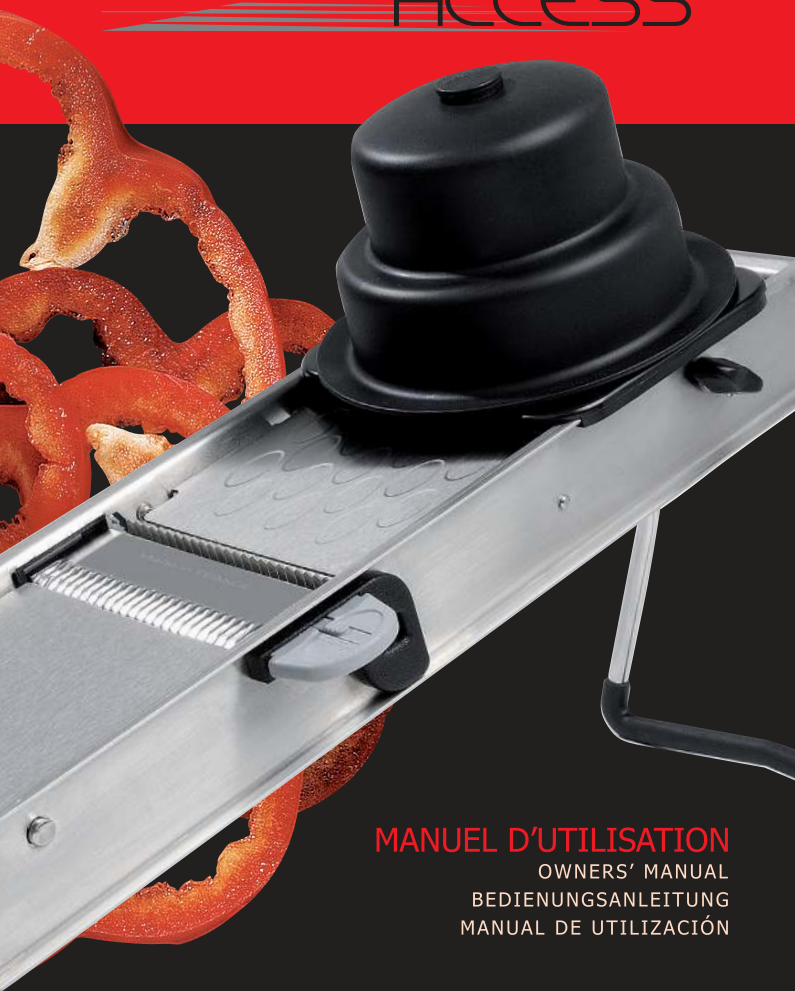


La Mandoline[®]

ACCESS



MANUEL D'UTILISATION

OWNERS' MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUAL DE UTILIZACIÓN



de BUYER[®]

DEPUIS 1830

MADE IN
FRANCE



La Mandoline®

ACCESS



FRANCAIS *pages 1-4*



ENGLISH *pages 5-8*



DEUTSCH *Seiten 9-12*



ESPAÑOL *pág. 13-16*



COMPOSITION

- Un châssis inox avec pieds avant et arrière repliables.
- Un chariot accueillant les légumes/fruits en plastique
- Un poussoir ergonomique en plastique
- Une double lame horizontale - lisse et ondulée -
- Un double peigne Julienne 4/10 mm
- Une notice d'utilisation

MISE EN SERVICE

Pieds

- Déplier les pieds.
- La Mandoline 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 peigne 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 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 (vers la poignée).
- On insère en toute sécurité la lame sur le côté gauche de la Mandoline. 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.



DOUBLES-PEIGNES JULIENNE

- La Mandoline Swing dispose d'un doubles peigne Julienne. Choisir l'espacement désiré en positionnant le peigne choisi VERS LE HAUT de la Mandoline.
- On insère en toute sécurité le peigne sur le côté droit de la Mandoline. 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

- L'épaisseur maximum possible est d'environ 10 mm.



- 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.



Le chariot et son poussoir

- La Mandoline 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 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. 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

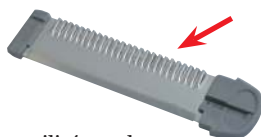


Conseil : pour une coupe encore plus facile, il est conseillé d'humidifier la plaque d'appui lors de l'utilisation.

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.



côté dents espacées
de 4 mm



côté dents espacées
de 10 mm

Coupe gaufrée



repères
1/4 de tour

- 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).

- 1- Après avoir placé le produit dans le chariot, effectuer un premier mouvement en le poussant vers le bas avec le poussoir.
- 2- Ramener vers l'arrière, effectuez une rotation d'environ 1/4 de tour du poussoir (2) - s'aider des repères triangulaires du poussoir.
- 3- Garder la position. Pousser à nouveau vers la lame et ramener en arrière.

