

La Mandoline *Swing*



MADE IN FRANCE

MANUEL D'UTILISATION

OWNERS' MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUAL DE UTILIZACIÓN



de BUYER®

DEPUIS 1830



MADE IN FRANCE

modèle déposé

Design and utility patented

La Mandoline *Swing*

Le coupe fruits/légumes La Mandoline Swing 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 "La Mandoline Swing" 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 La Mandoline Swing 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 « La Mandoline Swing » 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 BUYER®

DEPUIS 1830

SAS DE BUYER INDUSTRIES

BP 2 - 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

La Mandoline *Swing*

ROBUSTE & PROFESSIONNELLE

- En acier inoxydable et polymères composites
- Lames et peignes en aciers spéciaux trempés

EFFICACE

- Coupe facile et nette • Large contenance du chariot • davantage de produits coupés en une seule opération
- Réglage précis de la hauteur de coupe grâce aux vis papillons • coupes allant de tranches ultrafines jusqu'à une épaisseur maximum de 1 cm.

COMPACTE Encombrement minimum • Légère • Facile à manipuler • Pliable •

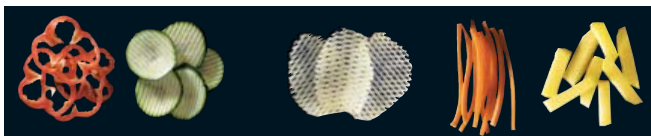
PRATIQUE & FACILE

- Mise en place facile des lames et peignes : il suffit de les insérer sur les côtés • Simplicité de réglage de la hauteur de coupe • Prise en main naturelle grâce au poussoir ergonomique • Entretien facile • Passe au lave-vaisselle •

SÛRE

- Aucun contact avec la lame lors de la coupe grâce au poussoir • Stabilité lors de la coupe grâce aux pieds anti-dérapants • insertion des lames sûre d'un seul côté du châssis •

MULTICOUPES



Rondelles lisses ou ondulées • Coupe gaufrée • Coupes Julienne •

COMPOSITION DE LA MANDOLINE SWING

- Un châssis en acier inoxydable et polymère composite avec pied arrière repliable
- une double lame horizontale - lisse et ondulée -
 - un double peigne vertical- 4 et 10 mm -
- Un chariot accueillant les légumes/fruits
 - Un poussoir ergonomique.

MISE EN SERVICE

Pieds

- Le pied arrière est repliable pour un encombrement minimum et un rangement facile.
- Les pieds sont revêtus de silicone et sont anti-dérapants pour une parfaite stabilité lors de la coupe.
- La Mandoline Swing peut-être utilisée directement sur le plan de travail ou sur un récipient.



Insertions des lames / Peignes

Toujours prendre la lame/le peigne par sa zone de préhension. Ne jamais faire d'ajustement de la lame ou du peignes en touchant directement les côtés tranchants ou en utilisant un objet métallique, ceci pour des raisons de sécurité, mais aussi pour éviter d'endommager le tranchant de la lame ou du peigne.



DOUBLE-LAME HORIZONTALE

- La Mandoline Swing dispose d'une double lame horizontale -un côté lisse et un côté ondulé- pour réaliser des coupes horizontales en tranches ou rondelles.
- Choisir la coupe désirée - lisse ou ondulée – en positionnant le côté choisi VERS L'ARRIÈRE de la Mandoline Swing (vers la poignée).
- On insère en toute sécurité la lame sur le côté gauche de la Mandoline Swing. Un double rail guide l'insertion. La lame doit être poussée à l'intérieur. Un léger bruit confirme que l'insertion est complète.
- Pour ressortir la lame, presser sur le petit poussoir latéral de la lame.



DOUBLE-PEIGNE JULIENNE

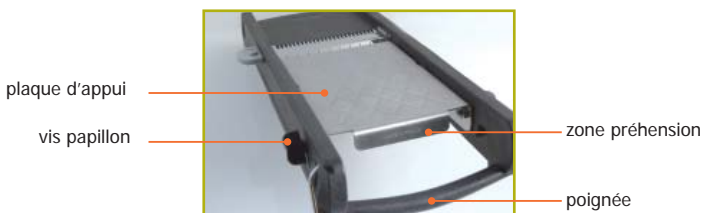
- La Mandoline Swing dispose d'un double peigne Julienne -un côté peigne 4 mm et un côté peigne 10 mm-. Choisir l'espacement désiré – 4 mm ou 10 mm – en positionnant le peigne choisi VERS LE HAUT de la Mandoline Swing.
- On insère en toute sécurité le peigne sur le côté droit de la Mandoline Swing. Un double rail guide l'insertion. La lame doit être poussée complètement à l'intérieur. Un « CLAC » confirme que le peigne est en place.
- Faire l'opération inverse pour retirer le peigne en le tenant toujours par la zone de préhension.



