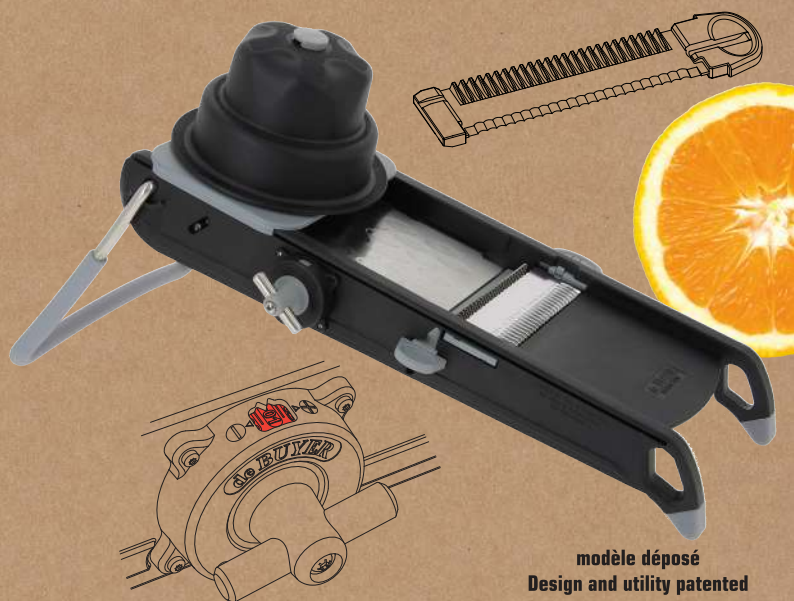


Swing

PLUS



modèle déposé
Design and utility patented

MANUEL D'UTILISATION

OWNERS' MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUAL DE UTILIZACIÓN

GEBRUIKSAANWIJZING

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

LIBRETTO D'ISTRUZIONI

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

de Buyer

DEPUIS 1830



MADE IN
FRANCE



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

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

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

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

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

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

L'affettaverdura e frutta «Swing Plus» 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.

O cortador de frutos/legumes Swing Plus tem uma garantia de 2 anos contra qualquer defeito de fabrico e em condições normais de utilização. Todos os textos, informações, características ou reproduções fotográficas presentes neste manual têm um valor meramente indicativo, sem garantia. Não podem, de forma alguma, comprometer a nossa responsabilidade em caso de inexactidão. Reservamo-nos o direito de efetuar qualquer modificação, sem aviso prévio.

Swing

PLUS

ROBUSTE & PROFESSIONNELLE

- En acier inoxydable et polymère technique •
- Lames et peignes en aciers spéciaux trempés •

EFFICACE

- Coupe facile et nette • Large contenance du chariot • davantage de produits coupés en une seule opération • Réglage précis de la hauteur de coupe grâce à la mollette de réglage • Coupes allant de tranches ultrafines 0,5 mm jusqu'à une épaisseur maximum de 1 cm •

COMPACTE

- Encombrement minimum • Légère • Facile à manipuler • Pied rétractable •

PRATIQUE & FACILE

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

SÛRE

- Aucun contact avec la lame lors de la coupe grâce au poussoir • Stabilité lors de la coupe grâce aux pieds anti-dérapants • Insertion des lames de part et d'autre du châssis •

MULTICOUPES

- Rondelles lisses ou ondulées • Coupe gaufrée • Coupes Julienne •

COMPOSITION

La Mandoline Swing PLUS

- Un châssis inox et polymère composite avec pied arrière repliable
- Un chariot accueillant les légumes/fruits
- Un poussoir ergonomique
- Une double lame horizontale - micro lobes et ondulée -
- Un double peigne Julienne 4/10 mm



BV Cert. 6054661

Pieds

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

Insertions des lames / Peignes

Toujours prendre la lame/le peigne par sa zone de préhension. Ne jamais faire d'ajustement de la lame ou du 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 Swing dispose d'une double lame horizontale -un côté microlobes dentelé et un côté ondulé- pour réaliser des coupes horizontales en tranches ou rondelles.



• Choisir la coupe désirée - droite ou ondulée – en positionnant le côté choisi **VERS L'ARRIÈRE** de la mandoline Swing Plus (vers la poignée).



• On insère en toute sécurité la lame sur le côté gauche de la mandoline Swing Plus. Un double rail guide l'insertion. La lame doit être poussée à l'intérieur. Un léger bruit confirme que l'insertion est complète.



• Pour ressortir la lame, presser sur le petit poussoir latéral de la lame.

DOUBLE-PEIGNES JULIENNE

• La Mandoline Swing dispose de double peignes Julienne. Choisir l'espacement désiré en positionnant le peigne choisi **VERS LE HAUT** de la Mandoline Swing.



• On insère en toute sécurité le peigne sur le côté droit de la Mandoline Swing. Un double rail guide l'insertion. La lame doit être poussée complètement à l'intérieur. Un « CLAC » confirme que le peigne est en place.



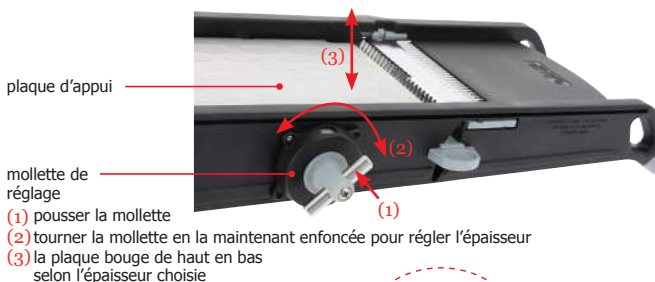
• Faire l'opération inverse pour retirer le peigne en le tenant toujours par la zone de préhension.



