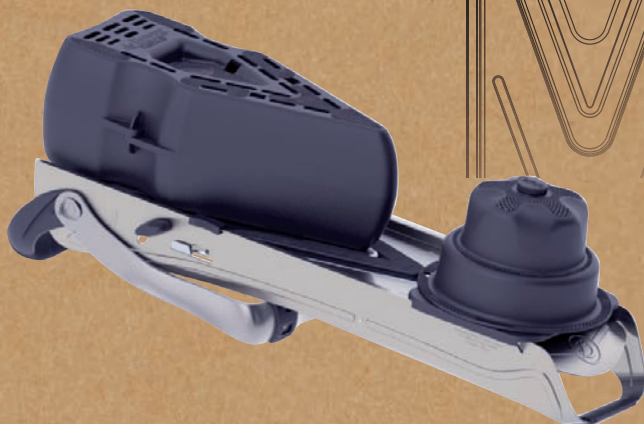


Mandoline Inox  
Stainless steel Mandoline

# Vantage »



DESIGN  
J

## MANUEL D'UTILISATION

modèle 2017.00  
modèle 2017.30

OWNERS' MANUAL  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
MANUAL DE UTILIZACIÓN  
GEBRUIKSAANWIJZING  
LIBRETTO D'ISTRUZIONI  
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
BRUGERMANUAL



de BUYER®

DEPUIS 1830

MADE IN  
FRANCE



LA MANDOLINE «VANTAGE» 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 «VANTAGE» 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 «VANTAGE» 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 Haftungssprüche gegen unser Unternehmen. Wir behalten uns das Recht auf jede Art von Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor.

LA MANDOLINE «VANTAGE» 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.

2

LA MANDOLINE «VANTAGE» 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 «VANTAGE» 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 «VANTAGE» 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.

MANDOLINA «VANTAGE» er garanteret mod fabriktionsdefekter under normale brugsforhold i to år. Alle tekster, informationer, egenskaber eller fotografiske gengivelser i denne vejledning er vejledende, og uden nogen garanti. Disse kan under ingen omstændigheder betragtes som værende ansvarlige for eventuel unøjagtighed. Vi forbeholder os rettigheden til at foretage ændringer uden forudgående varsel.

Vi takker for Deres valg af mandolina VANTAGE og håber at dette redskab til udklæring af frugt og grøntsager fuldt ud vil tilfredsstille Deres behov.

FRANCAIS

page 4

---

ENGLISH

page 12

---

DEUTSCH

Seite 20

---

ESPAÑOL

Página 28

---

ITALIANO

pagina 36

---

NEDERLANDS

Page 44

---

*РУССКИЙ*

Page 52

---

DANSK

Page 60

---

# Vantage >

**modèle STANDARD**  
**REF. 2017.00**



- Un châssis en acier inoxydable avec lame V intégrée et pied arrière repliable.
- Plateau lisse réglable épaisseur de 1 à 10 mm.
- 4 peignes Julienne 2- 4 - 7 et 10 mm.
- Protège lame lisse en V pour le rangement.
- Boîte de rangement pour les peignes Julienne.
- Chariot pour légumes/fruits.
- Poussoir protecteur ergonomique.

La Mandoline Vantage existe en 2 versions :

- **modèle standard 2017.00**
- **modèle avec fonction RAPES 2017.30**

### **modèle avec fonction RAPES REF. 2017.30**



- Un châssis en acier inoxydable avec lame horizontale V intégrée et pied arrière repliable.
- Plateau lisse réglable épaisseur de 1 à 10 mm avec obturateur.
- 3 peignes Julienne 4 - 7 et 10 mm.
- 3 râpes.
- Protège-lame lisse en V pour le rangement.
- Boîte de rangement pour les peignes Julienne et les râpes.
- Chariot pour légumes/fruits.
- Poussoir protecteur ergonomique.

La Mandoline Vantage avec fonction râpes a la même conception que le modèle standard sans râpes et , quand l'obturateur est en place, elle s'utilise de la même manière pour trancher, couper des Juliennes, régler l'épaisseur de coupe.

*Nous vous remercions d'avoir choisi une Mandoline VANTAGE et espérons que ce coupe fruits et légumes vous apportera entière satisfaction.*

# Vantage»

modèle standard REF. 2017.00



## COMPOSITION

- Un châssis en acier inoxydable avec lame V intégrée
- Plateau lisse réglable épaisseur de 1 à 10 mm
- 4 peignes Julienne 2- 4 - 7 et 10 mm
- Protège-lame lisse en V pour le rangement de la mandoline
- Boîte de rangement pour peignes Julienne
- Chariot pour légumes/fruits et poussoir protecteur ergonomique

## coupes



6

## MISE EN PLACE

**⚠** Attention : le châssis possède une lame en V intégrée très coupante. Tous jours 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. Remettre le protège-lame pour le stockage.

### 1- Pied

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



### 2- Retirer le protège lame

Le protège-lame assure votre protection lorsque la mandoline n'est pas utilisée.

- ⚠** Ne pas oublier de le replacer sur la lame en V après utilisation. Glisser le protège-lame sur les rails du châssis jusqu'au niveau de la lame puis remonter la plaque d'appui.



## 3- Réglage de l'épaisseur de coupe

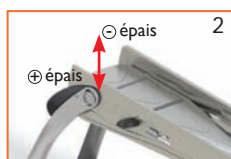
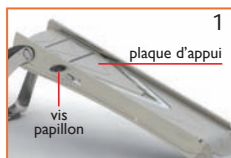
• La Mandoline VANTAGE permet de couper des tranches lisses de 1 à 10 mm d'épaisseur.

• Deux vis papillons sont placées de part et d'autre de la Mandoline 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.

**Conseil :** en position de stockage, laisser toujours le plateau en position haute et replacer le protège-lame.



## 4- Insertion d'un peigne Julienne

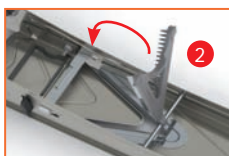
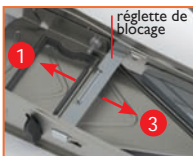
Attention : le peigne Julienne possède des lames très coupantes. Le manipuler avec précaution en le prenant par la partie arrière.

• Retourner la Mandoline.

• Tirer vers l'arrière la réglette de blocage située sous la Mandoline (1).

• Placer le peigne Julienne sur le châssis - lames vers la Mandoline - en positionnant l'encoche du bout au centre de l'axe avant (2).

• Ramener la réglette de blocage vers l'avant sur le peigne Julienne pour le bloquer (3).



## 5- Chariot et poussoir

• La Mandoline VANTAGE 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 tailler 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.
- La tige centrale du poussoir indique le niveau de produits restant dans le chariot.

**Rappel :** pour une coupe en toute sécurité, toujours utiliser le chariot et le poussoir lors de la coupe.

## LES COUPES

### Tranches et rondelles



- Régler l'épaisseur de coupe à la hauteur désirée (§3).
- Placer le produit à couper dans le chariot.
- Centrer le poussoir sur le chariot (§5) et faire des mouvements de va et vient vers la lame en tenant la poignée du châssis.

### 8 Juliennes, bâtonnets et frites

- Choisir un peigne Julienne dans la boîte de rangement.



**Peigne 2 mm**



**Peigne 4 mm**



**Peigne 7 mm**



**Peigne 10 mm**

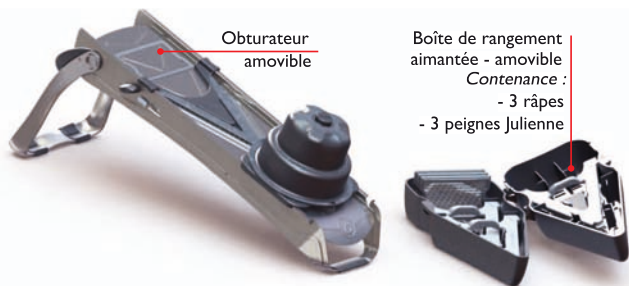


- Positionner le peigne Julienne (§4).
- Régler l'épaisseur de coupe à la hauteur désirée (§3).
- Placer le produit à couper dans le chariot.
- Centrer le poussoir sur le chariot et faire des mouvements de va et vient vers la lame en tenant la poignée du châssis.



# Vantage»

AVEC FONCTION RAPES REF. 2017.30



## COMPOSITION

- Un châssis en acier inoxydable avec lame horizontale V intégrée
- Plateau lisse réglable épaisseur de 1 à 10 mm avec obturbateur.
- 3 peignes Julienne 4 - 7 et 10 mm.
- 3 râpes
- Protège-lame lisse en V pour le rangement.
- Boîte de rangement pour peignes/râpes.
- Chariot pour légumes/fruits.
- Poussoir protecteur ergonomique.

## coupes



## MISE EN PLACE

La Mandoline Vantage avec fonction râpes a la même conception que le modèle standard sans râpe; quand l'obturbateur est en place, elle s'utilise de la même manière pour trancher, couper des Juliennes, régler l'épaisseur de coupe.

### Changement des râpes

**ENLEVER UN PLATEAU :** placer la Mandoline à l'envers; presser les 2 ergots du plateau à l'arrière du châssis et pousser pour débloquer le plateau (1).



**METTRE EN PLACE UN PLATEAU :** Poser la Mandoline à l'endroit sur ses pieds. **Régler la plaque d'appui en position haute** et bien serrer les vis papillon. Déposer la râpe dans le logement prévu (1) et appuyer au niveau des 2 repères sur les bords pour la bloquer (2).



## Utilisation des plateaux

### OBTURATEUR



Lorsque l'obturateur est en place sur la Mandoline VANTAGE, il permet la réalisation de coupes lisses et de coupes Julienne.

Pour les coupes Julienne, un peigne est associé à la lame V intégrée au châssis. L'utilisation est la même que la Mandoline Vantage standard.

(voir les instructions pages 4-7),

## LES RÂPÉS

**Régler la plaque d'appui en position haute, au dessus de la lame V et bien serrer les vis papillon.** Placer le plateau râpe choisi.

Passer le produit à râper de haut en bas sur le plateau en pressant plus ou moins selon la fermeté du produit. Les dents de la râpe fonctionnent dans les 2 sens lorsque le produit est râpé.

Conseil : utiliser le chariot et le poussoir pour les grosses quantités de produit à râper (pommes de terres, chou, parmesan, etc.)

Pour réaliser des zestes, ne pas utiliser le chariot et son poussoir.

Attention : toujours veiller à ne pas approcher trop près les doigts de la râpe quand vous n'utilisez pas le chariot et son poussoir.

10

### RÂPE GROS GRAINS



Parfait pour les pommes de terre, les carottes, le céleri, les oignons, les pommes, le chou, le fromage, le chocolat, etc.

### RÂPE GRAINS MOYENS



Parfait pour le gingembre, les carottes, le parmesan, le chocolat, les pommes, etc.

### ZESTEUR



Parfait pour les zestes d'agrumes (citron, citron vert, pamplemousse, orange...) mais aussi l'ail, le gingembre, etc.

## ENTRETIEN

- Nous vous déconseillons de mettre la Mandoline VANTAGE 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.
  - *Plateaux râpes du modèle 2017.30* : les plateaux sont en acier inoxydable et polypropylène; ils peuvent être mis au lave-vaisselle, mais un lavage à la main augmentera leur durée de vie. Une brosse douce peut être utilisée pour nettoyer entre les dents des râpes.
  - Bien essuyer la Mandoline VANTAGE 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 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.

## RANGEMENT

- La boîte de rangement de la mandoline VANTAGE accueille les peignes Julienne et les râpes (*pour le modèle avec fonction râpes 2017.30*)
- La boîte de rangement s'aimante sur la plaque d'appui de la Mandoline.

