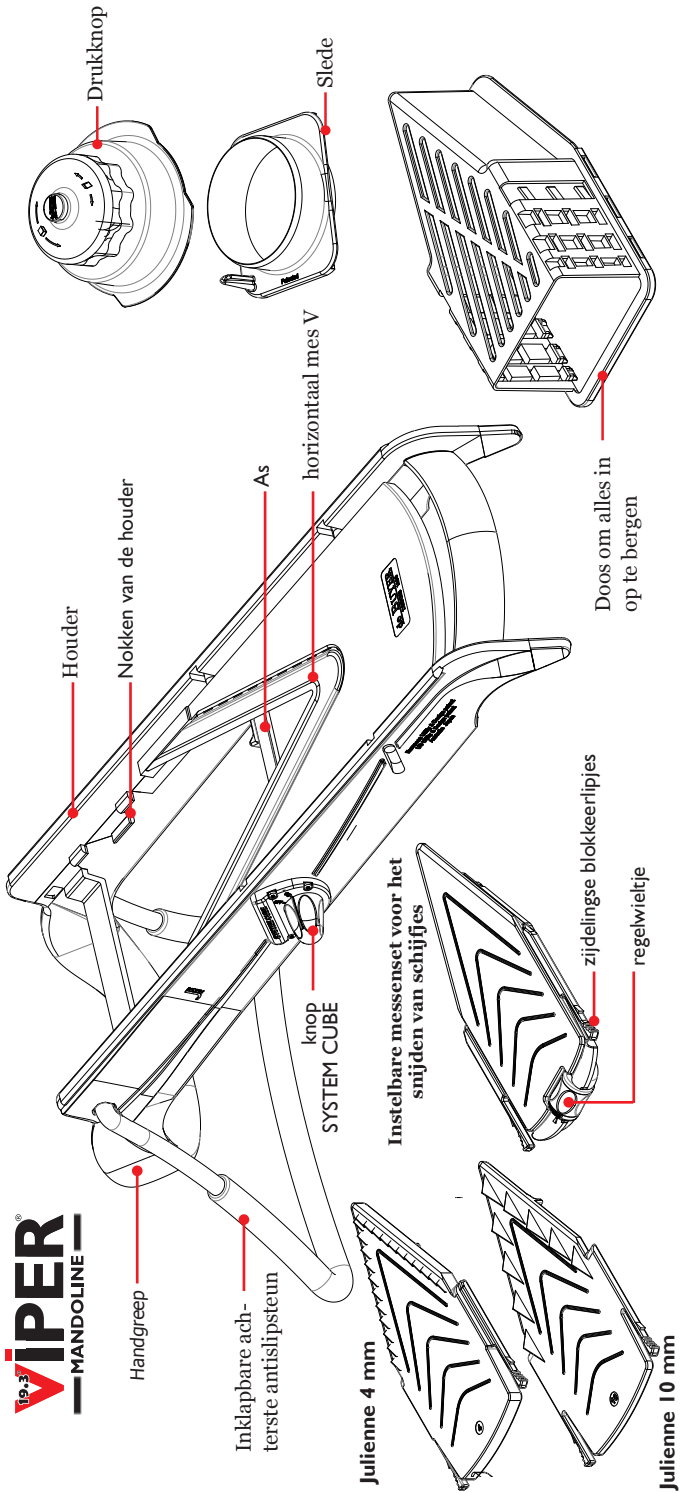
- La custodia del Mandoline VIPER contiene gli accessori per il taglio alla Julienne (fino a 3 accessori). Basta farli scivolare nelle guide laterali all'interno della custodia.
- Lasciare sempre montato l'accessorio per il taglio delle fette sul telaio del Mandoline quando non viene utilizzato e regolare lo spessore di taglio a 0.
- Per riporre quest'utensile, la custodia con gli accessori va semplicemente fatta scorrere sul telaio del Mandoline dopo il carrellino.