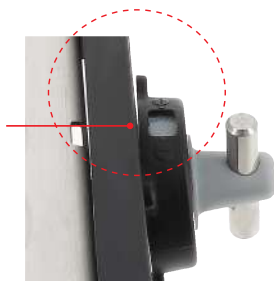
MISE EN SERVICE

Réglage de l'épaisseur de coupe

- La plaque d'appui supérieure, située entre la poignée et les lames permet d'ajuster très précisément l'épaisseur de coupe.
- Système de réglage facile grâce à la mollette. La plaque d'appui bouge ainsi facilement de haut en bas.
- Marquage en mm de l'épaisseur (hauteur de coupe) sur la mollette.
- L'épaisseur maximum possible est d'environ 10 mm.



- Marquage en mm de l'épaisseur (hauteur de coupe) sur la mollette.



Le chariot et son poussoir

- La Mandoline Swing est livrée complète avec le chariot et son poussoir. Le chariot de la Mandoline vient accueillir les produits à couper. Pour une utilisation de la Mandoline Swing en toute sécurité, il est indispensable de l'utiliser avec son chariot et son poussoir.

- Le chariot se glisse simplement sur le châssis de la Mandoline Swing. Il ne peut alors pas sortir de ses rails pendant la coupe.
- Placer les produits à couper dans le chariot (les légumes ou fruits trop volumineux doivent être coupés au préalable).
- Bien centrer le poussoir sur le chariot. Enfoncer le poussoir sur les légumes/fruits à couper, les aiguilles les pénètrent pour les empêcher de rouler et le ressort applique une pression constante sur ceux-ci pendant la coupe.
- La tige centrale du poussoir indique le niveau de produits restant dans le chariot.



LES COUPES



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

Rondelles



Coupe ondulée



- La lame ondulée doit toujours être utilisée seule

Bâtonnet & frites



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

DOUBLE-PEIGNE JULIENNE 4/10 mm REF.2015.92



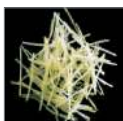
côté dents espacées
de 4 mm



côté dents espacées
de 10 mm

OPTION: DOUBLE-PEIGNE JULIENNE 2/7 mm REF.2015.93

livré avec boîte de rangement



côté dents espacées
de 2 mm



côté dents espacées
de 7 mm

La boîte de peignes est amovible et doit être enlevée pendant l'utilisation ou lors du nettoyage

Enlever
la boîte



Replacer
la boîte

LA COUPE GAUFRÉE



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



ENTRETIEN

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

Chariot et poussoir

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

- Pour un nettoyage complet du poussoir, il est possible de le démonter. Un embout au sommet débloque le poussoir, séparant le corps du poussoir de la partie intérieure et libérant le ressort. Pour enlever cet embout, il faut le débloquer en exerçant une rotation vers la droite. Par contre, les aiguilles ne peuvent pas être démontées. L'opération inverse doit être réalisée pour remonter les éléments du poussoir.



Lames et peignes

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

PRECAUTIONS

- La Mandoline Swing de Buyer est un coupe fruits et légumes étudié et conçu pour apporter la plus grande sécurité lors de la réalisation de vos préparations.
- Cet ustensile requiert cependant l'utilisation de lames et peignes particulièrement tranchants, qu'il est indispensable de manipuler avec la plus grande précaution. C'est pourquoi nous vous prions de respecter les règles d'utilisation qui suivent :
- Le chariot et son poussoir apportent une garantie de sécurité; il est indispensable de les mettre en place lors de l'utilisation de la Mandoline.
- **Toujours manipuler le châssis de la Mandoline et les lames/peignes par les 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.**

Swing PLUS

ROBUST & PROFESSIONAL

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

EFFICIENT

- Easy and precise cut
- Large capacity of the receptacle
- more products are cut in a single time
- Precise thickness adjustment thanks to tightening knobs
- from ultrafine slices (0,5 mm) to an one-centimeter thickness

COMPACT

- Light
- easy to handle
- Folding upper foot

PRACTICAL

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

SECURE

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

MULTICUTS

- Slices
- Crinkles
- Waffle cut
- Julienne cut

COMPOSITION

La Mandoline Swing PLUS

- Stainless steel - polymer composite Mandoline Adjustable 1 to 10-mm thick cuts.
- A double horizontale blade - micro-serrated and serrated
- A double Julienne blade 4/10 mm
- Receptacle for vegetables / fruits
- Ergonomic pusher



BV Cert. 6054661

PUTTING INTO SERVICE

Feet

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

Inserting of blades

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

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



DOUBLE HORIZONTAL BLADE

- La Mandoline Swing Plus has one double horizontal blade - one straight lobe-edged side and one serrated side - to produce slices or crinkles.

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

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

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



DOUBLE JULIENNE BLADE

- La Mandoline Swing Plus has double verticale blades to produce Julienne cuts, stickes or French fries.

- Choose the cut with the chosen side facing up.

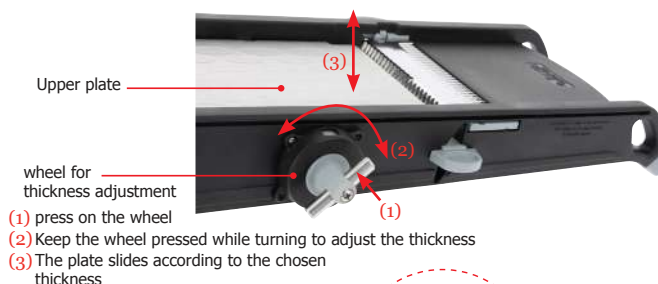
- The double Julienne blade is to be inserted in the slicer Swing Plus on the right side. A double rail guides the blade for perfect insertion. This blade should be pushed all the way in. A “clac” will confirm a complete insertion.