MISE EN SERVICE

Réglage de l'épaisseur de coupe

- La plaque d'appui supérieure, située entre la poignée et les lames permet d'ajuster très précisément l'épaisseur de coupe.
- L'épaisseur maximum possible est d'environ 10 mm.



- Deux vis papillons sont placées de part et d'autre de la Mandoline Swing afin de bloquer ou de débloquer la plaque d'appui lors du réglage de la hauteur désirée (1); il n'est pas nécessaire de serrer trop fortement les vis pour que la plaque soit maintenue horizontale de manière sûre.
- Une fois débloquée, la plaque d'appui inox peut librement bouger de haut en bas et ainsi augmenter ou diminuer l'épaisseur des tranches (2).
- Une fois l'épaisseur désirée obtenue, les vis papillons doivent être resserrées à nouveau.



Le chariot et son poussoir

- La Mandoline Swing est livrée complète avec le chariot et son poussoir. Le chariot de la Mandoline vient accueillir les produits à couper. Pour une utilisation de la Mandoline Swing en toute sécurité, il est indispensable de l'utiliser avec son chariot et son poussoir.
- Le chariot se glisse simplement sur le châssis de la Mandoline Swing. 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.
- La tige centrale du poussoir indique le niveau de produits restant dans le chariot.

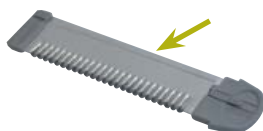


LES COUPES

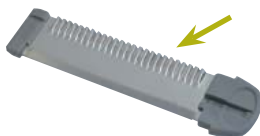


Conseil : pour une coupe encore plus facile, il est conseillé d'humidifier la plaque d'appui lors de l'utilisation.

Rondelles



Coupe ondulée



- La lame ondulée doit toujours être utilisée seule

Bâtonnet & frites

- Quelle que soit le peigne Julienne utilisé, c'est toujours en association avec la lame horizontale lisse.



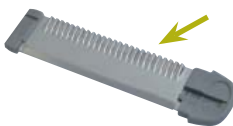
Peigne à 24 dents espacées de 4 mm



Peigne à 10 dents espacées de 10 mm



LA COUPE GAUFRÉE



- Pour cette coupe, il faut utiliser la lame ondulée. Régler la hauteur de coupe au minimum et verrouiller la plaque (selon la fermeté du produit à couper, on pourra ensuite ajuster le réglage).
- Après avoir placé le produit dans le chariot, effectuer un premier mouvement en le poussant vers le bas avec le poussoir (1). Ramener vers l'arrière, effectuez une rotation d'environ 1/4 de tour du poussoir (2), et poussez le à nouveau vers la lame (3). Répétez cette opération en prenant soin d'alterner ces deux positions, jusqu'à ce que le légume soit entièrement coupé.



ENTRETIEN

- L'ensemble de la Mandoline Swing peut passer au lave-vaisselle.
- Bien essuyer la Mandoline Swing après lavage et la stocker dans un endroit à l'abri de l'humidité.

Chariot et poussoir

- On peut désolidariser le chariot du châssis pour le nettoyage; il suffit de le faire glisser le long du châssis jusqu'à l'extraire par l'arrière.

• 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 et libérant le ressort. Pour enlever cet embout, il faut le débloquer 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.



Lames et peignes

- Les lames/peignes sont en acier inoxydable de coutellerie et peuvent également être mis au lave-vaisselle, mais un lavage à la main augmentera leur durée de vie. Une brosse peut être utilisée pour nettoyer entre les dents des peignes Julienne.

PRECAUTIONS

- La Mandoline Swing 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.
- **Toujours manipuler le châssis de la Mandoline et les lames/peignes par leurs zones de préhension prévues à cet effet.**
- Lors du réglage de la hauteur de coupe, ne jamais faire d'ajustement en prenant appui sur les lames montées.
- **Tenir hors de portée des enfants.**

La Mandoline *Swing*

ROBUST & PROFESSIONAL

- Made of stainless steel and polymer composite •
- Blades made of high-quality cutlery stainless steel •

EFFICIENT

- Easy and precise cut • Large capacity of the receptable
- more products are cut in a single time • Precise thickness adjustment thanks to tightening knobs • from ultrafine slices to an one-centimeter thickness •