## ATTENZIONE

*Il Mandoline VIPER di de Buyer è un utensile per il taglio di frutta e verdura, studiato e concepito per offrire la massima sicurezza durante la preparazione dei vostri piatti. Quest'utensile richiede comunque l'utilizzo di lame e pezzini particolarmente taglienti, che sarà necessario manipolare con la massima attenzione. Vi preghiamo quindi di rispettare le seguenti regole di utilizzo:*

- Il carrellino e la relativa impugnatura garantiscono la sicurezza dell'utilizzo di quest'utensile; è indispensabile posizionarli durante l'utilizzo del Mandoline VIPER.
- **Il telaio del Mandoline VIPER e gli accessori per il taglio devono sempre essere maneggiati nelle zone appositamente previste.**
- Quando non si usa il Mandoline, lasciare l'accessorio per il taglio delle fette montato e regolare lo spessore di taglio a 0.
- **Tenere fuori dalla portata dei bambini.**



# SAMENSTELLING

- Houder met horizontaal mes en inklapbare achterste antislipsteun.
- Instelbare messenset voor het snijden van schijfjes
- Twee messensets voor julienne - 4 mm en 10 mm -
- Doos om alles in op te bergen
- Slede voor groenten/fruit
- Ergonomische drukknop met draaicontrolesysteem
- Gebruiksaanwijzing en een DVD

## MONTEREN

Attentie: in de houder is een zeer scherp V-vormig mes geïntegreerd. De houder dient altijd met de nodige voorzichtigheid te worden behandeld. Neem de Mandoline Viper steeds vast bij de handgreep en het plastic gedeelte vooraan. Neem de houder nooit vast aan de zijkant ter hoogte van het mes.

### 1- Steunen

- Klap de achterste steun uit.
- De Mandoline Viper kan rechtstreeks op het werkblad of op een recipiënt worden gebruikt.

### 2- Keuze van het plateau

- Kies het plateau op basis van de gewenste snijdikte.

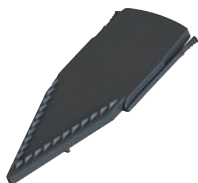
**RINGEN/PLAKKEN SNIJDEN** → **Ringen/plakken**



Om zelfs de zachtste en meest en/of broze vruchten en groenten in plakken te snijden.

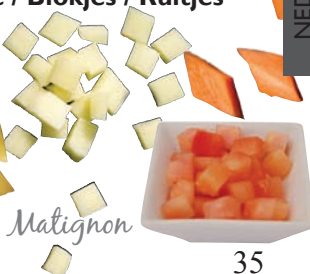


**PLATEAU VOOR JULIENNE 4 mm** → **Julienne / Blokjes / Ruitjes**



*Brunoise*

**PLATEAU VOOR JULIENNE 10mm** → **Julienne / Blokjes / Ruitjes**



*Matignon*

# MONTEREN

## 3- Montage van het plateau om ringen/plakken te snijden

**Tip: alvorens het plateau te monteren dient u het in de tussenstand te plaatsen: draai het regelwiel tje tot de afstelmarkeringen 4-5.**

- Ga achter de houder staan en schuif het plateau over de eerste 2 nokken van de houder (1).
- Controleer of de punt van het plateau zich boven de roestvrijstalen as (2) bevindt.
- Duw het plateau in de geleigoot van de houder in de richting van het mes tot het vastzit. Een lichte klik geeft aan dat het plateau correct is gemonteerd.



- Het plateau verwijderen: Druk op de 2 zijdelingse blokkeerlipjes en verwijder het plateau.

## 4- Snijdikte instellen

De dikte kan alleen met het plateau voor ringen/plakken worden ingesteld.