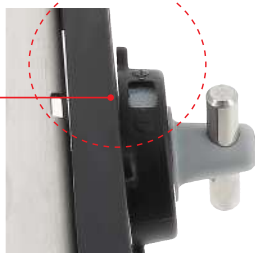
PUTTING INTO SERVICE

The thickness adjustment mechanism

- The upper plate allows for adjusting the thickness of the cuts. The thickness can be set up to a maximum of around 10 mm (3/8").
- Easy thickness adjustment thanks to a wheel. The upper plate easily slides up and down
- Marking in mm of the cutting thickness on the wheel for a precise adjustment.



- Marking in mm of the cutting thickness on the wheel



The slider and its pusher

- La Mandoline Swing Plus is delivered with its receptacle and its pusher. They protect fingers from the sharp blades and they must be used at all times.
- Just slide the receptacle on the frame of la Mandoline. It can not go off the rails.
- Food should be placed into the receptacle (oversized vegetables or fruits should be pre-cut in order to fit in the receptacle).
- Place the pusher in the middle of the receptacle.
- The hand-held pusher actually pushes the food toward the blades. The interior pushing plate of the pusher has prongs and pins to secure the food in place. The pushing plate is mounted on a spring which helps to press the food and then slowly releases it as the vegetables or fruits diminish after each cut.



PUTTING INTO SERVICE

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



Slices



Crinkle cuts



- The serrated blade should always be used by itself.

Sticks & French fries



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

DOUBLE-BLADE JULIENNE 4/10 mm REF.2015.92



Spacing 4 mm



Spacing 10 mm

OPTION: DOUBLE-BLADE JULIENNE 2/7 mm REF.2015.93 delivered with its storage box



Spacing 2 mm



Spacing 7 mm

The storage box for Ju-
lienne blades placed un-
der the Mandoline must
be removed during use
or for cleaning.

Remove
the box



Replace
the box

THE WAFFLE CUT



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



CLEANING

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

Receptacle and pusher

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

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

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.

Swing PLUS

ROBUST & PROFESSIONNELL

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

WIRKSAM

- Müheloses und sauberes Schneiden • Schlitten mit beträchtlichem Fassungsvermögen • Es können größere Mengen auf einmal geschnitten werden
- Präzise Höhereinstellung dank der Kurbel • Mögliche Schnitthöhe von 0,5mm bis ungefähr 10 mm •

KOMPAKT

- Leicht • klappbar • platzsparend •

EINFACH

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

SICHER

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

MULTIFUNKTIONAL

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

ZUSAMMENSETZUNG La Mandoline Swing PLUS

- Ein Gestell mit einem einklappbaren Standfuß
- Ein Schlitten für das Obst und Gemüse
- Ein ergonomisch geformter Schieber
- Horizontale Klinge mit Mikrozahlenseite zum Schneiden von Obst und Gemüse mit weicher Haut und fester Schale. Zum Beispiel für Tomaten, Orangen usw. und eine geriffelte Seite für den Waffelschnitt.
- 1 Julienne Doppeltklinge - 4/10 mm



BV Cert. 6054661

Die Stellfüsse

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

Die 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 DOPPELKLINGE

Der Obst- und Gemüseschneider "La Mandoline Swing" verfügt über ein Horizontal-Doppelschneidblatt mit Mikrozahnseite und eine geriffelte Seite.



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



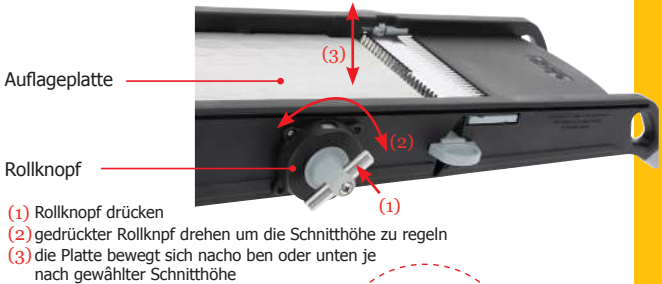
JULIENNE DOPPELKLINGE

- 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.

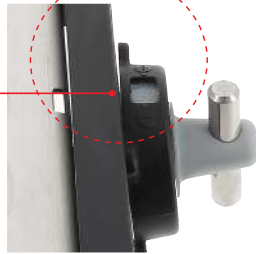


Die Schnitthöhe einstellen

- Einfache Höhe-Einstellung der Platte durch den Rollknopf.
- Durch die obere Platte (zwischen den Griff und die Klingen) werden Sie ganz bestimmt die Schnitthöhe regeln.
- Die Maximum-Dicke ist ca. 10 mm.



- Die Dicke (Schnitthöhe) wird in mm auf dem Rollknopf angezeigt



Der Schlitten und der Schieber

- Der Schlitten von "La Mandoline Swing" aus Kunststoff dient der Aufnahme der zu schneidenden Produkte. Aus Sicherheitsgründen muss der Obst- und Gemüseschneider unbedingt mit dem breiten Schlitten und dem zugehörigen Schieber eingesetzt werden.
- Der Schlitten gleitet mühelos über das Gestell von "La Mandoline Swing" und kann während des Schneidvorgangs nicht aus seinen Schienen springen.
- Die zu schneidenden Produkte in den Schlitten geben (zu große Obst- oder Gemüsesorten müssen vorher zugeschnitten werden). Den Schieber mittig auf den Schlitten setzen. Den Schieber auf das Obst oder Gemüse drücken. Hierbei sorgen die Nadeln dafür, dass dieses nicht wegleitet, 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

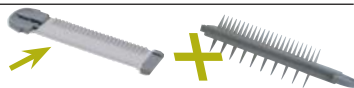


geriffelte Scheiben



Das gewellte Schneidblatt muss stets alleine verwendet werden.