COMPACT

- Light • easy to handle • Folding upper foot •

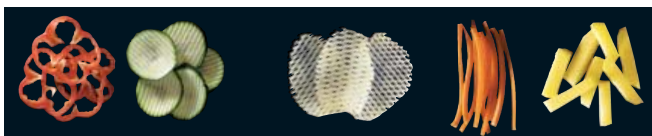
PRACTICAL

- Easy inserting of the blades on the side • Easy thickness adjustment • Good grip thanks to the ergonomic pusher
- Easy cleaning • Dishwasher safe •

SECURE

- No direct hand contact with the blades thanks to the pusher and its slider • nonslip feet for steady use

MULTICUTS



Slices • Crinkles • Waffle cut • Julienne cut •

COMPOSITION OF LA MANDOLINE SWING

- One stainless steel mandoline with one folding foot
- A double horizontal blade - straight and serrated -
 - A double Julienne blade - 4 and 10 mm -
- A receptacle/slider to hold fruits and vegetables
 - An ergonomic round pusher.

PUTTING INTO SERVICE

Feet

- La Mandoline Swing has one folding upper foot and can be easily stored.
- A non-skid coating covers the feet base to ensure a secure and steady use.
- La Mandoline Swing can be used either directly on the working surface or above a container.



Inserting of blades

The teeth are very sharp so please always handle the blade by holding it by its handle.

Never make any adjustment by direct hand contact with the sharp edge or by using a metal object. This is not only for safety reasons, but it also might damage the blade.



DOUBLE HORIZONTALE BLADE

• La Mandoline Swing has one double horizontale blade - one straight side and one serrated side - to produce slices or crinkles.

• Choose the cut - slice or crinkle – with the chosen side facing up the Mandoline handle.

The horizontal blade is to be inserted in La Mandoline on the left side. A double rail guides the blade for perfect insertion. This blade should be pushed all the way in. A soft snap will confirm a complete insertion.

• To remove the straight blade, press the small pusher on the side of the blade.



DOUBLE JULIENNE BLADE

• La Mandoline Swing has one double verticale blade - one Julienne 4 mm and one Julienne 10 mm - to produce stickes or French fries.

• Choose the cut - 4 mm or 10 mm – with the chosen side facing up.

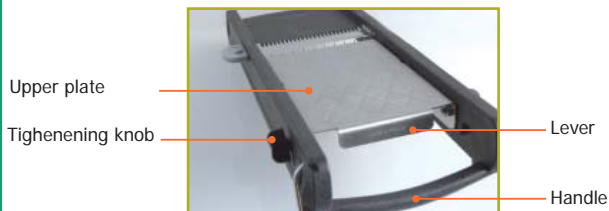
• The double Julienne blade is to be inserted in La Mandoline Swing on the right side. A double rail guides the blade for perfect insertion. This blade should be pushed all the way in. A “clac” will confirm a complete insertion.



PUTTING INTO SERVICE

The thickness adjustment mechanism

- The upper plate allows for adjusting the thickness of the cuts. The thickness can be set up to a maximum of around 10 mm (3/8")



- There are two tightening knobs on either side of La Mandoline, which are to be loosened when changing the thickness of the slices (1); there is no need to secure the tightening knobs too strongly, as it is secure once you feel a reasonable resistance.

Once the the knobs are loosened, the upper plate can freely slide up and down and in turn increases or decreases the thickness of the cut (2).

- Once the desired thickness is obtained the knobs should then be tightened again to produce the new thickness.



The slider and its pusher

- La Mandoline Swing is delivered with its receptacle and its pusher. They protect fingers from the sharp blades and they must be used at all times.



- Just slide the receptacle on the frame of la Mandoline. It can not go off the rails.
- Food should be placed into the receptacle (oversized vegetables or fruits should be pre-cut in order to fit in the receptacle).



- Place the pusher in the middle of the receptacle.

- 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. The pushing plate is mounted on a spring which helps to press the food and then slowly releases it as the vegetables or fruits diminish after each cut.

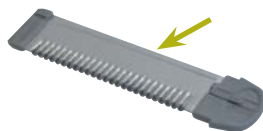


PUTTING INTO SERVICE

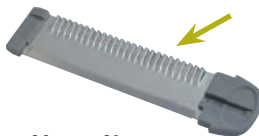


Advise for an even easier cutting : dampen the upper plate before cutting

Slices



Crinkle cuts



- The serrated blade should always be used by itself.

Sticks & French fries

- Please note that when using the julienne blade, the straight horizontale blade must be inserted.