- Met de Mandoline VIPER kunt u rechte plakken met een dikte van 1 tot 10 mm snijden.
- Op het regelwiel tje zijn regelmarkeringen aangebracht. Instellen is makkelijk: u hoeft alleen het regelwiel tje te draaien.
- Draai de gewenste markering op het regelwiel tje tot het gelijk staat met de zwarte driehoekige markering.

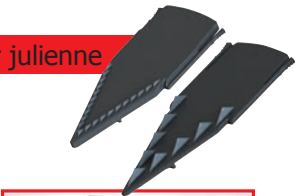


**Tip: Bij opbergen dient steeds het plateau voor ringen/plakken op de Mandoline VIPER te blijven terwijl de snijdikte op 0 is ingesteld. Het plateau komt ter hoogte van het mes, waardoor snijrisico's worden beperkt.**

## 5- Montage van een plateau voor julienne

Attentie: het plateau voor julienne heeft zeer scherpe messen. Wees voorzichtig en neem het steeds aan de achterzijde vast. Nooit vastnemen bij de punt!

- Ga achter de houder staan en schuif het plateau over de eerste 2 nokken van de houder (1).
- Duw het plateau in de geleigoot van de houder in de richting van het mes tot het vastzit. Een lichte klik geeft aan dat het plateau correct is gemonteerd.
- Het plateau verwijderen: Druk op de 2 zijdelingse blokkeerlipjes en verwijder het plateau.



# MONTEREN

## 6- Slede en drukknop

• De Mandoline VIPER wordt geleverd met slede met drukknop. De slede transporteert de te snijden producten. Om veilig te werken dient u de slede en de drukknop te gebruiken.

• De slede glijdt gewoon op de houder van de Mandoline. Zij kan tijdens het snijden dus nooit uit de rails komen.

• Plaats de te snijden producten in de slede (te grote stukken fruit of groenten dienen vooraf in kleinere stukken te worden gesneden).



• Plaats de knop in het midden op de slede. Druk de knop op de te snijden groenten/fruit, de pinnen dringen door de schil zodat de producten niet weggrollen. Tijdens het snijden oefent de veer een constante druk uit op de producten. Naargelang de hardheid van het product dient u tijdens het snijden gemakshalve op de knop te drukken.

### DRAAICONTROLESYSTEEM

• Het geheel van slede en drukknop is uitgerust met een draaicontrole-systeem om het snijden van blokjes, ruitjes en julienne te vergemakkelijken.



Inkeping 90° om de draai-beweging te sturen tijdens het snijden van blokjes.

Inkeping 45° om de draai-beweging te sturen tijdens het snijden van ruitjes.



Aanslag van de slede

• De aanslag van de slede begrenst de draai-bewegingen van de drukknop eerst in de ene en daarna in de andere richting. Op die manier kunt u mooie, regelmatige stukken snijden.

• De aanslag dient tevens als steun voor de drukknop en zorgt ervoor dat er steeds rechte reepjes worden gesneden.

## SNIJVORMEN



### Ringen en plakken

• Monteer het plateau voor ringen en plakken (§3).  
• Stel de knop SYSTEM CUBE in op OFF (mes staat in de hoogste positie en staat vast).

• Stel de snijdikte in (§4).

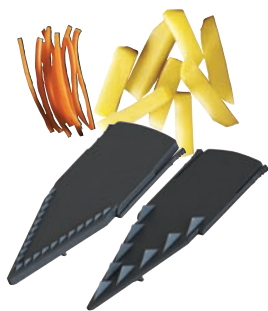
• Plaats het te snijden product in de slede.

• Plaats de drukknop in het midden op de slede (§6) en maak heen en weer gaande bewegingen naar en van het mes terwijl u tegelijkertijd de houder bij de handgreep vasthoudt.



## Julienne

- Kies een plateau om julienne te snijden (§2) en plaats die op de houder (§5).
- Stel de knop SYSTEM CUBE in op OFF (mes V staat in de hoogste positie en staat vast).
- Plaats het te snijden product in de slede.
- Plaats de drukknop in het midden op de slede en maak heen en weer gaande bewegingen naar en van het mes terwijl u tegelijkertijd de houder bij de handgreep vasthoudt.