Gemüsestifte



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

DOPPELTKLINGE JULIENNE 4/10 mm - 2015.92



Abstand von 4 mm

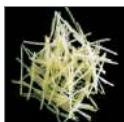


Abstand von 10 mm



OPTION: DOPPELTKLINGE JULIENNE 2/7 mm - 2015.93

mit ihrer Zubehörbox



Abstand von 2 mm



Abstand von 7 mm

• Die Zubehörbox für die Doppelklingen läßt sich abnehmen, während Scheiben und auch für Reinigungszwecke.

die Box abnehmen



die Box einstellen

WAFFELSCHNITT



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



PFLEGE

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

Schlitten und Schieber

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

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

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

Klingen

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



VORSICHTSMASSNAHMEN

Der Obst- und Gemüseschneider "La Mandoline Swing Plus" 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.

Swing PLUS

ROBUSTA & PROFESIONAL

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

EFICACIA

- Corte fácil y lipio • Capacidad importante de la tolva • corta más productos en una sola vez • Regulación precisa del grosor de corte de 0.5 mm a 10 mm •

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

PRACTICA

- Colocación fácil de cuchillas y peines : basta con insertarlas en los costados • Simplicidad en el reglaje de la altura de corte • Limpieza fácil • Apta para el lavavajillas •

SEGURA

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

MULTIFUNCIONES

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

COMPOSICIÓN La Mandoline Swing PLUS

- Un chasis en acero inoxidable y polímeros compuestos con un pie plegable
- Un carro para las verduras/frutas
- Un pulsador ergonómico
- Cuchilla horizontal con un lado micro-dentado para cortar las frutas y verduras más blandas y/o piel como la de tomate, naranja, etc. Y un borde dentado para los cortes gaufrees.
- un doble cuchilla vertical julienne - 4/10 mm



BVCert. 6054661

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Pies

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

Inserción de las cuchillas

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



DOBLE CUCHILLA HORIZONTAL

- La Mandolina Swing Plus tiene una doble cuchilla con un lado micro-dentado un borde dentado.



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

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



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



DOBLE CUCHILLA JULIENNE

- La Mandolina Swing tiene 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 Swing. Un raíl doble guía la inserción. La cuchilla debe empujarse hacia el interior. Un “CLAC” confirma que la inserción ha sido completada.



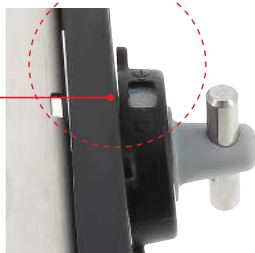
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Regulación del grosor en el corte

- Sistema de reglaje gracias a la ruleta. La placa de apoyo se mueve fácilmente de arriba abajo.
- La placa de apoyo superior situada entre la empuñadura y las cuchillas permite ajustar precisamente el espesor de corte.
- El espesor máximo posible es de cerca de 10 mm.



- Marcado en mm del espesor (altura de corte) sobre la ruleta.



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 Swing.



Rodajas



Corte ondulado



La cuchilla ondulada debe ser utilizada sola.

Juliana, patatas fritas



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

DOBLE CUCHILLA JULIANA 4/10 mm - 2015.92



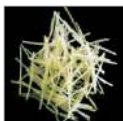
espaciados 4 mm



espaciados 10 mm



OPCIONAL: DOBLE CUCHILLA JULIANA 2/7 mm - 2015.93
y su caja de colocación



espaciados 2 mm



espaciados 7 mm

La caja de colocación de peines encastrada en el chasis se puede desmontar durante la utilización o durante el lavado.

desmontar la caja



encastrar la caja

CORTE GAUFRÉE



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



MANTENIMIENTO

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

Carro y pulsador

- El carro y su pulsador son aptos para el lavavajillas. Se puede desunir el carro del chasis para la limpieza; basta con hacerlo deslizar a lo largo del chasis hasta extraerlo por detrás.
- Para una limpieza completa del pulsador, es posible desmontarlo. Una tapa en la parte superior lo desbloquea, separando el pulsador de la parte interior y liberando el muelle.
- Para elevar esta tapa hay que desbloquearla ejerciendo un rotación hacia la derecha. Sin embargo la agujas no pueden ser desmontadas. La operación inversa debe ser realizada al montar los elementos del pulsador.



Cuchilla y peine

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

PRECAUCIONES

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

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

GEBRUIKSAANWIJZING

VOET

- De achtervoet is inplooibaar, zodat hij weinig plaats inneemt en gemakkelijk kan opgeborgen worden.
- De voeten zijn bekleed met anti-slip silicone voor een perfecte stabiliteit tijdens het snijden.
- De Mandoline Swing kan rechtstreeks op het werkblad of op een recipiënt gebruikt worden.

PLAATSEN VAN DE MESSEN / KAMMEN

DUBBEL MES HORIZONTAAL

- De Mandoline Swing beschikt over een dubbel horizontaal mes :
- Horizontaal lemmer met aan de ene kant microtandjes (om zachtere fruitsoorten & groentes te snijden) en aan de andere kant gekartelde tandjes voor een gewafelde afwerking.
- Kies de gewenste snijwijze door de gekozen zijde NAAR DE ACHTERKANT van de Mandoline Swing te verplaatsen (naar het handvat toe).
- Het mes wordt in alle veiligheid aan de linker kant van de Mandoline Swing aangebracht. Een dubbele rail begeleidt deze handeling. Het mes dient naar binnen geduwd te worden. Een lichte klik bevestigt dat het mes op zijn plaats zit.
- Om het mes te verwijderen drukken op het zijdelingse drukknopje van het mes.