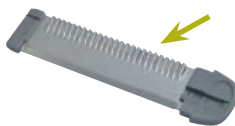
24 cutting teeth (5/32" spacing 4 mm)



10 cutting teeth (3/8" spacing 10 mm)



THE WAFFLE CUT



- La Mandoline allows to cut waffles on a secure way. For this cut, the serrated blade must be inserted. Furthermore, the waffle cut requires that the thickness be adjusted to a very thin thickness.
- A waffle cut is obtained by turning the pusher round a quarter after each cut. A single cut cannot make a waffle cut as two uninterrupted cuts at opposing angles are required. The pusher offers unparalleled safety because, unlike other mandolines on the market, the pusher can be used when creating waffle cuts.



CLEANING

- The body and the feet of la Mandoline are made of stainless steel and are dishwasher safe.
- Wipe la Mandoline after cleaning and store it in a dry place.

Receptacle and pusher

The receptacle and the pusher will still need to be washed regularly. Both pieces, like La Mandoline, are dishwasher safe.

For detailed cleaning, the receptacle can be removed. In order to remove the

• 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 et libérant le ressort. Pour enlever cet embout, il faut le débloquer 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.



Blades

The horizontal blades and the Julienne blades are made of high-quality carbon steel and are dishwasher safe, however, their life span will be increased if hand-washed. A brush may be used to clean between the sharp teeth of the julienne blades.

PRECAUTIONS

- La Mandoline de Buyer is a vegetable/fruit slicer designed to grant you most security when you make your cuts. However La Mandoline requires the use of sharp blades which must be cautiously manipulated. Please respect the following advices :
- The receptacle and its pusher protect fingers from the sharp blades and they must be used at all times.
- The Mandoline frame and the blades (horizontal blades and Julienne blades) must always be manipulated by their handles.
- Never make any adjustment by direct hand contact with the sharp edge
- Keep out of the reach of children.

La Mandoline! *Swing*

ROBUST & PROFESSIONNELL

- Aus Edelstahl und Kunststoff •
- Schneidblätter aus rostfreiem Edelstahl - Höhe Qualität •

WIRKSAM

- Müheloses und sauberes Schneiden • Schlitten mit beträchtlichem Fassungsvermögen • es können größere Mengenauf einmal geschnitten werden • Präzise Höeeinstellung dank der Kurbel • Mögliche Schnitthöhe bis ungefähr 10 mm •

- **KOMPAKT** Leicht • klappbar • platzsparend •

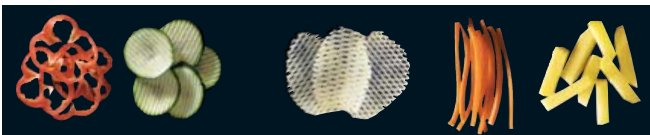
EINFACH

- Einfaches Einstellsystem für die Klingen : sie lassen sich vollkommen sicher von den Seiten aus einlegen • Einfache Höeeinstellung • Keine Ermüderscheinungen dank des ergonomischen Schiebers • Einfache Pflege • Spülmaschinenfest •

SICHER

- Keiner Kontakt mit den Klingen dank des Schiebers • Stabil und sichere Handhabung dank der rutschfesten Füße •

MULTIFUNKTIONAL



- Glatte und geriffelte Scheiben • Waffel Scheiben • Julienne-Stifte •

UMFASSUNG «LA MANDOLINE SWING»

- Ein Gestell mit einem einklappbaren Standfuß
- eine horizontale Doppelklinge - glatt und gewellt -
 - eine Julienne Doppelklinge - 4 und 10 mm -
 - Ein Schlitten für das Obst und Gemüse
 - Ein ergonomisch geformter Schieber

INBETRIEBNAHME

Die Stellfüsse

- Der Obst- und Gemüseschneider "La Mandoline Swing" weist einen ausklapbaren hinteren Fuß auf. Ist der Standfuß eingeklappt, ist sie raumsparend und problemlos verstaubar.
- Die Auflagefläche der Standfüße ist mit einem rutschfesten Überzug versehen, der eine einfache, stabile und sichere Handhabung gewährleistet.
- Direkte Verwendung auf einer Arbeitsplatte oder Verwendung über einem Behälter (Schüssel, Topf usw.).



Die Schneidblätte einlegen

Aus Sicherheitsgründen und zur Vermeidung von Beschädigungen des Schneidblatts niemals versuchen, die Klinge einzustellen, indem sie direkt an der Schnittseite angefasst oder ein metallischer Gegenstand verwendet wird.



HORIZONTALA DOPPELKLINGE

Der Obst- und Gemüseschneider "La Mandoline Swing" verfügt über ein Horizontal-Doppelschneidblatt mit einer glatten und einer gewellten Seite.