**Tip: om regelmatige juliennevormen te snijden plaatst u de knop tegen de aanslag op de slede om de positie ervan vast te stellen.**

## Blokjes

- Kies een plateau om julienne te snijden (§2) en plaats dit op de houder (§5).
- **Schakel het SYSTEM CUBE in: draai de knop in de stand ON.**
- Plaats de slede onderaan de houder (1)
- Plaats het te snijden product in de slede.
- Positioneer de drukknop: plaats de langste inkeping (90°) ter hoogte van de aanslag van de slede (2). Wanneer u de drukknop indrukt, gaat het V-vormige mes naar beneden.
- Verplaats de slede naar achteren (het V-vormige mes komt weer naar boven)
- Voer een kwart draai uit tot tegen de aanslag en duw de slede opnieuw naar beneden.
- Herhaal deze procedure tot het product volledig is versneden.



1



2

Inkeping 90° om de draai beweging te sturen tijdens het snijden van blokjes.



3



4



5



**Tip: afhankelijk van de hardheid van het fruit/de groenten kan het nodig zijn dat u op de schacht van de drukknop drukt om het V-vormige mes naar beneden te drukken.**

## Ruitjes

- Dit snijproces is identiek aan dat van het snijden in blokjes. Het enige verschil is dat u een kleinere draai beweging dient uit te voeren. Wat de stand van de drukknop betreft, dient u de kortste inkeping (45°) ter hoogte van de aanslag van de slede te plaatsen.



Inkeping 45° om de draai beweging te sturen tijdens het snijden van ruitjes.

## ONDERHOUD

- Een goede raad: reinig de Mandoline Viper niet in de vaatwasmachine!
- De snijmesses/messenset zijn gemaakt van roestvrij messstaal; zij zullen langer meegaan als zij gewoon met de hand afgewast. Om tussen de tanden van de juliennemessenset schoon te maken kunt u een borstel gebruiken.
- De messen mogen worden geslepen.
- Na schoonspelen dient de Mandoline VIPER goed te worden afgedroogd en opgeborgen op een droge plaats.

• Demonteer de drukknop om deze grondig te reinigen. Indien u het opzetstuk bovenaan de drukknop verwijdert, kunt u de ergonomische bol en de veer wegnemen. Om dit opzetstuk weg te nemen, dient u het naar rechts te draaien. De pinnen daarentegen mogen niet worden gedemonteerd. Om de elementen van de drukknop opnieuw te monteren, dient u in omgekeerde volgorde tewerk te gaan.

### OPBERGEN



• De doos om de mandoline VIPER in op te bergen is voorzien voor de juliennepateaus (capaciteit van 3 plateaus). Schuif de plateaus in de zijrails aan de binnenzijde van de doos.

• Laat het plateau voor ringen/plakken steeds in de houder van de mandoline wanneer die niet wordt gebruikt en stel de snijdikte in op 0.