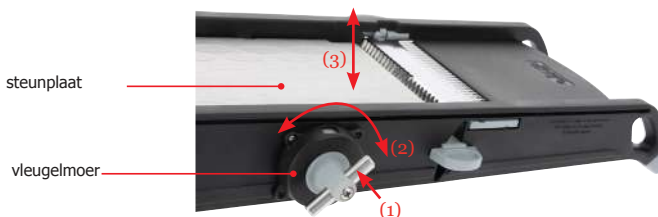
DUBBELE KAM JULIENNE

- De Mandoline Swing beschikt over een dubbele kam voor juliennesnit, met aan één kant een kam van 4mm en aan de andere kant een kam van 10mm. Kies de gewenste afstand – 4 mm of 10 mm – door de gekozen kam NAAR DE BOVENKANT van de Mandoline Swing toe te plaatsen.
- De kam kan in alle veiligheid aangebracht worden aan de rechter kant van de Mandoline Swing. Een dubbele rail begeleidt deze handeling. Het mes moet volledig naar binnen geduwd worden. Een “KLIK” bevestigt dat de kam op zijn plaats zit.
- Om de kam te verwijderen omgekeerd tewerk gaan. Opgepast, hou de kam steeds vast aan de grijpzone.



Regeling van de snijdikte

- Gemakkelijk instelbaar dankzij de vleugelmoer Hiermee beweegt het snijvlak gemakkelijk omhoog of omlaag
- Het snijvlak, dat zich bevindt tussen de handgreep en de lemmers, geeft de mogelijkheid om de dikte zéér juist te bepalen
- De maximale, instelbare, dikte is 10 mm



- (1) draai aan de vleugelmoer
- (2) duw tijdens het draaien op de vleugelmoer om de gewenste dikte in te stellen
- (3) het snijvlak verplaatst zich naar de gewenste dikte

- Op de vleugelmoer staat de instelbare hoogte per mm



De slede en de duwstang

- De Mandoline Swing wordt compleet geleverd met slede en duwstang. De te snijden producten worden in de slede van de Mandoline Swing geplaatst. Voor een veilig gebruik van de Mandoline Swing is het noodzakelijk gebruik te maken van de slede en de duwstang.
- De slede laat zich eenvoudig op het frame van de Mandoline Swing plaatsen. Dan kan ze tijdens het snijden niet meer uit de rails geraken.
- Plaats de te snijden producten in de slede (te grote stukken groente of fruit dienen eerst verkleind te worden).
- De duwstang goed centraal op de slede plaatsen. De duwstang tegen de te snijden groenten/fruitstukken aanduwen. De naalden dringen doorheen de groente- of fruitstukken om te verhinderen dat ze weggrollen ; de veer oefent een constante druk uit tijdens het snijden.
- Het centrale staafje van de duwstang geeft het niveau aan van de fruit-/groentenstukken die zich nog in de slede bevinden.



MOGELIJKE SNIJWIJZEN

Tip : Om het snijden nog te vergemakkelijken, wordt aanbevolen de steunplaat tijdens het gebruik te bevochtigen.



schijfjes



gegolfde snit



Het gegolfde mes dient steeds alleen gebruikt te worden.

staafjes & frieten



• De juliennekammen dienen steeds gebruikt te worden in combinatie met het effen horizontale mes.

DUBBELE KAM JULIENNE 4/10 mm - 2015.92



4 mm



10 mm



OPTIE: DUBBELE KAM JULIENNE 2/7 mm - 2015.93 en het opbergvak



2 mm



7 mm

• Het opbergvak van de mes-senset is wegneembaar en kan verwijderd worden voor de reiniging.



GEWAFELDE SNIT



- Voor deze snijwijze dient het gegolfde mes gebruikt te worden. Regel de snijhoogte op het minimum en vergrendel de plaat (volgens de vastheid van het te snijden product, kan vervolgens bijgeregeld worden)
- Nadat het product in de slede geplaatst werd een eerste beweging uitvoeren door deze met de duwstang naar beneden te duwen (1). Breng de slede opnieuw naar achteren, en maak vervolgens een rotatie van ongeveer $\frac{1}{4}$ met de duwstang (2), duw deze opnieuw naar het mes toe (3). Herhaal deze werkwijze en gebruik daarbij afwisselend deze twee posities, tot de groenten/het fruit volledig versneden is.



ONDERHOUD

- De Mandoline Swing kan volledig in de vaatwasmachine.
- De Mandoline Swing na het afwassen goed afdrogen en opbergen op een droge plaats.
- Slede en duwstang
- Voor het reinigen kan men de slede losmaken van het frame. Daartoe volstaat het de slede over het frame te laten glijden en deze aan de achterzijde uit te trekken.
- Voor een volledige reiniging van de duwstang is het mogelijk deze te demonteren. Een dopje op het uiteinde deblokkeert de duwstang, waardoor de ergonomische koepel loskomt van de binnenkant en de veer vrijkomt. Om dit dopje te verwijderen dient het gedeelte geblokkeerd te worden door een rotatie naar rechts uit te voeren. De naalden daarentegen kunnen niet gedemonteerd worden. Om de duwstang-onderdelen opnieuw te monteren de omgekeerde werkwijze volgen.



Messen en kammen

- De messen/kammen zijn vervaardigd uit roestvrij staal en kunnen eveneens in de vaatwas. Afwassen met de hand verhoogt echter de levensduur ! Een borstel kan gebruikt worden om te reinigen tussen de tanden van de julienekammen.