11



## PRECAUTIONS

La Mandoline VANTAGE 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 VANTAGE.
- **Toujours manipuler le châssis de la Mandoline VANTAGE et les peignes Julienne par leurs zones de préhension prévues à cet effet.**
- Lorsque vous manipulez la Mandoline pour changer les peignes ou râpes, bien placer la plaque d'appui en position haute, au dessus de la lame V.
- **Lorsque la Mandoline n'est pas utilisée, replacer le protège-lame sur la lame en V intégrée au châssis.**
- Tenir hors de portée des enfants.

# Vantage >

**STANDARD model**  
**REF. 2017.00**



- A stainless steel frame with a built-in V-shaped blade and folding rear foot.
- Adjustable guide plate, thickness from 1 to 10 mm.
- 4 Julienne combs, 2- 4 - 7 and 10 mm.
- V-shaped blade guard to store it away.
- Storage box for the Julienne combs.
- Slider for vegetables/fruit.
- Ergonomic protective pusher.

The Vantage Slicer is available in 2 versions:

- **standard 2017.00 model**
- **2017.30 model with GRATING function**

**model with GRATING function**  
**REF. 2017.30**



- A stainless steel frame with a built-in horizontal V-shaped blade and folding rear foot.
- Adjustable guide plate, thickness from 1 to 10 mm with smooth insert.
- 3 Julienne combs 4 - 7 and 10 mm.
- 3 grating blades.
- V-shaped blade guard to store it away.
- Storage box for Julienne combs and graters.
- Slider for vegetables/fruit.
- Ergonomic protective pusher.

The Vantage Slicer with the grating function has the same design as the standard model without the graters and is used in the same way to slice, make Julienne cuts and adjust the thickness of the cut.

*Thank you for having chosen the VANTAGE mandoline. We hope that this fruit and vegetable slicer will fully satisfy you.*

# Vantage»

standard REF. 2017.00



## COMPOSITION

- A stainless steel frame with a built-in V-shaped blade
- Adjustable guide plate, thickness from 1 to 10 mm
- 4 Julienne blades 2 - 4 - 7 and 10 mm
- V-shaped blade guard to store away the mandoline.
- Storage box for the Julienne comb
- Slider for vegetables/fruit and ergonomic protective pusher

cuts :



## SET UP

**⚠ Caution:** the frame has a very sharp, built-in, V-shaped blade. Always take care when handling the frame and take the Slicer by the handle and the plastic part at the front. Never take the frame by the side at the blade's level. Use the blade guard to store it away.

### 1- Feet

- Unfold the rear foot.
- The Vantage Slicer can be used directly on the worktop or on a recipient.



### 2- Remove the blade guard

- The blade protection ensures your protection when the slicer is not used.

**⚠ Do not forget to put back the blade guard on the V-shaped blade after use. Slide the blade guard on the tracks of the frame up to the blade level and move up the guide plate.**

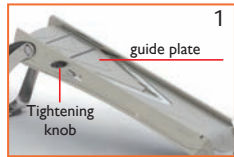


# SET UP

## 3- Adjusting the cutting thickness

- The VANTAGE Slicer is used to cut smooth slices from 1 to 10 mm thick.
- Two tightening knobs are placed on both sides of the Slicer in order to block or release the support plate while adjusting to the desired height (1); there is no need to tighten too much the knobs to ensure the plate is kept perfectly horizontal.
- Once it has been released, the stainless steel plate can freely move up and down and thereby increase or reduce the thickness of the slices (2).
- Once you have reached the desired thickness, the tightening knobs must be tightened again.

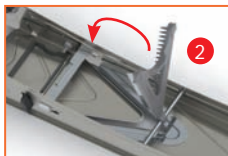
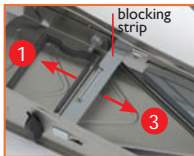
**Caution for storage :** always leave the plate in the high position and put back the blade protection guard.



## 4- Inserting a Julienne blade

**Caution:** the Julienne blade has very sharp blades. Handle with caution by taking it from the part at the back.

- Turn over the mandoline.
- Pull back the blocking strip located underneath the frame (1).
- Place the Julienne blade on the frame – blades facing the frame – by positioning the slot at the centre of the front axis (2).
- Bring back the blocking strip towards the front on the Julienne blade to block it (3).



## 5- Slider and pusher

- The VANTAGE mandoline is delivered together with a slider and its pusher. The products that need to be cut are placed in the slider. To use the product safely, it is essential to use the slider and the pusher.
- The slider simply slides on the frame of the Slicer. This means it cannot come out of the tracks during the cutting process.
- Place the products you need to cut in the slider (vegetables or fruits that are too large must be cut beforehand).





- Centre the pusher on the slider. Push the pusher on the vegetables/ fruits you need to cut with the needles penetrating them to prevent them from rolling; the spring applies constant pressure on the latter while they are cut. Depending on the hardness of the product, press on the ejector during the cut to make it easier.
- The central rod of the pusher shows the level of the products in the slider.

Reminder: to ensure the food is cut safely, always use the slider and pusher while cutting it.

## THE CUTS

### Slices



- Adjust the thickness of the cut (§3).
- Place the product you need to cut in the slider.
- Centre the pusher on the slider (§5) and perform backwards and forwards movements towards the blade by holding the frame's handle.

### Julienne cuts, strips and chips

- Select a Julienne blade in the storage box.



**Blade 2 mm**



**Blade 4 mm**



**Blade 7 mm**



**Blade 10 mm**

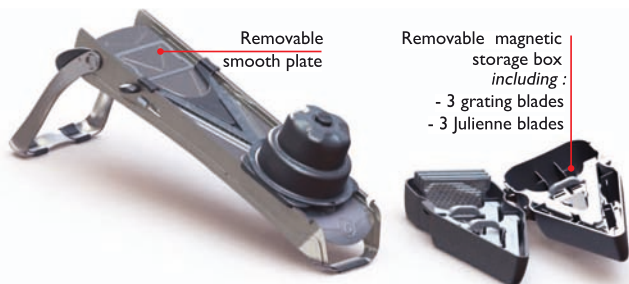


- Position the Julienne blade (§4).
- Adjust the thickness of the cut (§3).
- Place the product you need to cut in the slider.
- Centre the pusher on the slider and perform backwards and forwards movements towards the blade by holding the frame's handle.



# Vantage»

WITH GRATING FUNCTION REF. 2017.30



## COMPOSITION

- A stainless steel frame with a built-in horizontal V-shaped blade.
- Adjustable smooth blade, thickness from 1 to 10 mm with insert.
- 3 Julienne blades 4 - 7 and 10 mm.
- 3 graters.
- V-shaped blade guard to store it away.
- Storage box for Julienne blades/graters.
- Slider for vegetables/fruit.
- Ergonomic protective pusher.

cuts :



## SET UP

The Vantage Slicer with the grating function has the same design as the standard model without the graters and is used in the same way to slice, make Julienne cuts and adjust the thickness of the cut.

### Changing the graters

**REMOVING A GRATING PLATE :** place the Mandoline upside down; press the 2 pins of the blade at the back of the frame and push to release the grater or the smooth plate (1).



### SETTING UP A GRATING PLATE :

Place the mandoline on its feet, the right side up. **Adjust the guide plate in the high position and tighten the tightening knobs well.** Place the grater in the hole (1) and press at the level of the 2 marks on the edges to block it (2).



## How to use the graters and smooth plate

### SMOOTH PLATE



When the smooth plate is placed in the VANTAGE mandoline, it can be used to make smooth cuts and Julienne cuts. For Julienne cuts, a Julienne blade is associated with the V-shaped blade, built-in the frame. It is used like the standard mandoline Vantage .  
(see instructions on pages 14-17)

## THE GRATERS

**Adjust the support plate in the high position and tighten the tightening knobs well.** Position the desired grating plate.

Pass the product you need to grate from top to bottom on the blade by pressing more or less according to the firmness of the product. The blades of the grade work in both directions.

*Tip: use the slider and the pusher for large amounts of –product that need to be grated (tomatoes, cabbage, parmesan cheese, etc.)*

*Do not use the slider and its pusher for zesting. Caution: always make sure you do not place your fingers too close to the grater when you are not using the slider and its pusher.*

18

### COARSE GRATER



Perfect for potatoes, carrots, celery, onions, apples, cabbage, cheese, chocolate, etc.

### MEDIUM GRATER



Perfect for ginger, carrots, parmesan, chocolate, apples, etc.

### ZESTER



Perfect for zesting citrus fruits (lemons, limes, grapefruits, oranges, etc.) and also garlic, ginger, etc.

## CARE

---

- We do not recommend placing the VANTAGE Mandoline in the dishwasher.
- The blades are made with stainless steel cutlery; washing them by hand will extend their lifespan. You can use a brush to clean between the teeth of the Julienne combs.
- The blades can also be sharpened.
- Grating plates of model 2017.30: the graters are made of stainless steel and polypropylene; they can be washed in the dishwasher, but washing them by hand will extend their lifespan. A brush with soft bristles can be used to clean between the teeth of the blade attachments.
- Thoroughly dry the VANTAGE mandoline after washing it and store it in a dry place.
- You can disassemble the pusher to wash it in its entirety. A tip at the top releases the pusher and separates the ergonomic dome from the rod and releases the spring. To remove the tip, you need to release it by rotating to the right. The needles instead cannot be disassembled. Carry out the steps in reverse order to place back the elements of the pusher.

## STORAGE

---

- The storage box of the VANTAGE Mandoline contains the Julienne blades and the graters (*for the model with the grating function 2017.30*)
- The storage box is magnetically attached to the mandoline's guide plate.

19



## PRECAUTIONS

---

*The VANTAGE Mandoline by de Buyer is a fruit and vegetable slicer designed to provide greater safety when making your food. However, this tool requires you to use particularly sharp blades. It is essential to handle them with the utmost care. This is why we ask you to follow the instructions for use here below:*

- The slider and its pusher guarantee safety. It is essential to set them up when using the VANTAGE Mandoline.
- **Always handle the frame of the VANTAGE Mandoline and the Julienne blades by taking them by the grip areas designed for this purpose.**
- When handling the Mandoline to change the Julienne blades or the graters, place the guide plate properly in the high position, on top of the V-shaped blade.
- **Place the protecting blade guard on the V-shaped blade the Mandoline Vantage is not used.**
- Keep out of the reach of children.

# Vantage »

## STANDARDMODELL 2017.00



- Rahmen aus Edelstahl mit integriertem V-Messer und einklappbarem Stützfuß hinten.
- Verstellbare glatte Halterung mit einer Dicke von 1 bis 10 mm.
- 4 Kämme für den Julienne-Schnitt 2 - 4 - 7 und 10 mm.
- Glatter V-Messerschutz zur Aufbewahrung der Mandoline.
- Behälter für die Aufbewahrung der Julienne-Kämme.
- Gemüse-/Obstschlitten
- Ergonomischer Schieber.

Die Mandoline Vantage ist in 2 Versionen erhältlich:

- **Standardmodell 2017.00**
- **Modell mit REIBEFUNKTION 2017.30**

## Modell mit REIBEFUNKTION 2017.30



- Rahmen aus Edelstahl mit integriertem horizontalem V-Messer und einklappbarem Stützfuß hinten.
- Verstellbare glatte Halterung, Dicke von 1 bis 10 mm mit glattem Einsatz.
- 3 Kämme für den Julienne-Schnitt 4 - 7 und 10 mm.
- 3 Reiben.
- Glatter V-Messerschutz zur Aufbewahrung der Mandoline.
- Behälter für die Aufbewahrung der Julienne-Kämme und der Reiben.
- Gemüse-/Obstschlitten
- Ergonomischer Schieber.