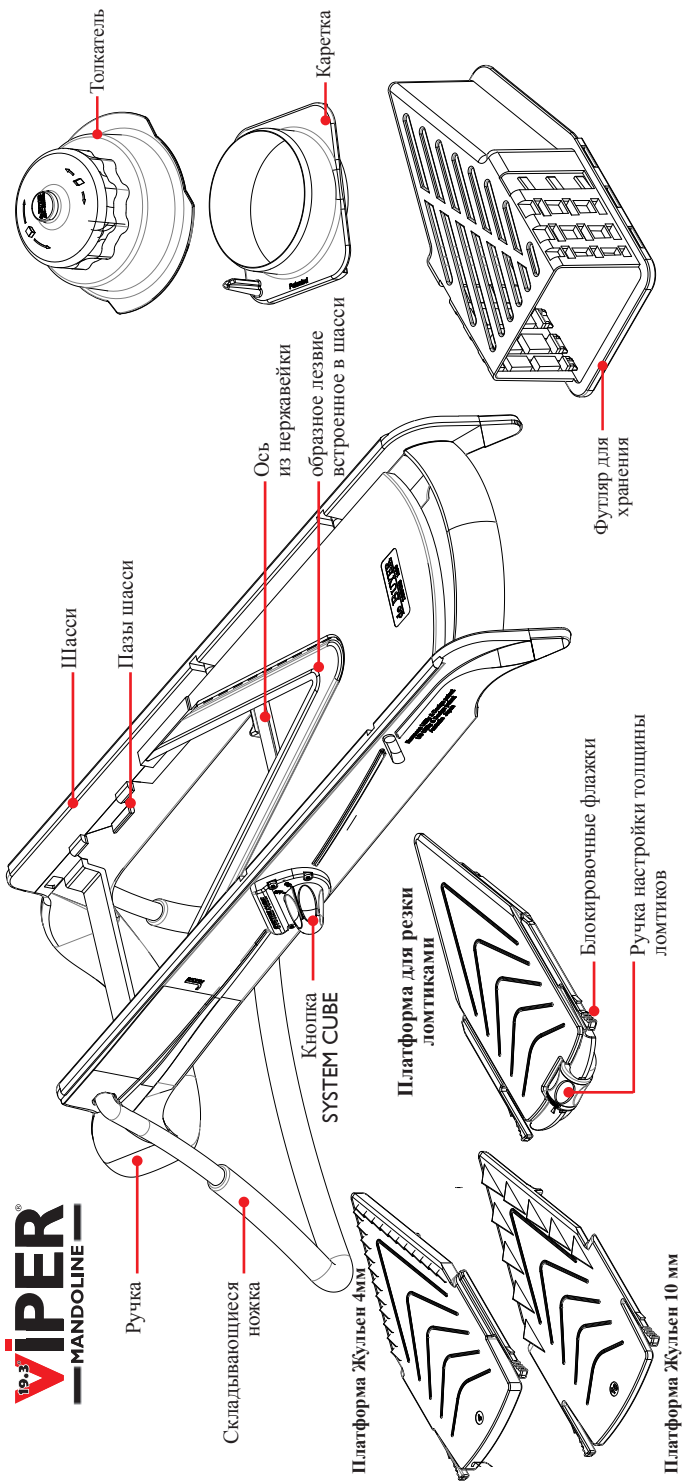
• Schuif de opbergdoos met de plateaus achter de slede op de houder van de Mandoline en berg het geheel op.



## VOORZORGSMATREGELEN

*De Mandoline VIPER van Buyer dient om fruit en groenten te snijden en is zo ontworpen dat ze veilig kan worden gebruikt bij het bereiden van uw gerechten. Voor dit keukengerei zijn nochtans vlijmscherpe snijmesses en messensets nodig, waarmee men uiterst voorzichtig dient om te springen. Daarom verzoeken wij u de volgende richtlijnen na te leven:*

- De slede en de drukknop garanderen een veilig gebruik; ze dienen dus zeker correct gemonteerd te zijn wanneer de Mandoline VIPER wordt gebruikt.
- **De houder van de Mandoline VIPER en de plateaus dienen steeds te worden vastgenomen om de hiervoor voorziene plaats.**
- Wanneer de mandoline niet wordt gebruikt, dient u het plateau voor ringen/plakken te laten zitten en in te stellen op snijdikte 0.
- **Buiten het bereik van kinderen houden.**





# КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Шасси со встроенным горизонтальным лезвием и задней складывающейся ножкой.
- Настраиваемая платформа для резки ломтиками.
- 2 платформы Жульен - 4 мм и 10 мм.
- Футляр для хранения.
- Каретка для размещения овощей и фруктов.
- Эргономичный толкатель с контролем поворота.
- Инструкция пользователя и DVD-диск.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Внимание: шасси снабжено очень острым V-образным лезвием. Необходимо обращаться с шасси с осторожностью, держа Мандолину за ручку, либо за её переднюю часть из пластика. Никогда не браться за шасси со стороны лезвия.