- Die Klinge muß in die richtige Richtung zeigen und zwar mit der gewünschten Seite - glatt od. gewellt - zum Griff.
- Die Klinge lässt sich vollkommen sicher von der linken Seite des Obst- und Gemüseschneiders aus einlegen. Als Führung dient eine Doppelschiene. Das Schneidblatt wird hineingeschoben, und ein Klicken zeigt dann an, dass es eingerastet ist.
- Zum Entfernen der glatten Klinge auf den kleinen Schieber seitlich an der Klinge drücken.



JULIENNE DOPPELKLINGE

- Der Obst- und Gemüseschneider "La Mandoline Swing" verfügt über ein Vertikal-Doppelschneidblatt.
- Die Klinge muß in die richtige Richtung zeigen und zwar mit der gewünschten Seite - Julienne 4 mm oder 10 mm - nach oben.
- Die Klinge lässt sich vollkommen sicher von der rechten Seite des Obst- und Gemüseschneiders aus einlegen. Als Führung dient eine Doppelschiene. Das Schneidblatt wird hineingeschoben. Ein « KLAPP » zeigt dann an, dass es eingerastet ist.



INBETRIEBNAHME

Die Schnitthöhe einstellen

Mit der oberen Auflageplatte zwischen dem Griff und den Schneidblättern lässt sich die Schnitthöhe einstellen. Die maximal mögliche Schnitthöhe beträgt ungefähr 10 mm.



- "La Mandoline Swing" verfügt über Flügelschrauben auf beiden Seiten, mit denen sich die Auflageplatte bei der Einstellung der gewünschten Höhe arretieren oder lösen lässt (1); die Schrauben müssen nicht übermäßig stark angezogen werden, um die Platte horizontal sicher festzustellen.
- Nach der Lösung der Schrauben lässt sich die Auflageplatte aus Edelstahl frei nach oben oder unten bewegen und so die Scheibendicke einstellen (2).
- Ist die gewünschte Dicke erreicht, müssen die Flügelschrauben wieder angezogen werden.



Der Schlitten und der Schieber

• Der Schlitten von "La Mandoline Swing" aus Kunststoff dient der Aufnahme der zu schneidenden Produkte. Aus Sicherheitsgründen muss der Obst- und Gemüseschneider unbedingt mit dem breiten Schlitten und dem zugehörigen Schieber eingesetzt werden.

• Der Schlitten gleitet mühelos über das Gestell von "La Mandoline Swing" und kann während des Schneidvorgangs nicht aus seinen Schienen springen.

• Die zu schneidenden Produkte in den Schlitten geben (zu große Obst- oder Gemüsesorten müssen vorher zugeschnitten werden). Den Schieber mittig auf den Schlitten setzen. Den Schieber auf das Obst oder Gemüse drücken. Hierbei sorgen die Nadeln dafür, dass dieses nicht weggleitet, und die Feder übt während des Schneidvorgangs einen konstanten Druck aus.

• Dann das Schnittgut durch Vor- und Zurückbewegungen schneiden.

• Anmerkung: Der Stab in der Mitte des Schiebers zeigt die Höhe der Produkte an, die sich noch in dem Schlitten befinden.

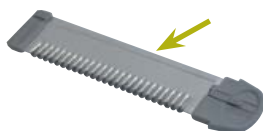


SCHNEIDEN

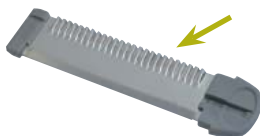


Tipp : Es läßt sich noch leichter schneiden, wenn die Platte zur Verwendung leicht angefeuchtet wird.

Scheiben



geriffelte Scheiben

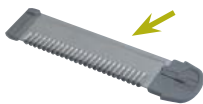


14

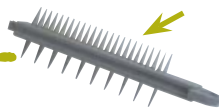
Das gewellte Schneidblatt muss stets alleine verwendet werden.

Gemügestifte

Das Julienne-Schneidblatt muss immer in Verbindung mit dem glatten Horizontalschneidblatt.



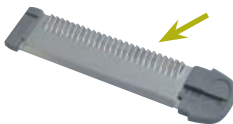
Schneidblatt mit 24 Zähnen
in einem Abstand von 4 mm



Schneidblatt mit 10 Zähnen
in einem Abstand von 10 mm



WAFFELSCHNITT



- Mit «La Mandoline Swing» lassen sich vollkommen sicher Waffel-Scheiben herstellen. Hierfür muß das gewellte Horizontalschneidblatt verwendet und so eingestellt werden, daß die feinste Schnitthöhe erzielt werden.
- Der Waffel-Effekt wird dadurch erzielt, dass der Schieber für jede Bewegung um ungefähr 90° gedreht wird (selbstverständlich weist die erste Scheibe noch keine Waffel-Struktur auf). Der Schieber gewährleistet eine vollkommen sichere Handhabung, da er sich - im Gegensatz zu anderen auf dem Markt erhältlichen Obst- und Gemüseschneidern - auch für den Waffelschnitt verwenden läßt.