Die Mandoline Vantage mit Reibefunktion wurde genau wie das Standardmodell ohne Reibe entwickelt und wird auf die gleiche Weise angewendet, um normale und Julienne-Schnitte auszuführen und um die Schnittdicke einzustellen.

*Wir danken Ihnen dafür, eine Mandoline VANTAGE gewählt zu haben und hoffen, daß die Obst- und Gemüse-Schnittqualität Sie vollkommen zufrieden stellt.*

# Vantage»

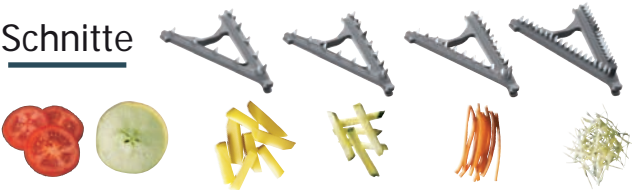
Standard modell 2017.00



## ZUSAMMENSETZUNG

- Rahmen aus Edelstahl mit integriertem V-Messer.
- Verstellbare glatte Halterung, Dicke von 1 bis 10 mm.
- 4 Kämmen für den Julienne-Schnitt 2 - 4 - 7 und 10 mm.
- Glatter V-Messerschutzhülse zur Aufbewahrung der Mandoline.
- Behälter für die Aufbewahrung der Julienne-Kämmen
- Gemüse-/Obstschlitten und ergonomischer Schieber.

## Schnitte



## AUSSTATTUNG

⚠ Achtung: Der Rahmen ist mit einem sehr scharfen V-Messer ausgerüstet. Den Rahmen immer vorsichtig handhaben, und als Griff immer den vorderen Teil der Mandoline anfassen. Niemals den Seitenrahmen in Höhe der Klinge anfassen.

### 1- Fuß

- Den hinteren Fuß öffnen.
- Die Mandoline Vantage kann direkt über der Arbeitsfläche oder einem Behälter benutzt werden.



### 2- Den Messerschutz entfernen

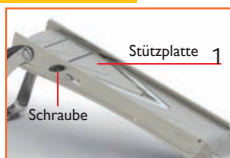
- Der Messerschutz dient zum Schutz, wenn die Mandoline nicht gebraucht wird.

⚠ Es wird empfohlen, diesen nach dem Gebrauch wieder auf das V-Messer zu setzen. Den Messerschutz auf den Rillen des Rahmens bis zur Messerhöhe gleiten lassen.



## 3- Einstellung der Schnittdicke

- Die Mandoline VANTAGE ermöglicht den Schnitt von glatten Scheiben mit einer Dicke von 1 bis ca. 10 mm.
- Auf beiden Seiten der Mandoline sind zwei Rippenschrauben angebracht, die es ermöglichen, die Stützplatte zu blockieren oder zu lösen, wenn die gewünschte Höhe (1) eingestellt wird; es ist nicht notwendig, die Schrauben zu stark festzuziehen, um die Platte sicher in horizontaler Position zu halten.
- Nach der Entriegelung kann sich die Stützplatte aus Edelstahl frei von oben nach unten bewegen und ermöglicht daher, die Dicke der Scheiben (2) zu erhöhen oder zu senken.
- Nachdem die gewünschte Dicke erreicht wurde, ist es notwendig, die Rippenschrauben wieder anzuziehen.

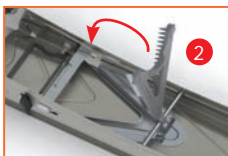
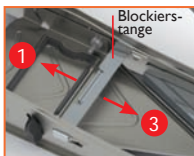


**Achtung :** nach der Ablage die Halterung immer nach oben gerichtet lassen, und den Messerschutz wieder anbringen.

## 4- Kamm für den Julienne-Schnitt einlegen

**Achtung:** Der Kamm für den Julienne-Schnitt ist mit sehr scharfen Messern ausgerüstet. Diesen vorsichtig handhaben und vom hinteren Teil aus anfassen.

- Die Mandoline umdrehen.
- Die Blockierstange unter der Mandoline in Richtung des hinteren Teils (1) ziehen.
- Den Julienne-Kamm am Rahmen anbringen - Messer in Richtung der Mandoline -, und die Kerbe am Ende in die Mitte der Vorderachse (2) setzen. Die Blockierstange wieder in Richtung des vorderen Teils positionieren, und auf den Julienne-Kamm setzen, um ihn zu blockieren (3).



## 5- Schlitten und Schieber

- Die Mandoline VANTAGE wird mit Schlitten und entsprechendem Schieber geliefert. Auf dem Schlitten werden die zu schneidenden Produkte positioniert. Für maximale Sicherheit ist es notwendig, den Schlitten und den Schieber zu verwenden.
- Der Schlitten muß einfach auf dem Rahmen der Mandoline gleiten. Auf diese Weise rutscht er während des Schnitts nicht aus den vorbereiteten Rillen heraus.
- Die zu schneidenden Produkte auf den Schlitten legen (zu großes Gemüse oder Obst müssen vorher in kleinere Stücke geschnitten werden).





- Den Schieber genau in der Mitte des Schlittens anbringen. Den Schieber in das zu schneidende Gemüse/Obst stecken, die Nadeln durchdringen es, um zu vermeiden, dass es nicht weg rollt, während die Feder beim Schneiden einen konstanten Druck auf dieses ausübt. Je nach der Härte des Produkts während des Schnitts auf den Auswerfer drücken, um das Schneiden einfacher durchzuführen.
- Die mittlere Stange der Taste zeigt die Höhe des Produkts an, das noch auf dem Schlitten geblieben ist.

Denken Sie daran: Für den Schnitt in maximaler Sicherheit immer Schlitten und Schieber benutzen.

## DIE SCHNITTE

### Scheiben



- Die Schnittdicke in der gewünschten Höhe einstellen (§3).
- Das zu schneidende Produkt auf den Schlitten legen.
- Die Taste in der Mitte des Schlittens (§5) positionieren, und in Richtung des Messers vorwärts und rückwärts gleiten lassen, indem der Griff des Rahmens festgehalten wird.

24

### Julienne, Stäbchen und Pommes Frites

- Einen Kamm für den Julienne-Schnitt aus dem entsprechenden Behälter auswählen.



**Kamm 2 mm**



**Kamm 4 mm**



**Kamm 7 mm**



**Kamm 10 mm**

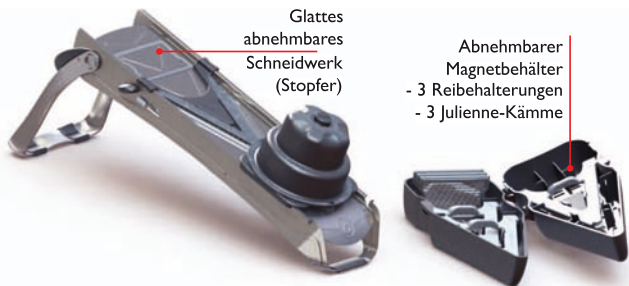


- Den Kamm für den Julienne-Schnitt positionieren (§4).
- Die Schnittdicke in der gewünschten Höhe einstellen (§3).
- Das zu schneidende Produkt auf den Schlitten legen.
- Die Taste auf dem Schlitten positionieren, und in Richtung des Messers vorwärts und rückwärts gleiten lassen, indem der Griff des Rahmens festgehalten wird.



# Vantage»

MIT REIBEFUNKTION 2017.30



## ZUSAMMENSETZUNG

- Rahmen aus Edelstahl mit horizontalem integriertem V-Messer
- Verstellbare glatte Stützplatte, Dicke von 1 bis 10 mm mit glattem Einsatz.
- 3 Kämme für den Julienne-Schnitt 4 - 7 und 10 mm.
- 3 Reiben
- V-Messerschutz zur Aufbewahrung der Mandoline.
- Behälter für die Aufbewahrung der Kämme/Reiben.
- Gemüse-/Obstwagen.
- Ergonomische Schieber.

## Schnitte



## VORBEREITUNG

Die Mandoline Vantage mit Reibefunktion wurde genau wie das Standardmodell ohne Reibe entwickelt und wird auf die gleiche Weise angewendet, um normale Schnitte, Julienne-Schnitte auszuführen und um die Schnittdicke einzustellen.

## Ersatz der Reibehalterungen

**ENTFERNUNG DER RECHTECKIGEN PLATTE:** Die Mandoline umdrehen; die 2 Lippen der Halterung am hinteren Rahmenteil drücken und leicht drücken, um sie zu lösen (1).



## EINSETZEN EINES REIBEEINSATZES:

Die Mandoline wieder auf den Stützfüßen positionieren. **Die Stützpatte nach oben stellen, und die Rippenschrauben fest anziehen.** Die Reibe in der entsprechenden Aufnahme (1) anbringen, und in Höhe der 2 Bezugszeichen an den Rändern drücken, um sie zu blockieren (2).



## Benutzung der REIBEEINSÄTZE

### GLATTE PLATTE (STOPFER)



Die glatte Platte der Mandoline VANTAGE ermöglicht die Ausführung von glatten oder gewellten oder Julienne-Schnitten. Für die Julienne-Schnitte wird dem integrierten  $\gamma$ -V-Messer am Rahmen ein Kamm zugeordnet. Die Benutzung ist dieselbe wie bei der Standard-Mandoline Vantage. (siehe Anleitungen auf den Seiten 22-24),

## DIE REIBEN

**Die Stützplatte nach oben stellen, und die Rippenschrauben fest anziehen.** Die gewählte Reibe positionieren.

Das zu reibende Produkt von oben nach unten gleiten lassen, dabei je nach Beschaffenheit des Produkts einen stärkeren oder schwächeren Druck ausüben. Die Messer der Reibe funktionieren in beiden Richtungen.

*Tipp: Den Wagen und die Taste für große, zu reibende  $\gamma$ -Produktmengen (Kartoffeln, Kohl, Parmesankäse usw.) benutzen*

*Den Wagen und den Schieber nicht für Schalen verwenden. Achtung: Die Finger nicht zu dicht an die Reibe annähern, wenn der Wagen und der Schieber nicht benutzt werden.*

### 26 REIBE MIT GROßEN LÖCHERN



Ideal für Kartoffeln, Wurzeln, Sellerie, Zwiebeln, Äpfel, Kohl, Käse, Schokolade usw.

### REIBE MIT MITTELGROßEN LÖCHERN



Ideal für Ingwer, Wurzeln, Parmesankäse, Schokolade, Äpfel usw.

### ZESTERREIBE



Perfekt für die Schalen von Zitrusfrüchten (Zitrone, Limette, Pampelmuse, Apfelsine...) aber auch für Knoblauch,  $\gamma$ -Ingwer usw.