### 1- Ножка

- Развернуть ножку.
- Мандолина ВАЙПЕР может использоваться либо прямо над рабочей поверхностью стола, либо над какой-то емкостью.

### 2- Выбор платформы

- Выбрать платформу в соответствии с желаемой нарезкой.

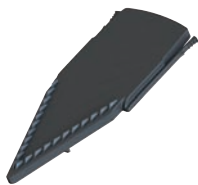
ПЛАТФОРМА НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ → **Круглые ломтики**



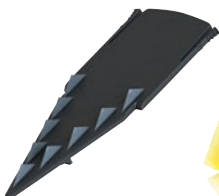
Позволяет нарезать ломтиками все фрукты и овощи, даже самые мягкие и нежные.



ПЛАТФОРМА ЖУЛЬЕН 4 мм → Жульен / Кубики (Брунауз) / Ромбики



ПЛАТФОРМА ЖУЛЬЕН 10мм → Жульен/Кубики(Матиньон)/Ромбики



# ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

## 3- Вставка платформы для нарезки ломтиками

**Совет:** перед вставкой, установите платформу в среднюю позицию вращением ручки до отметки 4-5.

- Вставьте платформу со стороны задней части шасси, передвигая её по двум первым пазам шасси (1).
- Удостоверьтесь, что начало платформы находится сверху оси из нержавеющей стали (2).
- Вставляйте платформу прямо в сторону лезвия по направляющим шасси до момента блокировки. Легкий щелчок подтверждает удачную установку.



- Чтобы снять платформу: нажмите на 2 блокировочных флажка сбоку и снимите платформу.

## 4- Регулировка толщины нарезки

Регулировать толщину нарезки возможно только используя платформу для резки ломтиков.

- Мандолина Вайпер позволяет нарезать гладкие ломтики толщиной от 1 до 10мм.
- Ручка снабжена градуировкой. Регулировка производится вращением ручки.
- Градуировка должна находиться на уровне черного треугольника.



**Совет:** для хранения оставляйте всегда на Мандолине платформу для гладкой нарезки, установленной на уровень толщины нарезки 0. Такая позиция лезвия на уровне платформы уменьшает риск порезов.

## 5- Установка платформы Жульен

**Внимание:** платформа Жульен снабжена очень острыми лезвиями. Обращайтесь с ней с осторожностью. Берите всегда за обратную сторону, никогда со стороны лезвий.

- Вставьте платформу со стороны задней части шасси, передвигая её по двум первым пазам шасси.
- Вставляйте платформу прямо в сторону лезвия по направляющим шасси до момента блокировки. Легкий щелчок подтверждает удачную установку.
- Чтобы снять платформу: нажмите на 2 блокировочных флажка сбоку и снимите платформу.



# ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

## 6- Каретка и Толкатель

• Мандолина Вайпер поставляется в комплекте с кареткой и толкателем. В каретку размещают продукты, которые подлежат нарезке. Для обеспечения полной безопасности использования Мандолины Ультра необходимо использовать фирменную каретку и толкатель.

• Каретка одевается на шасси Мандолины. Таким образом, в процессе нарезки каретка не выходит из мини-рельсов.

• Расположите продукты подлежащие нарезке в каретку (слишком крупные овощи и фрукты должны быть предварительно порезаны).

• Расположите толкатель над центром каретки. Оденьте толкатель на фрукты / овощи, подлежащие нарезке. Стержни проникают вглубь продукта, чтобы избежать прокручивания, а пружинный механизм обеспечит постоянное давление на продукт в процессе нарезки.



### СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ВРАЩЕНИЯ

• Каретка и толкатель снабжены системой контроля вращения, которая облегчает нарезку кубиками, ромбами и нарезку «Жульен».

Длинный вырез на толкателе - чтобы контролировать вращение под углом 90° при нарезке кубиками.



Короткий вырез на толкателе - чтобы контролировать вращение под углом 45° при нарезке ромбиками.



Стопор каретки

• Стопор каретки ограничивает вращательные движения в одном направлении, затем в обратном; он позволяет сделать нарезку равномерной.

• Стопор также служит опорой для толкателя и позволяет держать руку прямо во время производства нарезки «жульен».

## Нарезка



### Ломтики и кружочки

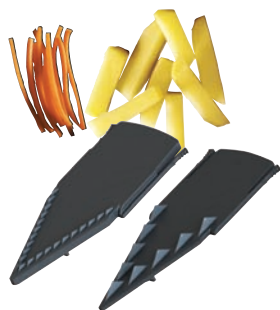
• Установите платформу для резки ломтиками (§3).  
• Отключите систему нарезки кубиками (платформа зафиксирована в крайнем верхнем положении).

• Отрегулируйте толщину нарезки (§4).  
• Расположите нарезаемый продукт в каретке.  
• Поместите толкатель на каретку (§6) и делайте возвратно-поступательные движения к лезвию и обратно, не отпуская ручки шасси.



## Нарезка Жульен

- Выберите платформу Жульен (§2) и установите её на шасси (§5).
- Отключите систему нарезки кубиками. Кнопка SYSTEM CUBE в положении OFF. Платформа зафиксирована в крайнем верхнем положении.
- Расположите нарезаемый продукт в каретке.
- Поместите толкатель на каретку (§6) и делайте возвратно-поступательные движения к лезвию и обратно, не отпуская ручки шасси.



**Совет: для правильной нарезки Жульен расположить толкатель на каретке и зафиксировать его.**

## Нарезка Кубиками

- Выберите платформу Жульен (§2) и установите её на шасси (§5).
- **Включите систему нарезки кубиками. Кнопка SYSTEM CUBE в положении ON.**
- Поместите каретку внизу шасси (1).
- Расположите нарезаемый продукт в каретке.
- Расположить толкатель следующим образом: самый длинный вырез (90°) на уровне стопора каретки (2-3). При движении вперед каретки, V-образное лезвие опускается.
- При движении каретки назад, V-образное лезвие поднимается (4).
- Поверните каретку на 90° до упора в стопор и передвиньте её снова вниз (5).
- Повторять движения до полной нарезки продукта.



1

2  
Длинный вырез на толкателе - чтобы контролировать вращение под углом 90° при нарезке кубиками.



4



5



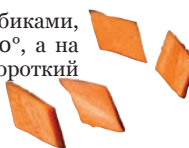
3



**Совет: - При большей твердости продукта надавливайте сильнее на толкатель и пружину для облегчения нарезки.  
- Для кубиков из помидоров: использовать платформу Жульен 10 мм, помидоры должны быть крепкими и мясистыми.**

## Нарезка Ромбиками

- Нарезка Ромбиками аналогична нарезке Кубиками, только поворот толкателя осуществляется не на 90°, а на 45°. Расположить толкатель следующим образом: короткий вырез (45°) на уровне стопора каретки.



Короткий вырез на толкателе - чтобы контролировать вращение под углом 45° при нарезке ромбиками.

## УХОД

- Избегайте мыть Мандолину Вайпер в посудомоечной машине.
- Лезвия и гребни изготовлены из нержавеющей стальной и могут быть вымыты в посудомоечной машине, однако ручной способ мойки продлит срок их службы. Для мойки зубчиков гребня Жюльен рекомендуется использовать щетку.
- Лезвия могут быть заточены.
- Хорошо вытрите Мандолину Вайпер после мытья и храните её в месте, защищенном от влажности.