Répéter cette opération en prenant soin d'alternier ces deux positions, jusqu'à ce que le légume soit entièrement coupé.



ENTRETIEN

- L'ensemble de la Mandoline peut passer au lave-vaisselle.
- Bien essuyer la Mandoline 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 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.**

Le coupe fruits/légumes La Mandoline 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.

COMPOSITION

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

PUTTING INTO SERVICE

Feet

- La Mandoline Swing has 2 folding feet and can be easily stored.
- Unfold the feet before use
- La Mandoline Swing can be used either directly on the working surface or above a cowntainer .

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 HORIZONTAL BLADE

- La Mandoline has one double horizontal 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 has a double verticale blade to produce Julienne cuts, stickes or French fries.

- Choose the cut with the chosen side facing up.

The double Julienne blade is to be inserted in La Mandoline 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

- Maximum thickness is 10 mm



- 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 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 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.



CUTS

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.

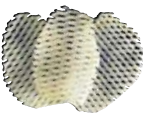


Spacing 4 mm



Spacing 10 mm

Waffle cut



marks for
round a
quarter

- 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.
- Place the product in the slider, push the slider down with the pusher (1) and push it then back to the top. Once the slider is completely above the blade, rotate it one quarter turn (2). You can use the triangular marks of the pusher. Maintaining the rotated position push the slider down over the blade and again back to the top (3). Repeat the movements until the product is completely cut.



CARE

- 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 receptacle simply slide it off the mandoline frame.

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



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.

8

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.**

The vegetable/fruit slicer "La Mandoline" 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.

UMFASSUNG

- Ein Gestell aus Edelstahl mit 2 einklappbaren Standfüßen
- Ein Schlitten für das Obst und Gemüse
- Ein ergonomisch geformter Schieber
- 1 horizontale Doppeltklinge - glatt und gewellt -
- 1 Julienne Doppeltklinge 4/10 mm
- 1 Bedienungsanleitung

INBETRIEBNAHME

Die Stellfüsse

- Der Obst- und Gemüseschneider weist 2 ausklappbare Füße auf. Ist der Standfuß eingeklappt, ist sie raumsparend und problemlos verstaubar.
- Direkte Verwendung auf einer Arbeitsplatte oder Verwendung über einem Behälter (Schüssel, Topf usw.).

Die Schneidblätter einlegen

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



HORIZONTALE DOPPELTKLINGE

Der Obst- und Gemüseschneider "La Mandoline Access" 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 oder 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 DOPPELTKLINGE

- Die Klinge muß in die richtige Richtung zeigen und zwar mit der gewünschten Seite 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.



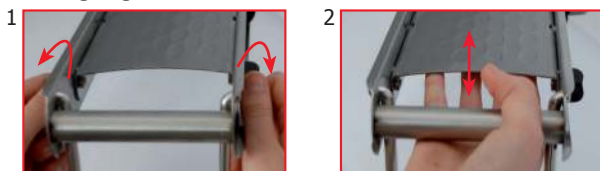
UMFASSUNG

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 Access" verfügt über Flügelsschrauben 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 Flügelsschrauben wieder angezogen werden.



Der Schlitten und der Schieber

• Der Schlitten von "La Mandoline Access" 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 Access" 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

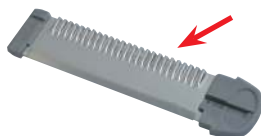
Tipp : Es läßt sich noch leichter schneiden, wenn die Platte zur Verwendung leicht angefeuchtet wird.



Scheiben



geriffelte Scheiben



Das gewellte Schneidblatt muss stets alleine verwendet werden.

Gemüsestifte



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



Abstand von 4 mm



Abstand von 10 mm

Waffelschnitte



Markierungen 90°

- Mit «La Mandoline Access» 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). Die Markierungen auf dem Schieber können Sie helfen. 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 Access" 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

12

Der Obst- und Gemüseschneider "La Mandoline Access" 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 Griffelementen 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.

Der Obst- und Gemüseschneider La Mandoline 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.

COMPOSICIÒN

- Un chasis en acero inoxidable con 2 pies plegables
- Un carro para las verduras/frutas en polímeros compuestos
- Un pulsador ergónomico en polímeros compuestos
- un doble cuchilla horizontales - lisa y ondulada -
- un doble cuchilla vertical *Julienne* 4/10 mm
- un manual de utilizaciòn

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Pies

- La Mandolina Access tiene 2 pies plegables.
- Utilizar directamente en una superficie lisa de trabajo o utilizar sobre un recipiente (cacerola, bol....).

Inserciòn de las cuchillas

Los dientes estàn 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 le lado de corte de la cuchilla.