# PFLEGE

- Wir raten davon ab, die Mandoline VANTAGE in der Spülmaschine zu reinigen.
- Die Messer/Kämme sind aus Edelstahl für Messerwaren hergestellt, die Handwäsche verlängert die Lebensdauer. Es ist möglich, eine Bürste zur Reinigung der Kammzähne für den Julienne-Schnitt zu verwenden.
- Es ist auch möglich, die Messer zu schärfen.
- *Halterungen der Reibe Modell 2017.30*: Die Halterungen sind aus Edelstahl und Polypropylen hergestellt; sie können in der Spülmaschine gereinigt werden, aber die Handwäsche verlängert ihre Lebensdauer. Es ist möglich, eine weiche Bürste zur Reinigung der Zwischenräume der Reibezähne zu verwenden.
- Die Mandoline VANTAGE nach der Wäsche gut trocknen und an einem trockenen Ort unterbringen.
- Es ist möglich, den Schieber auszubauen, um sie gründlich zu reinigen. – Eine oben angebrachte Nutmutter ermöglicht die Lösung des Schiebers, indem die ergonomische Kuppel von der Stange getrennt und die Feder befreit wird. Zum Entfernen dieser Nutmutter ist es notwendig, diese zu lösen, indem sie nach rechts gedreht wird. Dagegen ist es nicht möglich, die Nadeln auszubauen. Zum Einbau aller Bestandteile des Schiebers den gleichen Vorgang in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

## AUFBEWAHRUNG

- Der Behälter für die Aufbewahrung der Mandoline VANTAGE ermöglicht es, die Kämme für den Julienne-Schnitt und die Reiben (*für das Modell mit Reibefunktion 2017.30*) wieder abzulegen
- Der Behälter haftet durch einen Magneten an der Stützplatte der Mandoline.



## VORSICHTSMAßNAHMEN

Die Mandoline VANTAGE de Buyer ist ein Gerät zum Zerschneiden von Obst und Gemüse, das entwickelt wurde, um maximale Sicherheit bei der Zubereitung Ihrer Gerichte zu gewährleisten. Dieses Gerät erfordert jedoch die Verwendung von sehr scharfen Messern und Kämmen, die mit großer Aufmerksamkeit gehandhabt werden müssen. Aus diesem Grund bitten wir Sie, folgende Gebrauchsanweisungen zu beachten:

- Der Schlitten und der entsprechende Schieber garantieren die Sicherheit; es ist absolut notwendig, diese zu benutzen, wenn Sie die Mandoline VANTAGE benutzen.
- **Den Rahmen der Mandoline VANTAGE und die Kämme für den Julienne-Schnitt immer mit den entsprechenden Griffen benutzen.**
- Wenn Sie die Mandoline benutzen, um Kämme oder Reiben zu ersetzen, die Stützplatte korrekt nach oben über dem V-Messer positionieren.
- **Wenn Sie die Mandoline nicht benutzen, den Messerschutz wieder auf dem im Rahmen integrierten V-Messer anbringen.**
- Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

# Vantage >

## Modelo STANDARD REF. 2017.00



Chasis en acero inoxidable con cuchilla en V integrada y pie trasero plegable.

Bandeja lisa regulable espesor de 1 a 10mm.

Protector de cuchilla lisa en V para almacenamiento.

Caja para guardar los peines juliana.

Carro para frutas / verduras.

Pulsador protector ergonómico

La Mandolina Vantage existe en dos versiones:

- **modelo standard 2017.00**
- **modelo con función rallador 2017.30**

### **modelo con función rallador Ref.2017.30**



Chasis en acero inoxidable con cuchilla enV integrada y pie trasero plegable.

Bandeja lisa regulable espesor de 1 a 10mm con obturador.

3 peines Juliana 4-7 y 10 mm

3 ralladores

Protector de cuchilla lisa enV para almacenamiento.

Caja para guardar los peines juliana y ralladores.

Carro para frutas / verduras.

Pulsador protector ergonómico

La Mandolina Vantage con función rallador tiene la misma concepción que el modelo standard sin ralladores. Cuando el obturador está colocado; se utiliza de la misma manera para laminar, cortar, cortes en Juliana y regular el espesor de corte.

*Le agradecemos por haber escogido una Mandolina VANTAGE y esperamos que este cortador de fritas y verduras le satisfaga totalmente.*

# Vantage»

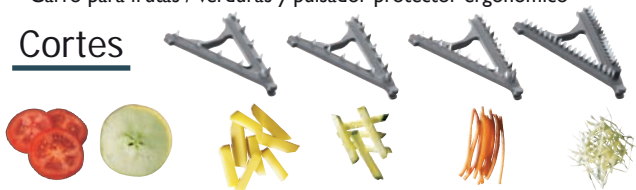
Modelo STANDARD REF. 2017.00



## COMPOSICIÓN

- Chasis en acero inoxidable con cuchilla en V integrada
- y pie trasero plegable.
- Bandeja lisa regulable espesor de 1 a 10mm.
- 4 peines Juliana 2-4-7 y 10 mm
- Protector de cuchilla lisa en V para almacenamiento.
- Caja para guardar los peines juliana.
- Carro para frutas / verduras y pulsador protector ergonómico

## Cortes



## PUESTA A PUNTO

⚠ Atención: El chasis tiene una cuchilla en V integrada muy cortante. Manipular siempre el chasis con precaución y coger la mandolina por su empuñadura y por la parte delantera de plástico. No coja nunca el chasis por el lado del nivel de la cuchilla. Poner el protector de la cuchilla siempre que se guarde.

### 1- Pie

- Desplegar el pie trasero.
- La Mandoline Vantage puede utilizarse directamente sobre el lugar de trabajo o sobre un recipiente.



### 2- Retirar el protector de la cuchilla

El protector de la cuchilla asegura su protección cuando la mandolina no se utiliza.

⚠ No olvide colocarlo en la cuchilla en V después de utilizarla. Deslizar el protector de cuchilla sobre los raíles del chasis hasta el nivel de la cuchilla.



## 3- Reglaje del espesor de corte

- La mandolina Vantage permite cortar rodajas lisas de 1 a 10 mm de espesor.
- Dos tuercas de mariposa están situadas a cada lado de la mandolina con el fin de bloquear o desbloquear la placa de apoyo durante el reglaje de la altura deseada (1); no es necesario apretar fuerte la tuerca para que la placa se mantenga horizontalmente de forma segura.
- Una vez desbloqueada la placa en inox se puede mover libremente hacia arriba y hacia abajo y así aumentar o disminuir el espesor de las rodajas (2).

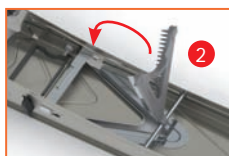
**Consejo:** para almacenar dejar siempre la bandeja en posición alta y colocar el protector de cuchilla.



## 4- Inserción de un peine juliana

**Atención:** El peine juliana posee unas cuchillas muy cortantes. Manipúlelas con precaución cogiéndolas de la parte trasera.

- Girar la mandolina
- Tirar hacia atrás la regleta de bloqueo situada debajo de la mandolina (1)
- Situar el peine Juliana sobre el chasis –cuchilla hacia la Mandolina– posicionando la muesca del final al centro del eje delantero (2)
- Lleve la regleta de bloqueo hacia adelante encima del peine de juliana para bloquearlo (3).



## 5- Carro y pulsador

- La Mandolina VANTAGE 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 ejector durante el corte para más facilidad.

• El émbolo central del pulsador indica el nivel de producto restante en el carro.

Recuerde: Para total seguridad, utilice siempre el carro y el pulsador durante el corte.

## LOS CORTES

### Rebanadas y rodajas



- Regular el espesor de corte a la altura deseada (3)
- Situar el producto de corte en el carro
- Centrar el pulsador en el carro (5) y hacer movimientos de vaivén sobre la cuchilla sujetando la empuñadura del chasis.

### Juliana, bastones y patatas fritas

- Escoger un peine Juliana de la caja de almacenamiento.



Peine 2 mm



Peine 4 mm



Peine 7 mm



Peine 10 mm



- Posicione el peine Juliana (4)
- Regule el espesor de corte a la altura deseada (3)
- Situar el producto de corte en el carro.
- Centrar el pulsador sobre el carro y hacer movimientos de vaivén sobre la cuchilla sujetando la empuñadura del chasis.



# Vantage»

CON FUNCION RALLADOR REF. 2017.30



## COMPOSICIÓN

- Chasis en acero inoxidable con cuchilla en V integrada y pie trasero plegable.
- Bandeja lisa regulable espesor de 1 a 10mm con obturador.
- 3 peines Juliana 4-7 y 10 mm
- 3 ralladores
- Protector de cuchilla lisa en V para almacenamiento.
- Caja para guardar los peines juliana y ralladores.
- Carro para frutas / verduras.
- Pulsador protector ergonómico

## cortes



## PUESTA A PUNTO

La Mandolina Vantage con función rallador tiene la misma concepción que el modelo standard sin ralladores. Cuando el obturador está colocado; se utiliza de la misma manera para laminar, cortar, cortes en Juliana y regular el espesor de corte.

## CAMBIO DE RALLADORES

**CAMBIAR UN RALLADOR:** Cambiar un rallador: situar la Mandolina al revés; presione los dos espolones del rallador en la parte trasera del chasis y retírelo por la parte delantera (1)



### COLOCAR UN RALLADOR:

Sitúe la mandolina derecha sobre sus pies. **Regule la placa de apoyo en posición alta y apriete las tuercas de mariposa.** Coloque el rallador en el sitio y apoye al nivel de los dos indicadores sobre los bordes para bloquearlo (2)



## Utilización de ralladores

### OBTURADOR



Cuando el obturador está colocado en la Mandolina Vantage, se puede realizar los cortes lisos y los cortes juliana.

Para los cortes Juliana, se añade un peine de juliana a la cuchilla en V integrada en el chasis. La utilización es la misma que la Mandolina Vantage standard.

(ver las instrucciones páginas 30-32),

## LOS RALLADORES

**Regular la placa de apoyo en posición alta y apriete las tuercas de mariposa.** Situar el rallador que quiera utilizar.

Pasar el producto a rallar de arriba abajo sobre la bandeja presionando más o menos según la firmeza del producto. Las cuchillas ralladoras funcionan en los dos sentidos y el producto se corta rápidamente.

Consejo: utilizar el carro y el pulsador para cantidades gruesas (manzanas, patatas, col, parmesano)

Para las pieles, no utilizar carro ni pulsador

Cuidado: vigilar siempre para no aproximar los dedos a la cuchilla.

34

### RALLADOR GRANO GRUESO



Perfecto para las patatas, zanahorias, apio, cebollas, manzanas, queso, chocolate, etc.

### RALLADOR GRANO MEDIANO



Perfecto para el jengibre, zanahorias, parmesano, chocolate, manzanas, etc.

### RALLADOR PIELES



Perfecto para las pieles de cítricos (limón, lima, naranja, pomelo...) también para el ajo, jengibre etc...

# 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.
- *Ralladores modelo 2017.30*: los ralladores son de acero inoxidable y polipropileno; se pueden meter al lavavajillas, lavándolas a mano prolongará su duración. Puede utilizar un cepillo para limpiar entre los dientes de los ralladores.
- Secar bien la Mandolina Vantage 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 Vantage lleva los peines juliana y los ralladores (*para el modelo con función rallador 2017.30*)
- La caja de almacenamiento se imanta sobre la placa de apoyo de la Mandolina.



# PRECAUCIÓN

---

La Mandolina Vantage 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 Vantage.
- **Manipular siempre el chasis de la Mandolina Vantage y las cuchillas por las zonas de contacto preparadas a este efecto.**
- Cuando manipule la Mandolina para cambiar los peines o ralladores, sitúe la placa de apoyo en posición alta.
- **Cuando la Mandolina no se utilice, coloque el protector de cuchilla sobre la cuchilla en V integrada en el chasis.**
- Dejar fuera del alcance de los niños.

# Vantage >

**modello STANDARD**  
**2017.00**



- Telaio in acciaio inox con lama a V integrata e piede posteriore di appoggio pieghevole.
- Supporto liscio regolabile con spessore da 1 a 10 mm.
- 4 pettini per taglio a Julienne 2 - 4 - 7 e 10 mm.
- Proteggi-lama liscio a V per riporre l'articolo.
- Contenitore per la conservazione dei pettini Julienne.
- Carrello per verdura/frutta.
- Pulsante di protezione ergonomico.