• Для полной мойки толкателя его можно разобрать. Наконечник сверху разблокирует толкатель, отделяя эргономичный купол от внутренней части и освобождая пружину. Чтобы снять наконечник необходимо его разблокировать вращением вправо. Зубчатые иглы не могут быть демонтированы. Для сборки толкателя необходимо произвести обратные действия.



## ХРАНИЕНИЕ

- Футляр для хранения Мандолины Вайпер предназначен для хранения платформ Жульен (вмещает 3 платформы). Достаточно вставить их в боковые направляющие футляра.
- Всегда оставляйте платформу для резки ломтиками на шасси Мандолины Вайпер, с установленной толщиной ломтиков 0.
- Во время хранения, футляр с платформами устанавливается на шасси Мандолины вслед за кареткой.



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

*Мандолина Вайпер Де БУЕР специально разработана для обеспечения максимально безопасного использования в процессе Ваших кулинарных приготовлений. Однако это устройство предполагает использование лезвий и гребней с особо острыми частями. Это требует очень осторожного использования. Призываем Вас соблюдать следующие правила безопасности:*

- Каретка и толкатель обеспечивают полную безопасность; необходимо правильно установить их при использовании Мандолины.
- Всегда берите шасси Мандолины, лезвия и гребни за специально предназначенные участки.
- Когда Мандолина не используется, оставляйте на ней платформу для резки ломтиками, с установленной толщиной ломтиков 0.
- Храните в недоступном для детей месте.

«LA MANDOLINE VIPER» est garantie 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.

«LA MANDOLINE VIPER» 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.

«LA MANDOLINE VIPER» 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.

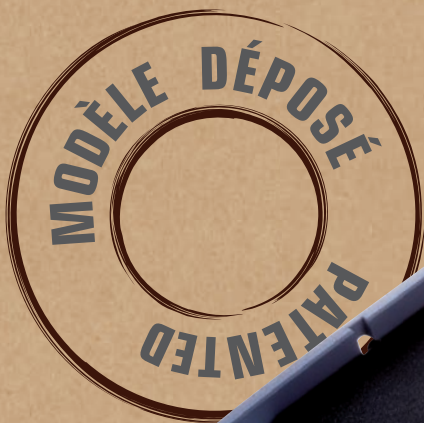
«LA MANDOLINEVIPER» tiene una garantía de 2 años contra todo vicio de fabricación dentro de las condiciones normales de utilización. Todos los textos, informaciones, características o reproducciones fotográficas presentadas en este manual, tienen únicamente valor indicativo, sin garantía. No pueden en ningún caso comprometer nuestra responsabilidad en caso de inexactitud. Nos reservamos el derecho de introducir cualquier modificación sin previo aviso.

«LA MANDOLINEVIPER» è garantito due anni contro i vizi di fabbricazione e alle condizioni normali d'utilizzo. I testi, le informazioni, le caratteristiche o le riproduzioni fotografiche presenti in questo libretto sono unicamente indicativi, esenti da garanzia. Non possono, in nessun caso, impegnare la nostra responsabilità in caso di inesattezza. Ci riserviamo il diritto di modificarli senza previo avviso.

De garantie van «LA MANDOLINE VIPER» 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.

Мандолина «ВАЙПЕР» имеет 2-летнюю гарантию от любого производственного дефекта при условии её надлежащего использования. Весь текст, информация, технические данные и фотографические изображения данного руководства представлены исключительно для ознакомления и не дают никаких гарантий. Мы не несем никакой ответственности за неточность предоставленной информации. Мы оставляем за собой право вносить любые изменения в данные без предварительного уведомления.





**de BUYER®**

DEPUIS 1830

**SAS DE BUYER INDUSTRIES**

88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE

TEL : +33 (0)3 29 30 66 12

FAX : +33 (0)3 29 30 60 03

INFO@DEBUYER.COM

WWW.DEBUYER.COM