PFLEGE

Die Einheit aus Gestell und Standfüßen des Obst- und Gemüseschneiders ist spülmaschinenfest. "La Mandoline Swing" nach der Reinigung gut abtrocknen und vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

Schlitten und Schieber

Für die Reinigung läßt sich der Schlitten vom Gestell abnehmen; er muss nur am Gestell entlang geschoben werden, bis er am Ende herausgenommen werden kann.

Der Schieber kann zur vollständigen Reinigung auseinander genommen werden. Der Schieber läßt sich mit dem Knopf an der Oberseite entriegeln, wodurch sich die ergonomisch geformte Kuppel vom Unterteil löst und die Feder freigibt. Den Knopf durch eine Drehung nach links entriegeln und abnehmen. Die Nadeln lassen sich jedoch nicht abnehmen.

In umgekehrter Richtung vorgehen, um die Bauteile des Schiebers wieder zusammenzubauen.



Klingen

Die Klingen bestehen aus rostfreiem Edelstahl und können ebenfalls in der Spülmaschine gereinigt werden. Bei Reinigung von Hand verlängert sich jedoch ihre Lebensdauer. Zur Reinigung der Zwischenräume zwischen den Zähnen der Julienne-Schneidblätter kann auch eine Bürste verwendet werden.

VORSICHTSMASSNAHMEN

Der Obst- und Gemüseschneider "La Mandoline Swing" von de Buyer ist so konzipiert, daß er bei der Verwendung höchste Sicherheit gewährleistet. Dieser Küchenhelfer erfordert jedoch die Verwendung von sehr scharfen Schneidblättern, die folglich unbedingt mit der größten Sorgfalt gehandhabt werden müssen. Aus diesem Grunde bitten wir Sie, die folgenden Verwendungsvorschriften zu beachten:

- Der Schlitten und sein Schieber gewährleisten größtmögliche Sicherheit; sie müssen unbedingt bei der Verwendung des Obst- und Gemüseschneiders eingesetzt werden.
- Das Gestell des Obst- und Gemüseschneiders sowie die Schneidblätter immer an den dafür vorgesehenen Griffen fassen.
- Bei der Einstellung der Schnitthöhe niemals die Feinregulierung durch Aufstützen der Hände auf die eingebauten Schneidblätter vornehmen.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und benutzen.

La Mandoline *Swing*

ROBUSTA & PROFESIONAL

- Acero inoxidable y polímeros compuestos
- Cuchillas en acero inoxidable de cuchillería

EFICACIA

- Corte fácil y lipio • Capacidad importante de la tolva
- corta más productos en una solas vez • Regulación precisa del grosor de corte •

COMPACTA Dimensiones mínimas • Ligera • Fácil de manipular • Pliable •

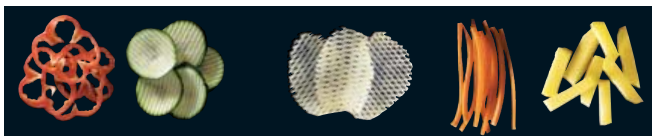
PRACTICA

- Colocación fácil de cuchillas y peines : basta con insertarlas en los costados • Simplicidad en el reglaje de la altura de corte • Prise en main naturelle grâce au poussoir ergonomique • Limpieza fácil • Apta para el lavavajillas •

SEGURA

- Pulsador ergonómico para una máxima seguridad • Pies anti-deslizantes

MULTIFUNCIONES



Redondeles lisos u ondulados • Corte de gaufrée • Cortes de Juliana

COMPOSICIÓN «LA MANDOLINE SWING»

- Un chasis en acero inoxidable y polímeros compuestos con un pies plegable
 - un doble cuchilla horizontal - lisa y ondulada -
 - un doble cuchilla vertical - 4 y 10 mm -
 - Un carro para las verduras/frutas
 - Un pulsador ergonómico

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Pieds

- La Mandolina Swing tiene un pie plegable. Con el pie plegado la Mandolina Swing es fácil de guardar.
- La base de sus pies está recubierta de revestimiento anti-deslizante para garantizar una utilización fácil, estable y segura.
- Utilizar directamente en una superficie lisa de trabajo o utilizar sobre un recipiente (cacerola, bol....).



Inserción de las cuchillas

Los dientes están muy afilados, es muy importante que sea sujeta la cuchilla siempre por el soporte previsto a tal efecto. No realice nunca los ajustes de la cuchilla tocándola directamente por el lado de corte o utilizando un objeto metálico, siga estos consejos por razones de seguridad y para evitar dañar el lado de corte de la cuchilla.