VOORZORGSMATREGELEN

- De Mandoline Swing van Buyer is een fruit- en groentensnijder die speciaal bestudeerd en ontworpen werd om een zo groot mogelijke veiligheid te waarborgen bij het klaarmaken van uw bereidingen.
- Dit toestel vereist evenwel het gebruik van bijzonder scherpe messen en kammen, die met de meeste voorzichtigheid dienen gehanteerd te worden. Daarom verzoeken wij U de volgende gebruiksregels te respecteren :
 - **Dankzij de slede en de duwstang wordt de veiligheid gewaarborgd. Daarom dienen zij bij het gebruik van de Mandoline zeker op het toestel aangebracht te worden. Let erop dat het frame van de Mandoline en de messen/kammen steeds vastgenomen worden bij de daartoe voorziene grijpzones.**
 - Bij het bijregelen van de snijhoogte nooit steunen op de gemonteerde messen !
 - **Buiten bereik van kinderen houden.**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Опорные ножки

- Задняя ножка убирается для большей компактности и более удобного хранения изделия.
- Ножки имеют силиконовое покрытие и нескользящую поверхность для обеспечения идеальной устойчивости.
- Мандолина Свинг может использоваться непосредственно на рабочей поверхности или над ёмкостью.



Вставка лезвий / гребней

ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ ДВУХСТОРОННЕЕ ЛЕЗВИЕ

- Мандолина Свинг укомплектована двухсторонним горизонтальным лезвием – с одной стороной гладким, с другой волнистым, - для горизонтальной нарезки ломтиками или шайбочками.
- Выберите желаемую нарезку, установив соответствующую сторону лезвия в направлении К ЗАДНЕЙ ЧАСТИ Мандолины (к ручке).
- Безопасная вставка лезвия на левой стороне Мандолины Свинг производится при помощи двойной направляющей. Лезвие нужно проталкивать внутрь. Щелчок подтверждает установку.
- Чтобы извлечь лезвие, нажмите на небольшой боковой толкатель лезвия.



ДВУХСТОРОННИЙ ГРЕБЕНЬ ЖЮЛЬЕН

- Мандолина Свинг укомплектована двухсторонним гребнем Жюльен с расстоянием между зубцами - 4 мм, а на другой стороне - 10 мм. Желаемое расстояние выбирается его установкой в направлении ВЕРХ Мандолины Свинг.
- Безопасная вставка гребня на правой стороне Мандолины Свинг производится при помощи двойной направляющей. Гребень нужно проталкивать внутрь. Щелчок подтверждает правильную установку гребня.
- Произвести обратные действия для извлечения гребня, удерживая его рукой за отмеченное для этого место.



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Регулировка толщины нарезки

- верхняя пластина используется для регулировки толщины нарезки, максимальная толщина нарезки примерно 10 мм
- легкая регулировка толщины благодаря переключателю с колесиком. Верхняя пластина легко двигается вверх/вниз.
- для точной регулировки на переключателе устанавливается толщина в мм



- толщина нарезки в мм указана на колесике.



Каретка с толкателем

- В комплект Мандолины Свинг входит каретка с толкателем.

В каретку закладывается продукт для нарезки. Для безопасной работы необходимо использовать Мандолину Свинг именно со своими кареткой и толкателем.

- Каретка просто нанизывается на раму Мандолины Свинг. Она не может соскочить с направляющих во время резки.

- Поместить нарезаемые продукты в каретку (слишком крупные овощи или фрукты предварительно разрезать).
- Хорошо отцентрировать толкатель на каретке. При надавливании толкателем иголки вонзаются в продукт, чтобы не допустить его смещения, а пружина постоянно прижимает его к лезвиям во время резки.

- Центральный шток толкателя показывает уровень продукта, который ещё остаётся в каретке.



ВАРИАНТЫ НАРЕЗКИ



Совет: для ещё большего облегчения резки рекомендуем увлажнять опорную пластину перед работой и во время неё.

Шайбочки



Волнистая нарезка



- Волнистое лезвие всегда должно использоваться отдельно без гребня.

Соломка и картофель-фри



- Оба гребня Жюльен всегда используются вместе с гладким горизонтальным лезвием.

ДВОЙНОЙ ГРЕБЕНЬ ЖУЛЬЕНН 4/10 мм АРТ.2015.92



4 mm



10 mm



ОПЦИОННО: ДВОЙНОЙ ГРЕБЕНЬ ЖУЛЬЕНН 2/7 мм АРТ.2015.93
поставляется с футляром для хранения



2 mm



7 mm



Футляр для хранения съемный, может быть снят на время работы и мытья.

Снимите футляр



Закрепите футляр

РИФЛЁНАЯ НАРЕЗКА



- Для этой нарезки нужно использовать волнистое лезвие. Установить высоту резки на минимум и заблокировать пластину (в зависимости от твёрдости нарезаемого продукта регулировку можно затем подкорректировать).
- Поместив продукт в каретку, продвиньте его книзу толкателем (1). Возвратите его назад, поверните толкатель примерно на 1/4 оборота (2) и снова перемещайте его к лезвию (3). Повторяйте эту операцию, так чтобы эти две позиции чередовались друг с другом, до тех пор, пока продукт не будет полностью нарезан.



УХОД

- Все детали Мандолины Свинг можно мыть в посудомоечной машине.
- Тщательно вытирайте Мандолину Свинг после мытья и хранить её в сухом месте.

Каретка и толкатель

- Можно отделить каретку от рамы для чистки; для этого достаточно сдвигать её по раме до её извлечения через заднюю часть.

• Для полной чистки толкателя его можно демонтировать. Наконечник сверху освобождает толкатель, отделяя эргономичный свод внутренней части и освобождая пружину. Для разборки нужно разблокировать его путём вращения вправо. Иголки не демонтируются. Сборка толкателя производится в обратном порядке.