La Mandolina Vantage è disponibile in 2 versioni:

- **modello standard 2017.00**
- **modello con funzione GRATTUGIA 2017.30**

### **modello con funzione GRATTUGIA 2017.30**



- Telaio in acciaio inox con lama orizzontale a V integrata e piede posteriore di appoggio pieghevole.
- Supporto liscio regolabile, spessore da 1 a 10 mm con inserto liscio.
- 3 pettini per taglio a Julienne 4 - 7 e 10 mm.
- 3 grattugie.
- Proteggi-lama liscio a V per riporre l'articolo.
- Contenitore per la conservazione dei pettini Julienne e delle grattugie.
- Carrello per verdura/frutta.
- Pulsante di protezione ergonomico.

La Mandolina Vantage con funzione grattugia è stata progettata esattamente come il modello standard senza grattugia e si utilizza allo stesso modo per effettuare tagli normali, a Julienne e per regolare lo spessore di taglio.

*Vi ringraziamo per aver scelto una Mandolina VANTAGE e ci auguriamo che la qualità di taglio di frutta e verdura vi soddisfi appieno.*

# Vantage»

modello standard 2017.00



## COMPOSIZIONE

- Telaio in acciaio inox con lama a V integrata
- Supporto liscio regolabile, spessore da 1 a 10 mm
- 4 pettini per taglio a Julienne 2 - 4 - 7 e 10 mm
- Proteggi-lama liscio a V per riporre l'articolo
- Contenitore per la conservazione dei pettini Julienne
- Carrello per verdura/frutta e pulsante di protezione ergonomico

## Tagli :



## ALLESTIMENTO

⚠ **Attenzione:** il telaio è dotato di una lama a V integrata molto tagliente. Maneggiare sempre il telaio con attenzione e tenere sempre la Mandolina per l'impugnatura e per la parte anteriore in plastica. Non impugnare mai il telaio di lato all'altezza della lama. Per riporre l'articolo, riposizionare sempre il proteggi-lama.

### 1- Piedini

- Aprire il piede posteriore.
- La Mandolina Vantage può essere utilizzata direttamente sul piano di lavoro oppure su un recipiente.



### 2- Togliere il proteggi-lama

- Il proteggi-lama funge da protezione quando la Mandolina è riposta.

⚠ **Si raccomanda di ricollocarlo sulla lama a V dopo l'uso.** Far scorrere il proteggi-lama sulle scanalature del telaio fino all'altezza della lama.



## 3- Regolazione dello spessore di taglio

• La Mandolina VANTAGE permette di tagliare fette lisce dello spessore da 1 fino a 10 mm.

• Su entrambi i lati della Mandolina sono poste due viti ad alette che permettono di bloccare o sbloccare la placca d'appoggio quando si regola l'altezza desiderata (1); non è necessario stringere troppo le viti per mantenere la placca in posizione orizzontale in maniera sicura.

• Una volta sbloccata, la placca d'appoggio in acciaio inox può muoversi liberamente dall'alto verso il basso, permettendo così di aumentare o diminuire lo spessore delle fette (2).

• Dopo aver raggiunto lo spessore desiderato, sarà necessario stringere di nuovo le viti ad alette.

**Quando viene riposto, lasciare sempre il supporto posizionato verso l'alto e ricollocare il proteggi-lama.**



## 4- Inserimento dei pettini Julienne

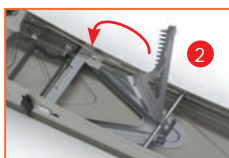
Attenzione: il pettine per taglio a Julienne è dotato di lame molto taglienti. Maneggiarlo con cura impugnandolo dalla parte posteriore.

• Capovolgere la Mandolina.

• Tirare la barra di blocco posta sotto la Mandolina verso la parte posteriore (1).

• Collocare il pettine Julienne sul telaio - lame verso la Mandolina - ponendo la tacca dell'estremità al centro dell'asse anteriore (2).

• Riposizionare la barra di blocco verso la parte anteriore ponendola sul pettine Julienne per bloccarlo (3).



## 5- Carrello e pulsante

• La Mandolina VANTAGE è completa di carrello e relativo pulsante. Sul carrello vengono posizionati i prodotti da tagliare. Per la massima sicurezza, è necessario utilizzare il carrello e il pulsante.

• Il carrello va semplicemente fatto scorrere sul telaio della Mandolina. In questo modo, durante il taglio non uscirà dalle scanalature predisposte.

• Collocare i prodotti da tagliare sul carrello (verdure o frutti troppo grandi necessitano di essere prima tagliati).





- Collocare il pulsante esattamente al centro del carrello. Far affondare il pulsante nei verdure/frutti da tagliare, gli aghi vi penetreranno per evitare che rotolino, mentre la molla vi eserciterà una pressione costante durante il taglio. A seconda della durezza del prodotto, premere sull'espulsore durante il taglio, per renderlo più agevole.
- L'asta centrale del pulsante indica il livello del prodotto che resta ancora sul carrello.

Ricordate: per tagliare in tutta sicurezza, utilizzare sempre il carrello e il pulsante.

## I TAGLI

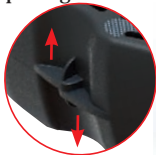
### Fette e rondelle



- Regolare lo spessore di taglio all'altezza desiderata (S3).
- Collocare il prodotto da tagliare sul carrello.
- Posizionare il pulsante al centro del carrello (S5) e far scorrere avanti e indietro in direzione della lama tenendo l'impugnatura del telaio.

### Julienne, bastoncini e patatine fritte

- Scegliere un pettine per taglio a Julienne dall'apposito contenitore.



**Pettine 2 mm**



**Pettine 4 mm**



**Pettine 7 mm**



**Pettine 10 mm**



- Posizionare il pettine per taglio a Julienne (S4).
- Regolare lo spessore di taglio all'altezza desiderata (S3).
- Collocare il prodotto da tagliare sul carrello.
- Posizionare il pulsante sul carrello e far scorrere avanti e indietro in direzione della lama tenendo l'impugnatura del telaio.



# Vantage»

CON FUNZIONE GRATTUGIA 2017.30



## COMPOSIZIONE

- un telaio in acciaio inox con lama orizzontale a V integrata
- Supporto liscio regolabile, spessore da 1 a 10 mm con inserto liscio.
- 3 pettini per taglio a Julienne 4 - 7 e 10 mm.
- 3 grattugie
- Proteggi-lama liscio a V per riporre l'articolo.
- Contenitore per la conservazione dei pettini/grattugie.
- Carrello per verdura/frutta.
- Pulsante di protezione ergonomico.

tagli :



## PREDISPOSIZIONE

La Mandolina Vantage con funzione grattugia è stata progettata esattamente come il modello standard senza grattugia e si utilizza allo stesso modo per effettuare tagli normali, a Julienne e per regolare lo spessore di taglio.

### Sostituzione dei supporti grattugia

**RIMOZIONE DI UN SUPPORTO:** Capovolgere la Mandolina; premere i 2 perni del supporto sulla parte posteriore del telaio e premere leggermente per sbloccarlo (1).



### POSIZIONARE UN SUPPORTO:

Riposizionare la Mandolina sui piedini di appoggio. **Regolare la placca d'appoggio verso l'alto e stringere bene le viti ad alette.** Collocare la grattugia nell'apposita sede (1) e premere all'altezza dei 2 riferimenti posti sui bordi per bloccarla (2).



## Uso dei supporti

### SUPPORTO LISCIO



Il supporto liscio della Mandolina VANTAGE permette di realizzare tagli lisci od ondulati e a Julienne. Per i tagli a Julienne, un pettine viene associato alla lama a V –integrata al telaio. L'uso è lo stesso della Mandolina Vantage standard.

(vedere le istruzioni alle pagine 38-40),

## LE GRATTUGIE

**Regolare la placca d'appoggio verso l'alto e stringere bene le viti ad alette.** Posizionare la grattugia scelta.

Far scorrere il prodotto da grattugiare dall'alto verso il basso esercitando una pressione maggiore o minore a seconda della consistenza del prodotto stesso. Le lame della grattugia funzionano in entrambi i sensi.

Suggerimento: utilizzare il carrello e il pulsante per grandi quantità di prodotto da grattugiare (patate, cavolo, parmigiano, ecc.)

Non utilizzare il carrello e il relativo pulsante per le scorze. Attenzione: non avvicinare troppo le dita alla grattugia quando non si utilizzano carrello e pulsante.

42

### GRATTUGIA A MAGLIA GRANDE



Ideale per patate, carote, sedano, cipolle, mele, cavoli, formaggio, cioccolato, ecc.

### GRATTUGIA A MAGLIA MEDIA



Ideale per zenzero, carote, parmigiano, cioccolato, mele, ecc.

### SBUCCIA AGRUMI



Perfetto per le scorze di agrumi (limone, lime, pompelmo, arancia...) ma anche per aglio, zenzero, ecc.

# MANUTENZIONE

---

- Sconsigliamo di lavare la Mandolina VANTAGE in lavastoviglie.
- Le lame/pezzini sono realizzati in acciaio inox per coltelleria, un lavaggio a mano ne aumenterà la durata. È possibile utilizzare una spazzola per pulire tra i denti dei pezzini per taglio a Julienne.
- È possibile anche affilare le lame.
  
- *Supporti grattugia modello 2017.30*: I supporti sono realizzati in acciaio inox e polipropilene; possono essere lavati in lavastoviglie, ma un lavaggio a mano ne aumenterà la durata. È possibile utilizzare una spazzola morbida per pulire tra i dentini delle grattugie.
- Asciugare bene la Mandolina VANTAGE dopo il lavaggio e riporla in un luogo asciutto.
  
- È possibile smontare il pulsante per pulirlo a fondo. → Una ghiera posta in alto permette di sbloccare il pulsante, separando la cupola ergonomica dall'asta e liberando la molla. Per togliere questa ghiera, è necessario sbloccarla facendola ruotare verso destra. Al contrario, non è possibile smontare gli aghi. Per rimontare tutti i componenti del pulsante, eseguire la stessa operazione in ordine inverso.

# STOCCAGGIO

---

- Il contenitore per la conservazione della Mandolina VANTAGE permette di riporre i pezzini per taglio a Julienne e le grattugie (*per il modello con funzione grattugia 2017.30*)
- Il contenitore si attacca tramite calamita alla placca d'appoggio della Mandolina.



# PRECAUZIONI

---

La Mandolina VINTAGE de Buyer è un utensile per tagliare frutta e verdura progettato per garantire la massima sicurezza nella preparazione dei vostri piatti. Questo utensile richiede tuttavia l'uso di lame e pezzini molto taglienti, che devono essere maneggiati con grande attenzione. Per questa ragione vi preghiamo di voler rispettare le seguenti istruzioni per l'uso:

- Il carrello e il relativo pulsante garantiscono la sicurezza; è assolutamente necessario farne uso quando ci si serve della Mandolina VANTAGE.
- **Maneggiare sempre il telaio della Mandolina VANTAGE e i pezzini per taglio a Julienne tramite le apposite impugnature.**
- Quando si maneggia la Mandolina per sostituire pezzini o grattugie, posizionare correttamente la placca d'appoggio verso l'alto, sopra la lama a V.
- **Quando non si utilizza la Mandolina, ricollocare il proteggi-lama sulla lama a V integrata al telaio.**
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

# Vantage >

## STANDAARD model ref. 2017.00



- Inox frame met geïntegreerd V-vormig mes en oplooibare steunvoet achteraan.
- Regelbare effen steun met een dikte van 1 tot 10 mm.
- 4 julienne-mesjes 2 - 4 - 7 en 10 mm.
- Effen V-vormige mesbescherming om het artikel op te bergen.
- Opbergdoos voor de julienne messen.
- Wagentje voor groenten/fruit.
- Ergonomische beschermknop.