DOBLE CUCHILLA HORIZONTAL

- La Mandolina Swing tiene una doble cuchilla -uno lado liso y uno lado ondulado - para realizar cortes horizontales en rodajas.



- Escoger la corte -lisa o ondulada- : este lado hacia el puño de la Mandolina Swing.

Se inserta con toda seguridad la cuchilla sobre el lado izquierdo de la Mandolina Swing. Un raíl doble guía la inserción. La cuchilla debe empujarse hacia el interior. Un ligero ruido confirma que la inserción ha sido completada.

- Para sacar la cuchilla lisa, presione sobre el pequeño pulsador lateral de la cuchilla.



DOBLE CUCHILLA JULIENNE

- La Mandolina Swing tiene una doble cuchilla -Juliana 4 mm y Juliana 10 mm - para realizar cortes verticales julianas.
- Escoger la corte -4 o 10 mm- : este lado hacia encima.

Se inserta con toda seguridad la cuchilla sobre el lado derecho de la Mandolina Swing. Un raíl doble guía la inserción. La cuchilla debe empujarse hacia el interior. Un "CLAC" confirma que la inserción ha sido completada.



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Regulación del grosor en el corte

La placa de apoyo superior permite ajustar el espesor del corte. El máximo grosor posible se aproxima a 10 mm.



- Dos tuercas mariposas están colocadas en ambos lados de la Mandolina con el fin de bloquear y desbloquear la placa de apoyo durante la regulación del grosor (1); no es necesario apretar muy fuerte las tuercas para que la placa se mantenga de forma horizontal de manera segura.
- Una vez desbloqueada, la placa de apoyo puede libremente moverse de arriba abajo y así aumentar o disminuir el espesor de las rodajas (2).
- Una vez obtenido el espesor deseado, se deben apretar de nuevo las tuercas mariposas.



El carro y el pulsador

La Mandolina se entrega completa con el carro y su pulsador ergonómico.

El carro y su pulsador protegen los dedos de las cuchillas fuertemente afiladas y deben ser empleados en cada utilización.

- El carro no puede salirse de los railes. Situar los productos a cortar en el carro (los vegetales o frutas muy voluminosos deben ser cortados de ante mano).

- Centrar el pulsador sobre el carro. Colocar el pulsador sobre los vegetales/ frutas a cortar, las agujas penetran para impedir que ruede y el resorte aplica una presión constante durante el corte.

- El pulsador ha sido concebido ergonómicamente. Tiene unas marcas pensadas para situar los dedos, con el fin de tener un buen contacto durante el corte.



LOS CORTES

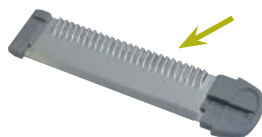


Consejo : para una mejor utilización, humedecer la placa de apoyo antes de utilizar la Mandolina Swing.

Rodajas



Corte ondulado



La cuchilla ondulada debe ser utilizada sola.

Juliana, patatas fritas

Sea cual sea el peine de juliana utilizado, se combina siempre con la cuchilla lisa.



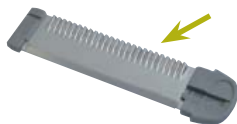
Peine de 24 dientes espaciados 4 mm



Peine de 10 dientes espaciados 10 mm



CORTE GAUFRÉE



- La mandoline Swing permite realizar de manera segura el corte de gaufrée. Para este corte, hay que utilizar la cuchilla ondulada y ajustar el grosor de corte para obtener una altura de corte fina.
- Un efecto de corte gaufrée se obtiene girando el pulsador 1/4 en cada movimiento de corte. Un único corte no puede realizar el efecto gaufrée, es necesario dos movimientos interpuestos con ángulos opuestos. El pulsador ofrece una seguridad perfecta ya que contrariamente a otras mandolinas del mercado, puede utilizarse también para el efecto gaufrée<



MANTENIMIENTO

- la Mandolina Swing es apto para el lavavajillas.
- Secar bien la Mandolina después del lavado y guardarla en lugar seco.

Carro y pulsador

• El carro y su pulsador son aptos para el lavavajillas. Se puede desunir el carro del chasis para la limpieza; basta con hacerlo deslizar a lo largo del chasis hasta extraerlo por detrás.

• Para una limpieza completa del pulsador, es posible desmontarlo. Una tapa en la parte superior lo desbloquea, separando el pulsador de la parte interior y liberando el muelle.

• Para elevar esta tapa hay que desbloquearla ejerciendo un rotación hacia la derecha. Sin embargo la agujas no pueden ser desmontadas. La operación inversa debe ser realizada al montar los elementos del pulsador.