Лезвия и гребни

- Лезвия/гребни выполнены из ножевой нержавеющей стали и также могут мыться в посудомоечной машине, но ручное мытьё увеличивает срок их службы. Пространство между зубцами гребней Жюльен можно чистить щёткой.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Мандолина Свинг Де Буер представляет собой овощефрукторезку, разработанную для создания наиболее безопасных условий работы.
- Однако в этом изделии используются чрезвычайно острые лезвия и гребни, с которыми нужно обращаться с максимальной осторожностью. Поэтому просим вас строго придерживаться следующих правил:
- Гарантия безопасности обеспечивается кареткой с толкателем; необходимо их установить перед применением Мандолины.
- Раму, лезвия и гребни всегда берите руками только за соответствующие участки, специально для этого выделенные.
- При регулировке высоты нарезки никогда не корректируйте её, опираясь на установленные лезвия.
- Храните Мандолину в недоступном для детей месте.

Swing PLUS

ROBUSTA & PROFESSIONALE :

- In acciaio inossidabile e polimeri compositi •
- Lame in acciaio inossidabile usato per i coltelli. •

COMPATTA :

- Gambe pieghevoli •

PRATICA E SEMPLICE :

- Montaggio rapido delle lame e dei pettini
 - Ottima scorrevolezza grazie al piano inclinato alveolato che riduce il contatto e l'attrito durante il taglio.
- Nessun effetto ventosa.
- Regolazione precisa e facile dell'altezza del taglio
 - Ottima presa grazie all'impugnatura ergonomica.
 - Rapida grazie alla grande capacità del carrellino.

MASSIMA SICUREZZA :

- Nessun contatto con le lame durante il taglio.
- Stabile durante il taglio grazie alle gambe rivestite di silicone.

MULTITAGLIO :

- Regolabile fino (0,5 mm) ad uno spessore di 10 mm.
- Rondelle lisce o dentellate • Taglio goffrato • Julienne di verdure •

COMPOSIZIONE La Mandoline Swing plus

- Mandolina in acciaio inox et compositi a matrice polimerica
Spessore regolabile da 1 a 10 mm
- 1 lama orizzontale con un lato micro-dentato per tagliare frutta e verdure tenere e/o pelare finemente i pomodori o le arance etc. l'altro lato è dentellato per i tagli gaufrees.
- 1 pettine julienne doppio 4/10 mm
- un carrello per raccogliere le verdure o la frutta e un salvadita



BY/Cert. 6054661

Gambe

- Le gambe sono pieghevoli: minimo ingombro, si ripone facilmente.
- Le gambe sono rivestite di silicone e antiscivolo per una perfetta stabilità durante il taglio.
- La «Mandoline Swing» può essere usata direttamente sul piano di lavoro o su un recipiente.

Inserimento delle lame/pettini

Prendere sempre la lama/il pettine nell'impugnatura. Per motivi di sicurezza, ma anche per evitare di danneggiare la parte tagliente della lama o del pettine, non regolarli mai toccando direttamente i lati taglienti o con un oggetto metallico.



DOPPIA LAMA ORIZZONTALE

- La Mandoline Swing Plus possiede una doppia lama orizzontale - lato micro-dentato o ondulato- per realizzare tagli orizzontali, a fette o a rondelle.
- Scegliere il taglio desiderato - micro-dentato o ondulato - posizionando il lato scelto verso la parte posteriore della «Mandoline Swing» (verso l'impugnatura).
- Inserire tranquillamente la lama sul lato sinistro della «Mandoline Swing». Una doppia rotaia guida l'inserimento. La lama deve essere spinta all'interno. Un piccolo rumore confermerà l'inserimento effettuato.
- Per toglierla premere sulla piccola impugnatura laterale della lama.



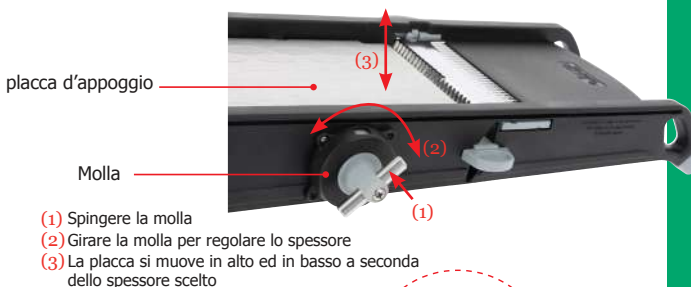
DOPPIE PETTINI JULIENNE

- Inserire tranquillamente el pettine sul lato sinistro della «Mandoline Swing». Una doppia rotaia guida l'inserimento. El pettine deve essere spinto all'interno. Un piccolo rumore confermerà l'inserimento effettuato.



Regolazione dell'altezza del taglio

- Sistema di regolazione facile grazie alla molla. La placca d'appoggio si muove facilmente sia in alto che in basso.
- La placca d'appoggio superiore, situata tra il manico e la lama permette di regolare lo spessore del taglio con estrema precisione.
- Lo spessore massimo possibile è di circa 10 mm.



- Indicazione in mm dello spessore (altezza del taglio) sulla molla



Carrellino ed impugnatura

- La «Mandoline Swing» viene consegnata con il carrellino e la sua impugnatura. Il carrellino della mandolina raccoglierà i prodotti da tagliare. Per un utilizzo della «Mandoline Swing» in totale sicurezza usarla con il suo carrellino e la sua impugnatura.
- Il carrellino scivola facilmente sul telaio della mandolina. Durante il taglio non potrà uscire dalle sue rotaie.
- Posizionare i prodotti da tagliare nel carrellino (la frutta o le verdure troppo voluminose devono essere tagliate prima).
- Centrare perfettamente l'impugnatura sul carrellino. Spingere l'impugnatura sulle verdure/frutta da tagliare, gli aghi si conficcheranno per impedirgli di rotolare e la molla eserciterà una pressione costante su di esse durante il taglio. Per facilitare il taglio, in base alla durezza del prodotto, premere sull'espulsore.