De mandoline Vantage is in  
2 versies beschikbaar:

- **standaard model 2017.00**
- **model met RASP-functie 2017.30**

### model met RASP-functie 2017.30



- Inox frame met geïntegreerd horizontaal V-vormig mes en oplooi-bare steunvoet achteraan.
- Regelbare effen steun met een dikte van 1 tot 10 mm met effen inzetstuk.
- 3 julienne-mesjes 4 - 7 en 10 mm.
- 3 raspen.
- Effen V-vormige mesbescherming om het artikel op te bergen.
- Opbergdoos om de julienne-mesjes en de raspen te bewaren.
- Wagentje voor groenten/fruit.
- Ergonomische beschermknop.

De mandoline Vantage met raspfunctie werd exact als het standaard model zonder rasp ontworpen en wordt op dezelfde manier gebruikt om normaal te versnijden, in julienne te snijden en om de slijddikte te regelen.

*Wij danken u omdat u een mandoline VANTAGE heeft gekozen en wij hopen dat de kwaliteit om fruit en groenten te snijden ten volle aan uw verwachtingen zal voldoen.*

# Vantage»

standaard model REF. 2017.00



## SAMENSTELLING

- Inox frame met geïntegreerd V-vormig mes
- Regelbare effen steun met een dikte van 1 tot 10 mm
- 4 julienne-mesjes 2 - 4 - 7 en 10 mm
- Effen V-vormige beschermkap om het artikel op te bergen
- Opbergdoos voor de julienne messen
- Wagentje voor groenten/fruit en ergonomische beschermknop

## sneden



46

## UITRUSTING

 Aandacht: het frame is uitgerust met een geïntegreerd, V-vormig mes dat zeer scherp is. Wees altijd aandachtig wanneer u het frame hanteert en houd de mandoline altijd bij de handgreep vast, aan de plastic voorkant. Het frame nooit aan de zijkant ter hoogte van het snijmes vastnemen.


### 1- Voetjes

- Open de voet achteraan.
- De mandoline Vantage kan rechtstreeks op de werktafel of op een recipiënt worden gebruikt.



### 2- Verwijder de mesbescherming

- De mesbescherming dient ter bescherming wanneer de mandoline opgeborgen is.

 Het is aanbevolen om die na gebruik opnieuw op het V-vormige mes aan te brengen. Laat de mesbescherming langs de gleuven van het frame lopen tot die ter hoogte van het mes komt.



# DE WERKING

## 3- Afstelling van de snijdikte

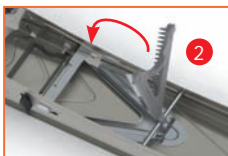
- Met de mandoline VANTAGE kunt u effen plakken snijden, met een dikte die varieert van 1 tot 10 mm.
- Aan beide zijden van de mandoline bevinden zich twee vleugelmoeren waarmee u de steunplaat kunt blokkeren of deblokkeren wanneer u de gewenste hoogte (1) regelt; het is niet nodig om de schroeven te hard aan te spannen om de plaat in horizontale stand veilig vast te zetten.
- Wanneer de horizontale steunplaat gedeblokkeerd is, kunt u die vrij van boven naar beneden verplaatsen, zodat u de dikte van de plakken kunt vergroten of verminderen (2).
- Wanneer de gewenste dikte is bereikt, moet u de vleugelmoeren opnieuw vastzetten. Wanneer de mandoline wordt opgeborgen, moet u de steun altijd naar boven laten en de mesbescherming terugplaatsen.



## 4- Hoe een mesje plaatsen om in julienne te snijden

Aandacht: de julienne-mesjes hebben een zeer scherp snijlemmet. Hanteer dit mes voorzichtig en neem het vast aan de achterkant.

- Draai de mandoline ondersteboven.
- Trek de blokkeerstaaf die zich onder de mandoline bevindt naar achteren (1).
- Plaats het julienne-mesje op het frame - met het mes naar de mandoline toe gericht - zorg dat de markering van het uiteinde in het midden van de as vooraan komt (2).
- Breng de blokkeerstaaf opnieuw naar voren, op het julienne-mesje om die te blokkeren (3).



## 5- Wagentje en drukknop

- De mandoline VANTAGE heeft een wagentje en bijhorende drukknop. Op het wagentje worden de producten aangebracht die gesneden moeten worden. Voor een maximale veiligheid moet u het wagentje en de drukknop gebruiken.
- Nu laat u het wagentje gewoon over het frame van de mandoline verschuiven. Op die manier komt die tijdens het snijden niet uit de voorziene gleuven.
- Plaats de producten die gesneden moeten worden op het wagentje (groenten of fruit die te groot zijn, moet u eerst in stukken snijden).





- Plaats de drukknop precies in het midden van het wagentje. Laat de drukknop zakken in de groenten/het fruit dat gesneden moeten worden, de pinnen prikken zich vast om te vermijden dat ze weggrollen terwijl de veer tijdens het snijden een constante druk erop uitoefent, Afhankelijk van de hardheid van het product, drukt u tijdens het snijden op de uitwerper, om het snijden vlotter te laten verlopen. De centrale stang van de drukknop geeft het niveau aan van het product dat nog in het wagentje blijft.

Denk eraan: om in alle veiligheid te werken, moet u altijd het wagentje en de drukknop gebruiken.

## DE SNEDEN

### Plakken en rondjes



- Regel de snijdikte op de gewenste hoogte (§3).
- Plaats het product dat versneden moet worden op het wagentje.
- Positioneer de drukknop in het midden van het wagentje (§5) en laat die vooruit en achteruit in de richting van het snijmes schuiven, terwijl u het frame bij de handgreep vasthoudt.

### 48 Julienne, staafjes en frieten

- Kies een julienne-mesje uit de opbergdoos.



Mesje 2 mm



Mesje 4 mm



Mesje 7 mm



Mesje 10 mm



- Positioneer het julienne-mesje (§4).
- Regel de snijdikte op de gewenste hoogte (§3).
- Plaats het product dat versneden moet worden op het wagentje.
- Positioneer de drukknop in het midden van het wagentje en laat die vooruit en achteruit in de richting van het snijmes schuiven, terwijl u het frame bij de handgreep vasthoudt.



# Vantage»

**MET RASP-FUNCTIE REF. 2017.30**



## SAMENSTELLING

- een inox frame met geïntegreerd, horizontaal V-vormig mes
- Regelbare effen steun met een dikte van 1 tot 10 mm met effen inzetstuk.
- 3 julienne-mesjes 4 - 7 en 10 mm.
- 3 raspstenen
- Effen V-vormige mesbescherming om het artikel op te bergen.
- Opberghoos om de mesjes/raspstenen te bewaren.
- Wagentje voor groenten/fruit.
- Ergonomische beschermknop.

## sneden



## VOORBEREIDING

De Mandoline Vantage met raspfunctie werd exact als het standaard model zonder rasp ontworpen en wordt op dezelfde manier gebruikt om normaal te versnijden, in julienne te snijden en om de snijdikte te regelen.

### Vervanging van de raspsteunen

**VERWIJDERING VAN EEN STEUN:** Draai de mandoline ondersteboven, druk op de 2 pinnen van de steun aan de achterkant van het frame en druk lichtjes om te deblokken (1).



### HOE EEN STEUN AANBRENGEN:

Plaats de mandoline terug op de steunvoetjes. Verstel de steunplaat naar boven en zet de schroefmoeren goed vast. Plaats de rasp in de voorziene zitting (1) en druk ter hoogte van de 2 referenties op de randen om te blokkeren (2).



## Gebruik van de steunen

### EFFEN STEUN



Met de effen steun van de mandoline VANTAGE kunt u effen of gegolfde sneden uitvoeren en in julienne versnijden. Om in julienne te snijden, wordt een mesje gekoppeld op het V-vormige mes dat –in het frame geïntegreerd is. Het gebruik is identiek als bij de standaard mandoline Vantage.

*(zie instructies op de pagina's 46-48),*

## DE RASPEN

**Verstel de steunplaat naar boven en zet de schroefmoeren goed vast.**

Positioneer de gekozen rasp.

Laat het product dat u wilt raspen van boven naar beneden schuiven terwijl u harder of minder hard aandrukt, afhankelijk van de consistentie van het product. De messen van de rasp werken in beide richtingen.

*Tip: gebruik het wagentje en de drukknop voor grote hoeveelheden –product dat u wilt raspen (aardappelen, kool, Parmezaanse kaas, enz.)*

Gebruik het wagentje en de bijhorende knop niet voor de korsten en schillen. Aandacht: breng uw vingers niet te dicht bij de rasp wanneer u het wagentje en de drukknop niet gebruikt.

50

### RASP MET GROTE GATEN



Ideaal voor aardappelen, wortelen, selder, uien, appels, kolen, kaas, chocolade, enz.

### RASP MET MIDDELGROTE GATEN



Ideaal voor gember, wortelen, Parmezaanse kaas, chocolade, appels, enz.

### ZESTER



Perfect voor de schil van citrusvruchten (citroen, limoen, pompoemes, sinaasappel...) maar ook voor look, –gember, enz.

# ONDERHOUD

- Wij raden ten stelligste af om de mandoline VANTAGE in de vaatwasser af te wassen.
- De lemmets/snijmesjes zijn vervaardigd uit inox voor messen, u verlengt de levensduur door ze –handmatig af te wassen. U kunt een borsteltje gebruiken om tussen de tanden van het julienne-mesje te reinigen.
- U kunt de messen ook slijpen.
- *aspsteunen model 2017.30*: De steunen zijn vervaardigd uit inox en polypropyleen; ze kunnen in de vaatwasser worden afgewassen, maar u verlengt de levensduur door ze handmatig af te wassen. U kunt een zacht borsteltje gebruiken om tussen de tanden van de rasp te reinigen.
- Droog de mandoline VANTAGE na het afwassen af en berg op een droge plaats op.
- De drukknop kan gedemonteerd worden, voor een grondige reiniging. – Via een ringmoer bovenaan is het mogelijk om de drukknop te deblokkeren om de ergonomische kap van de stang te scheiden en de veer vrij te maken. Om deze ringmoer weg te nemen, moet u die deblokkeren door rechtsom te draaien. De prikpinen kunnen achter niet gedemonteerd worden. Om alle componenten van de drukknop opnieuw te monteren, moet u dezelfde handelingen in omgekeerde zin uitvoeren.

## BEWAREN

- Dankzij de bewaardoos van de mandoline VANTAGE kunt u de julienne-mesjes en de rasp opbergen (*voor het model met raspfunctie 2017.30*)
- De doos blijft met een magneet op de steunplaat van de mandoline vastzitten.



## VOORZORGEN

De mandoline VANTAGE de Buyer is een gereedschap om fruit en groenten te snijden, ontworpen om maximale veiligheid te garanderen tijdens het klaarmaken van uw gerechten. Niettemin vereist dit gereedschap het gebruik van zeer scherpe lemmets en mesjes, die met grote aandacht gehanteerd moeten worden. Om deze reden vragen wij u om de volgende gebruiksinstructies te respecteren:

- Het wagentje en de bijhorende drukknop verzekeren de veiligheid; het is absoluut noodzakelijk om ze te gebruiken wanneer u de mandoline VANTAGE bedient.
- **Hanteer het frame van de mandoline VANTAGE en de julienne-mesjes altijd via de voorziene handgrepen.**
- Wanneer u de mandoline hanteert om de mesjes of rasp te vervangen, moet u de steunplaat correct naar boven positioneren, boven het V-vormige lemmet.
- **Wanneer u de mandoline niet gebruikt, moet u de mesbescherming terug op het V-vormige lemmet plaatsen dat in het fram geïntegreerd is.**
- Buiten bereik van kinderen houden.