Cuchilla y peine

Las cuchillas horizontales y los peines juliana son de acero inoxidable de cuchillería y pueden igualmente ser introducidos al lavavajillas, pero un lavado a mano aumentará mas la vida de la cuchilla. Se puede utilizar una brocha para limpiar entre los dientes de juliana.

PRECAUCIONES

La Mandolina de Buyer es un corta legumbres estudiado y concebido para dar la mayor seguridad en la realización de sus preparaciones. Este utensilio requiere especial cuidado en su utilización por ser utilizados con cuchillas especialmente cortantes. Por todo esto le rogamos que siga las reglas de utilización siguiente:

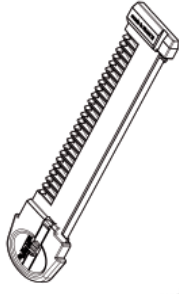
- El carro y su pulsador aportan una garantía de seguridad; y es indispensable que se coloquen en su sitio cuando se utiliza la Mandolina.
- **Manipular siempre el chasis de la Mandolina y sus cuchillas por las zonas de presión previstas a tal efecto.**
- Para regular la altura de corte, no ajustar nunca apoyándose sobre las cuchillas.
- **Situarlo fuera del alcance de los niños.**

La Mandoline

Swing

Plaque d'appui
Upper plate
Auflageplatte
Placa de apoyo

Double-lame horizontale REF. 2015.92
Double horizontale blade
Horizontale Doppelklinge
Doble cuchilla horizontal



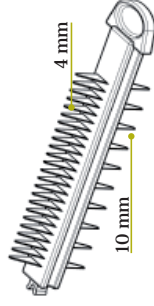
Poignée
Handle
Griff
Puño

Vis papillon
Tightening knob
Flugelschraube
Tuerco de mariposa

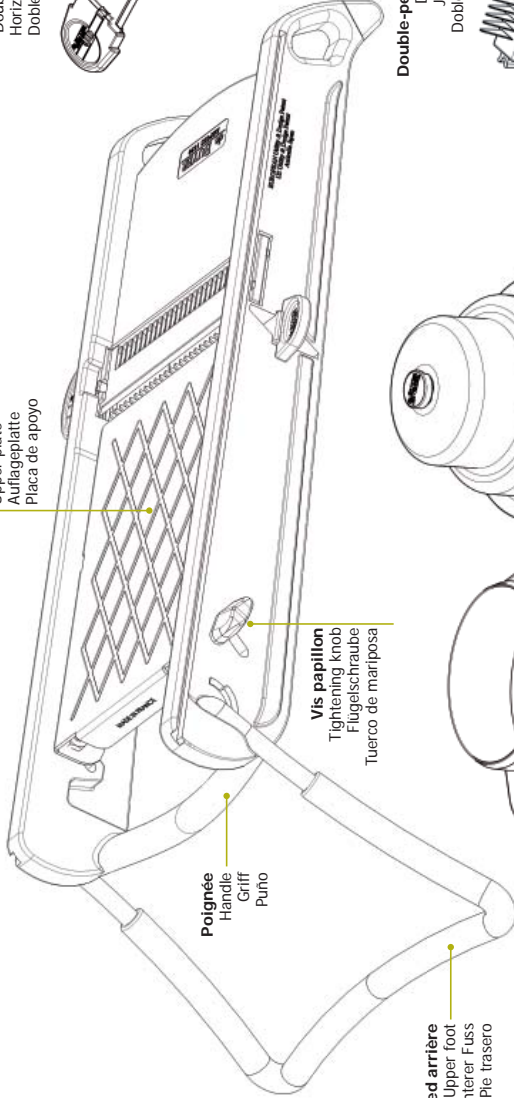
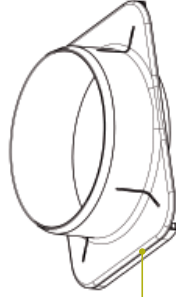
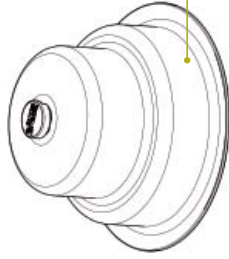
Pied arrière
Upper foot
Hinterer Fuss
Pie trasero

Chariot REF. 2015.90
Slider / Schlitzen
Carro

Double-peigne Julienne REF. 2015.96
Double Julienne blade
Julienne Doppelklinge
Doble cuchilla vertical



Poussoir REF. 2015.59
Pusher / Schieber
Pulsador



La Mandoline *Swing*



SAS DE BUYER INDUSTRIES

BP 2 - 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