DOBLE CUCHILLA HORIZONTAL

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

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

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

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



DOBLE CUCHILLA JULIENNE

- La Mandolina Access tiene cuchillas para realizar cortes verticales julianas.

- Escoger la corte: este lado hacia encima.

Se inserta con toda seguridad la cuchilla sobre el lado derecho de la Mandolina. Un raíl doble guía la inserciòn. La cuchilla debe empujarse hacia el interior. Un "CLAC" confirma que la inserciòn 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 raíles. 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

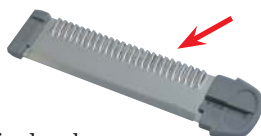
Consejo: para una mejor utilización, humedecer la placa de apoyo antes de utilizar la Mandolina.



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.



espaciados 4 mm



espaciados 10 mm

Corte gaufré



- La mandoline Access permite realizar de manera segura el corte de gaufre. Para este corte, hay que utilizar la cuchilla ondulada y ajustar el grosor de corte para obtener una altura de corte fina.
- Después de situar el producto en el carro, efectuar un primer movimiento empujándolo hacia abajo con el pulsador (1). Volver hacia atrás, hacer una rotación con el pulsador de $\frac{1}{4}$ de vuelta (2), y enviarlo de nuevo hacia la cuchilla (3). Repetir esta operación tratando de alternar las dos posiciones, hasta que la verdura esté completamente cortada. El pulsador ofrece una seguridad perfecta ya que contrariamente a otras mandolinas del mercado, puede utilizarse también para el efecto gaufre.



MANTENIMIENTO

- la Mandolina Access 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 una 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 Mandoline de Buyer est un coupe fruits et légumes étalé 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 :

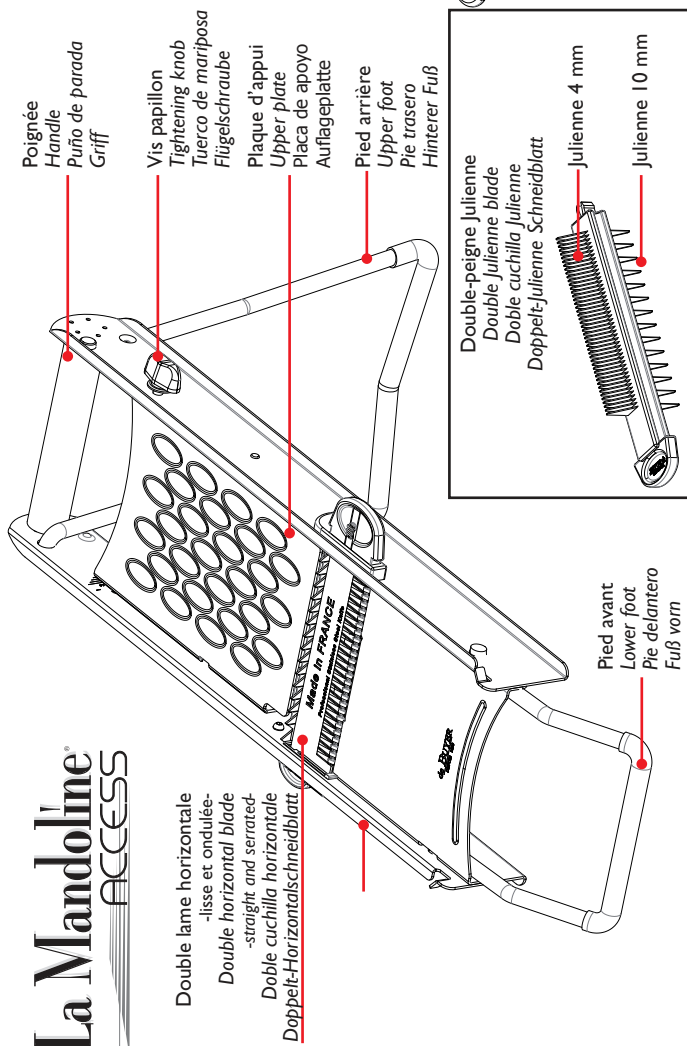
• Le chariot et son poussoir apportent une garantie de sécurité; il est indispensable de les mettre en place lors de l'utilisation de la Mandoline.

• **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.

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



La Mandoline[®]

ACCESS



**MODÈLE DÉPOSÉ
DESIGN AND UTILITY PATENTED**

SAS DE BUYER INDUSTRIES

BP 70002 - FAYMONT - 88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE

TEL : +33 (0)3 29 30 66 12 - FAX : +33 (0)3 29 30 60 03

INFO@DEBUYER.COM

WWW.DEBUYER.COM



de BUYER[®]

DEPUIS 1830