# Vantage >

**Стандартная модель  
НОМ. 2017.000**



52

- Станина из нержавеющей стали со встроенным V-образным ножом и задними опорными складывающимися ножками
- Гладкая регулируемая опора от 1 до 10 мм
- 4 гребня для резки на жульен на 2 - 4 - 7 и 10 мм
- Гладкая V-образная защита лезвия для установки продукта
- Контейнер для хранения гребней для резки на жульен
- Вставка для овощей/ фруктов
- Эргономичный защитный держатель

Овощерезка-мандолина Vantage доступна в 2-х исполнениях:

- стандартная модель 2017.00
- модель с функцией ТЕРКИ 2017.30

### модель с функцией ТЕРКИ См. 2017.30



- Станина из нержавеющей стали со встроенным V-образным ножом и задними опорными складывающимися ножками
- Гладкая регулируемая опора от 1 до 10 мм, оснащенная затвором
- 3 гребня для резки на жульен на 4 - 7 и 10 мм
- 3 терки
- Гладкая V-образная защита лезвия для установки продукта
- Контейнер для хранения ножей для резки на жульен и терок
- Вставка для овощей/ фруктов
- Эргономичный защитный держатель

Овощерезка-мандолина Vantage с функцией терки была разработана точно также, как и стандартная модель без терки, и, после установки затвора, используется для обычной резки, для резки на жульен и для регулировки толщины резки.

Благодарим вас за выбор овощерезки-мандолины VANTAGE и надеемся, что качество резки овощей и фруктов полностью удовлетворит все ваши требования.

# Vantage»

стандартная модель ном. 2017.00



## СОСТАВ

- Станина из нержавеющей стали со встроенным V-образным ножом;
- Гладкая регулируемая опора, толщиной от 1 до 10 мм
- 4 гребня для резки на жульена на 2 - 4 - 7 и 10 мм
- Гладкая V-образная защита лезвия для хранения овощерезки-мандолины
- Контейнер для хранения ножей для резки на жульен
- Вставка для овощей и фруктов и эргономичный держатель, защищающий

## от порезов



## ПОДГОТОВКА

**⚠** Внимание: станина оснащена крайне острым V-образным ножом. Очень аккуратно обращайтесь со станиной, всегда держите овощерезку-мандолину за рукоятку и за верхнюю пластиковую часть. Никогда не беритесь за станину сбоку на высоте ножа. Устанавливайте защиту ножа, прежде, чем убрать овощерезку на хранение.

### 1- Опорная ножка

- Откройте задние ножки.
- Овощерезка-мандалина Vantage может использоваться непосредственно над рабочей поверхностью или над емкостью.



### 2- Снимите защиту ножей

Защита ножей необходима, когда овощерезка-мандалина не используется.

**⚠** Рекомендуется устанавливать защиту V-образного ножа сразу же после использования. Установите защиту ножей в пазы на станине до высоты самого ножа.

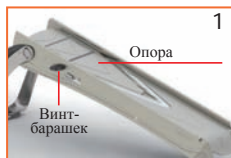


# ПРИНЦИП РАБОТЫ

## 3- Регулировка толщины резки

- Овощерезка-мандалина VANTAGE гарантирует резку гладких ломтиков толщиной от 1 до 10 мм.
- С двух сторон овощерезки расположены два винта-барашка, позволяющие заблокировать или разблокировать опорную часть, при регулировке необходимой высоты (1); нет необходимости в чрезмерной затяжке винтов, чтобы безопасно удерживать опору в горизонтальном положении.
- После разблокировки опора из нержавеющей стали может перемещаться свободно сверху вниз, позволяя тем самым увеличивать или сокращать толщину ломтиков (2).
- После достижения необходимой толщины, будет необходимо снова затянуть винты-барашки.

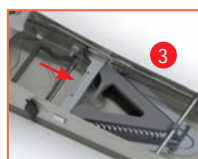
**Предложение:** при установке на хранение, всегда оставлять опору, повернутой вверх и устанавливать защиту ножей.



## 4- Как устанавливать гребки для резки на жульен

- Внимание: гребень для резки на жульен оснащен крайне острым ножом. Очень аккуратно обращайтесь с ним, держа за заднюю часть.
- Переверните овощерезку-манголину.
  - Вытяните блокировочную задвижку, расположенную под овощерезкой-манголиной по направлению к задней части (1).
  - Поместите гребень для резки на жульен на станину - нож должен быть повернут по направлению к овощерезке-манголине, метка конца должна быть расположена в центре передней оси (2).
  - Установите на место блокировочную задвижку по направлению к передней части, разместив его на гребне для резки на жульен для его блокировки (3).

55



## 5- Лоток и держатель

- Овощерезка-манголина VANTAGE оснащена вставкой и соответствующим держателем. На вставке размещаются продукты для последующей резки. Для обеспечения максимальной защиты, необходимо использовать вставку и держатель.
- Вставка должна устанавливаться таким образом, чтобы она могла скользить по станине овощерезки-манголине. Таким образом, во время резки она не выйдет за пределы соответствующих пазов.
- Разместите продукты для резки на вставке, если овощи или фрукты большого размера, предварительно разрежьте их на более мелкие куски.





- Установите кнопку непосредственно в центре вставки. Погрузите держатель в овощи/фрукты, подлежащие резке, иголки войдут в мякоть, что позволит избежать перекатывания, а пружина таким образом будет оказывать постоянное давление во время резки. В зависимости от твердости продукта, во время резки нажимайте на выталкиватель, чтобы резка осуществлялась более плавно.
- Центральный шток держателя указывает на уровень продукта, который еще остается на подставке.

**Помните: для осуществления резки в условиях полной безопасности необходимо всегда использовать вставку и держатель.**

## НОЖИ

### Ломтики и кружки



- Отрегулируйте необходимую толщину и высоту резки (§3).
- Разместите продукт, подлежащий резке на вставке.
- Установите держатель в центре вставки (§5) и сдвиньте ее вперед и назад по направлению к ножу, держась за ручку станины.

56

### Резка на жульен, брусочки и картофель фри

- Выберите гребень для резки на жульен из соответствующего контейнера.



Гребень на 2 мм



Гребень на 4 мм



Гребень на 7 мм



Гребень на 10 мм



- Установите гребень для резки на жульен (§4).
- Отрегулируйте необходимую толщину и высоту резки (§3).
- Разместите продукт, подлежащий резке на вставке.
- Установите держатель на вставке и сдвиньте ее вперед и назад по направлению к ножу, держась за ручку станины.



# Vantage»

С ФУНКЦИЕЙ ТЕРКИ НОМ. 2017.30



## СОСТАВ

- Станина из нержавеющей стали со встроенным горизонтальным V-образным ножом;
- Гладкая регулируемая опора от 1 до 10 мм, оснащенная затвором;
- 3 гребня для резки на жульен на 4 - 7 и 10 мм;
- 3 терки;
- Гладкая V-образная защита лезвия для установки продукта;
- Контейнер для хранения гребенок-ножей/ терок;
- Вставка для овощей/ фруктов;
- Эргономичный защитный держатель; от порезов.



## ПОДГОТОВКА

Овощерезка-мандолина Vantage с функцией терки была разработана точно также, как и стандартная модель без терки, и, после установки затвора, используется точно также для обычной резки, для резки на жульен и для регулировки толщины резки.

### Замена терок

**СНИМИТЕ ОПОРУ:** разместите овощерезку-мандолину в противоположном направлении; нажмите на 2 выступа опоры сзади станины и нажмите для разблокировки опоры (1).



### КАК УСТАНАВЛИВАТЬ ОПОРУ:

Установите овощерезку-мандолину на опорных ножках. Отрегулируйте подставку по направлению вверх и хорошо затяните винты-барашки. –Разместите терку в соответствующем гнезде (1) и нажмите на 2 риска, расположенные на бортах для ее блокировки (2).



## Использование опор

### ЗАТВОР



Затвор овощерезки-мандолины VANTAGE позволяет выполнять резку ровных ломтиков и на жульен.

Для резки на жульен в V-образный нож, встроенный в станину, устанавливается гребенка.

Дальнейшее использование не отличается от использования стандартной модели овощерезки-мандолины Vantage. (см. инструкции, приведенные на стр. 54-56)

### ТЕРКИ

**Отрегулируйте опорную плиту по направлению вверх над V-образным ножом, и хорошо затяните винты-барашки. Установите выбранную терку.**

Продукт, подлежащий натиранию должен скользить сверху вниз, больше или меньше надавливая в зависимости от консистенции самого продукта. Зубцы терки работают в обоих направлениях.

Предложение: использовать вставку и держатель для больших количеств - продукта, подлежащего натиранию (картофеля, капусты, пармезана и т.д.).

Не использовать вставку и соответствующий держатель для цедры.

Внимание: не приближайте пальцы слишком сильно к терки, если не используются вставка и держатель.

58

#### ТЕРКА С БОЛЬШИМИ ОТВЕРСТИЯМИ



Идеальна для натирания картофеля, моркови, сельдерея, лука, яблок, капусты, сыра, шоколада и т.д.

#### ТЕРКА СО СРЕДНИМИ ОТВЕРСТИЯМИ



Идеальная для натирания имбиря, моркови, пармезана, шоколада, яблок и т.д.

#### НОЖ ДЛЯ СНЯТИЯ ЦЕДРЫ



Идеален для цедры цитрусовых (лимона, лайма, грейпфрута, апельсина и т.д.), а также для чеснока, имбиря и т.д.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Запрещено мыть овощерезку-мандолину VANTAGE в посудомоечной машине.
- Лезвия/ гребни выполнены из нержавеющей стали для режущих инструментов, мытье вручную увеличивает их срок службы. Можно использовать щетку для очистки пространства между зубцами гребней для резки на жульен.
- Терка модель 2017.30: терки изготовлены из нержавеющей стали и полипропилена; их можно мыть в посудомоечной машине, но мытье вручную гарантирует больший их срок службы. Также можно использовать мягкую щетку для очистки зубцов терок.
- После мытья хорошо осушите овощерезку-мандолину VANTAGE и поместите ее на хранение в сухое место.
- Можно демонтировать кнопку, чтобы очистить его до дна. Гайка, расположенная сверху, позволяет разблокировать кнопку, отделив эргономичный купол от штока, высвободив пружину. Для снятия этой гайки необходимо ее разблокировать, повернув право. Иглы же снять невозможно. Для установки всех компонентов кнопки выполните эту же операцию в обратном порядке.

## ХРАНЕНИЕ

- Контейнер для хранения овощерезки-мандолины VANTAGE позволяет установить все гребни для резки на жульен и терки (для модели с функцией терки 2017.30)
- Магнитный контейнер крепится к опорной пластине

59



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

*Овощерезка-мандолина VANTAGE производства компании de Buyer — это инструмент для резки фруктов и овощей, разработанный с целью обеспечения максимальной безопасности при приготовлении ваших блюд. Этот инструмент требует использования крайне острых ножей и гребней, следовательно, при обращении с ними нужно быть очень внимательными. В соответствии с вышеизложенным просим вас внимательно соблюдать следующие инструкции по использованию:*

- Вставка и соответствующий держатель гарантируют безопасность; их использование необходимо в случае использования овощерезки-мандолины VANTAGE.
- Всегда беритесь за соответствующие ручки при обращении со станиной и гребнями для резки на жульен овощерезки-мандолины VANTAGE.
- При обращении с овощерезкой-мандолиной для замены гребней или терок, правильно установите опорную плиту, повернув ее вверх, над V-образным ножом.
- Когда овощерезка-мандолина не используется, установите защиту ножа на V-образный нож, встроенный в станину.
- Храните в недоступном для детей месте.

# Vantage >

## STANDARDMODEL 2017.00



- Stel af rustfrit stål med indbygget V-formet klinge og med sammenklappeligt støtteben bagpå.
- Justérbar, rustfri, støtteplade i stål. Kan reguleres fra 1-10 mm.
- 4 Julienne-skær på 2 - 4 - 7 og 10 mm.
- Glat V-formet klingebeskyttelse i plast.
- Beholder til opbevaring af Julienne-skærene.
- Håndtag/slæde til grøntsager/frugt.



de BUYER

DEPUIS 1830

Mandolin Vantage findes i 2 varianter:

- **standardmodel 2017.00**
- **model med rivejern 2017.30**

## MODEL MED RIVEJERN 2017.30



- Stel af rustfrit stål med vandret indbygget V-formet klinge og med sammenklappelig ben.
- Justérbar, rustfri, støtteplade i stål. Kan reguleres fra 1-10 mm.
- 3 Julienne-skær på 4 - 7 og 10 mm.
- 3 rivejern.
- Glat V-formet klingebeskyttelse i plast.
- Beholder til opbevaring af Julienne-skær og rivejern.
- Håndtag/slæde til grøntsager/frugt.

Mandolin Vantage med rivejernfunktion er designet på nøjagtigt samme måde, som standardmodellen uden rivejern og anvendes på samme måde.

*Vi takker for valget af en Mandolina VANTAGE og håber at De vil være fuldt tilfreds med kvaliteten på de snittede frugter og grøntsager.*

# Vantage»

standardmodel REF. 2017.00



## INDHOLD

- Stel af rustfrit stål med indbygget V-formet klinge
- Justérbar, rustfri, støtteplade i stål. Kan reguleres fra 1-10 mm.
- 4 Julienne-skær på 2 - 4 - 7 og 10 mm
- Glat V-formet klingebeskyttelse i plast.
- Beholder til opbevaring af Julienne-skær
- Håndtag/slæde til grøntsager/frugt

## skæringer



62

## MONTERING

**!** OBS.: Mandolinjernet er udstyret med en meget skarp indbygget V-formet klinge. Vær altid forsigtig, når du bruger og håndterer Mandolinjernet. Tag altid fat om slæden på Mandolinjernet med din skrivehånd og om bøjljen bagerst på mandolinjernet med den anden hånd.

### 1-Ben

- Åbn det bagerste ben.
- Mandolin Vantage kan anvendes direkte på køkkenbordet eller hen over en skål eller beholder.



### 2- Tag klingebeskyttelsen af

Klingebeskyttelsen fungerer som beskyttelse, når Mandolinjernet opbevares. Det anbefales at sætte plasticbeskyttelsen på den V-formede klinge efter brug.



# FUNKTION

## 3- Regulering af skærehøjden

• Mandolin VANTAGE giver mulighed for at skære helt glatte skiver med en tykkelse fra 1 til 10 mm.

• På begge sider af Mandolinjernet sidder der to vingeskruer, som giver mulighed for at fastlåse eller udløse støttepladen, når den ønskede højde reguleres (1); er det ikke nødvendigt at stramme skruerne helt i bund, for at holde pladen i den vandrette position.

• Når støttepladen af rustfrit stål udløses, kan den flyttes frit opad eller nedad, og således forøge eller reducere skivernes tykkelse (2).

• De to vingeskruer skal strammes til igen, når den ønskede tykkelse er indstillet.

Inden redskabet lægges væk, er det lettest at sætte klingebeskyttelsen på igen ved at vende Mandolinjernet på hovedet med benene opad.

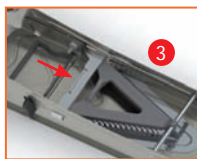
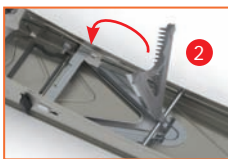


## 4- Isætning af et Julienne-skær

OBS.: Skæret til Julienne-snit er udstyret med meget skarpe klinger. Vær forsigtig under håndtering og hold på bøjlens bagerste .

- Træk blokeringsstangen bagud på undersiden af Mandolinjernet (1).
- Sæt Julienne-skæret på stellet - klingens mod Mandolinjernet - så den yderste kants hak sidder i midten af den forreste akse (2).
- Træk blokeringsstangen fremad, så den anbringes på Julienne-skæret, for at blokere dette (3).

63



## 5- Slæde og kugleformet holder

• Mandolin VANTAGE er udstyret med en slæde og dennes trykknop. Man anbringer grøntsagerne, som skal snittes, på slæden. Det er nødvendigt at anvende slæden og dennes holder, for at opnå maksimal sikkerhed.

• Slæden skal blot trækkes hen over stellet på Mandolinjernet. På denne måde kommer den ikke fri af rillerne i selve Mandolinjernet under snitningen.

• Anbring madvarerne der skal snittes på slæden (store grøntsager eller frugter skal skæres i mindre stykker).





- Anbring den kugleformede holder præcis i midten af slæden. Tryk knappen ned, så nålene skubbes ind i madvarerne, som skal snittes, så dette ikke kan rulle, og således at fjederen udøver et konstant tryk under snitningen. Afstem trykket under snitningen efter produktets hårdhed, for at lette handlingen.

- Den centrale stang på trykknappen angiver det produktniveau, som stadig findes på slæden.

**Husk:** Benyt altid slæden og holder, når du snitter med Mandolin-jernet.

## SNITTETYPEN

### Skiver



- Reguler den ønskede skærehøjde (§3).
- Anbring produktet på slæden.
- Placer holder i midten af slæden (§5) og lad den glide frem og tilbage i klingens retning, mens stallets håndtag holdes fast med den anden hånd.

### 64 Julienne, stove og pomfritter

- Vælg et Julienne-skær fra beholderen.



**Skær på 2 mm**



**Skær på 4 mm**



**Skær på 7 mm**



**Skær på 10 mm**



- Placer Julienne-skæret (§4).
- Reguler den ønskede skærehøjde (§3).
- Anbring produktet på slæden.
- Placer den kugleformede holder på slæden og lad den glide frem og tilbage i klingens retning, mens stallets håndtag holdes fast med den anden hånd.



# Vantage»

MED RIVEFUNKTION REF. 2017.30



## INDHOLD

- Et stel af rustfrit stål med indbygget vandret V-formet klinge
- Justérbar, rustfri, støtteplade i stål som kan reguleres fra 1-10 mm.
- 3 Julienne-skær på 4 - 7 og 10 mm.
- 3 rivejern.
- Glat V-formet klingebeskyttelse i plast til opbevaring.
- Beholder til opbevaring af skær/rivejern.
- Slæde til grøntsager/frugt

## skæringer



65

## KLARGØRING

Mandolin Vantage med rivejernfunktion er designet nøjagtigt på samme måde som standardmodellen uden rivejern og anvendes på samme måde.

## Udskiftning af rivejernets støtteplader

**AFTAGNING AF EN STØTTEPLADE :** Vend Mandolinjernet om; tryk på støttepladens 2 tapper på stelletts bagside og tryk let på stellet for at udløse det (1).



### ISÆTNING AF EN STØTTEPLADE:

Anbring Mandolinjernet på benene. Regulér støttepladen i opadgående retning og stram vingskruerne. Anbring rivejernet i sædet (1) og tryk på siderne, for at blokere det (2).



## Brug af støttepladerne

### GLAT STØTTEPLADE



Den glatte støtteplade til Mandolin VANTAGE giver mulighed for at foretage glatte, bølgeformede eller stavformede skæringer. Ved stavformede skæringer kombineres et Julienne-skær med den V-formede klinge – som er indbygget i stellet. Brugsmetoden er den samme som for Mandolin Swing standard. (jfr. anvisningerne på side 62-64)

## RIVEJERN

**Reguler støttepladen i opadgående retning og stram vingeskruerne, placer så det ønskede rivejern.**

Lad produktet, der skal rives, glide oppefra og nedad og udøv et stærkere eller lettere tryk, i forhold til produktets konsistens. Rivejernets klinger fungerer i begge retninger og produktet skæres således meget hurtigt.

OBS: Det anbefales altid at benytte slæden og holderen, når du snitter. Hvis du skal rive skaller er det dog lettest uden – men anbring aldrig fingrene i nærheden af rivejernets, hvis du river uden brug af slæden.

66

### GROFT RIVEJERN



Ideelt til kartofler, gulerødder, selleri, løg, æbler, kål, ost, chokolade, etc.

### MELLEMGROFT RIVEJERN



Ideelt til ingefær, gulerødder, parmesanost, chokolade, æbler, etc.

### ZESTER



Perfekt til citrusfrugter (skal af citron, lime, grapefrugt, appelsin...) også til hvidløg etc.

# PLEJE

- Det frarådes at vaske Mandolin VANTAGE i opvaskemaskinen.
- Klinger/skær er udført af rustfrit kniv-stål og vask i hånden vil forlænge levetiden. Det er muligt at benytte en børste til rengøring af Julienne-skærenes tænder.
- Det er også muligt at slibe klingerne.
- *Rivejernsskæreplader model 2017.30*: Skærepladerne er udført af rustfrit stål og polypropylen; de kan vaskes i opvaskemaskinen, men vask i hånden vil forlænge levetiden. Der kan anvendes en blød børste til rengøring af rivejernet.
- Tør omhyggeligt Mandolin VANTAGE af efter vask og opbevar det på et tørt sted.
- Kugletrykholderen kan demonteres og rengøres. – En ringmøtrik på oversiden giver mulighed for at udløse trykknappen og skille den ergonomiske klokke fra stangen og frilægge fjederen. Det er nødvendigt at udløse ringmøtrikken ved at dreje den mod højre, for at tage den af. Det er derimod ikke muligt at demontere nålene. Udfør den samme handling i modsat rækkefølge, for at montere alle holderens komponenter igen.

## OPBEVARING

- Beholderen til opbevaring af Mandolin VANTAGE giver mulighed for at lægge Julienne-skærene og rivejernene væk (*også på modellen med rivejern 2017.30*)
- Beholderen holdes fast på støttepladen på Mandolinjernet ved hjælp af en magnet.

67



## FORHOLDSREGLER

Mandolin VANTAGE de Buyer er et redskab til udskæring af frugt og grøntsager, som er fremstillet med henblik på at sikre en maksimal sikkerhed under tilberedning af madretter. Dette redskab kræver dog brug af meget skarpe klinger og skær, som skal håndteres med stor forsigtighed. De bedes derfor overholde følgende brugsanvisninger:

- Slæden og den tilhørende holder skaber stor sikkerheden; brug heraf er stærkt anbefalet, når man anvender Mandolin VANTAGE.
- **Benyt altid de relevante håndtag under håndtering af stellet og Julienne-skærene til Mandolin VANTAGE.**
- Placer støttepladen korrekt i det øvre afsnit, over den V-formede klinge, når Mandolin håndteres under udskiftning af skærene eller rivejernene.
- **Anbring klingebeskyttelsen på stallets V-formede klinge, når Mandolinjernet ikke er i brug.**
- Hold udenfor børns rækkevidde.



<http://www.debuyer.com/en/product-releases/vantage-mandoline>



**modèle déposé**  
**Design and utility patented**

**J**  
DESIGN



**de BUYER®**

DEPUIS 1830

**DE BUYER INDUSTRIES**

BP 70002 - 25 , FAYMONT - 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**