I TAGLI



Rondelle



Taglio ondulato



Taglio Julienne



Posizionare la lama orizzontale, lato liscio.

DOPPIO PETTINE JULIENNE 4/10 mm 2015.92

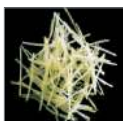


4 mm



10 mm

OPZIONE: DOPPIO PETTINE JULIENNE 2/7 mm - 2015.93
con la scatola dei pettini



2 mm



7 mm

• La scatola dei pettini è amovibile e può essere tolta durante l'uso odurante la pulizia.



I TAGLI



- Per questo taglio bisogna utilizzare la lama ondulata. Regolare l'altezza del taglio fino; questa posizione può variare secondo la durezza della verdura. Dopo aver posizionato il prodotto nel carrellino, effettuare un primo movimento spingendolo verso il basso con l'impugnatura. Riportarlo indietro, effettuare una rotazione dell'impugnatura di circa 1/4, e spingerlo di nuovo verso la lama. Ripetere questa operazione facendo attenzione ad alternare le due posizioni fino a quando la verdura sarà completamente tagliata.



PULIZIA

- Il set «Mandoline Swing» può essere lavato in lavastoviglie.
- Dopo averla lavata, asciugare bene la «Mandoline Swing» e riporla in un luogo asciutto.

Carrellino ed impugnatura

- Per la pulizia è possibile staccare il carrellino dal telaio; basta farlo scivolare lungo la parte posteriore del telaio.
- Per una pulizia completa è possibile smontare l'impugnatura. Il puntale sopra all'impugnatura permette di sbloccarla, separando la cupola ergonomica dalla parte interna e liberando la molla. Per togliere il puntale sbloccarlo ruotandolo a destra. Gli aghi non possono essere smontati. Per rimontare gli elementi dell'impugnatura effettuare l'operazione al contrario.



Lame e pettini

- Le lame/pettini sono in acciaio inossidabile usato per i coltelli e possono anche essere lavati in lavastoviglie, tuttavia un lavaggio a mano aumenterà la loro durata di vita. I denti dei pettini Julienne possono essere puliti con una spazzola.

PRECAUTIONS

«La Mandoline Swing» di Buyer è un affettaverdura e frutta studiato e creato per una totale sicurezza durante la realizzazione delle vostre preparazioni. Tuttavia questo utensile deve essere usato con lame e pettini particolarmente taglienti ed è quindi indispensabile manipolarlo con molta attenzione. Vi preghiamo quindi di rispettare le seguenti istruzioni:

- Il carrellino e la sua impugnatura garantiscono la massima sicurezza; è necessario posizionarli durante l'utilizzo della mandolina.
- **Manipolare sempre il telaio della mandolina e le lame/pettini prendendoli nel verso giusto.**
- Durante la regolazione dell'altezza del taglio non appoggiarsi mai sulle lame montate.
- **Tenere lontano dalla portata dei bambini.**

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Pés

- O pé traseiro é dobrável para ocupar um mínimo de espaço e permitir uma fácil arrumação.
- Os pés são revestidos de silicone e são antiderrapantes para uma perfeita estabilidade durante o corte. A Mandoline Swing pode ser utilizada diretamente na superfície de trabalho ou num recipiente.

Inserção das lâminas

Pegue sempre na lâmina pela zona prevista para esse efeito. Nunca ajuste a lâmina tocando diretamente nas laterais cortantes ou utilizando um objeto metálico, por questões de segurança mas também para evitar danificar a lâmina.



DUPLA LÂMINA HORIZONTAL

- A Mandoline Swing dispõe de uma dupla lâmina horizontal - um lado com micro-serrilha e um lado ondulado - para efetuar cortes horizontais em fatias ou rodela.
- Escolha o corte pretendido - liso ou ondulado - posicionando o lado escolhido PARA TRÁS da Mandoline Swing (em direção à pega).
- Insira a lâmina no lado esquerdo da Mandoline Swing de forma segura. Uma calha dupla guia a sua inserção. A lâmina deve ser empurrada para o interior. Um ligeiro ruído confirma que a inserção está finalizada.
- Para retirar a lâmina, carregue na pequena aba lateral da lâmina.



DUPLA LÂMINA JULIANA

- A Mandoline Swing dispõe de lâminas duplas Juliana. Escolha o espaçamento pretendido, posicionando a lâmina PARA CIMA da Mandoline Swing.
- Insira em segurança a lâmina no lado direito da Mandoline Swing. Uma calha dupla guia a sua inserção. A lâmina deve ser empurrada totalmente para o interior. Um «CLIQUE» confirma que a lâmina está devidamente colocada.
- Efetue a operação no sentido inverso para retirar a lâmina, segurando-a sempre pela zona prevista para esse efeito.



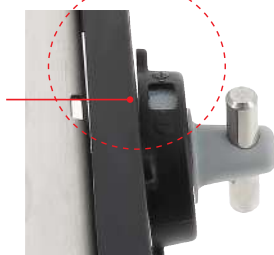
COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Ajuste da espessura do corte

- Fácil sistema de ajuste graças a uma mola. A placa de suporte move-se facilmente de cima para baixo.
- A espessura máxima possível é de aproximadamente 10 mm.



- Marcação em mm da espessura através da mola



Compartimento deslizador e respetivo empurrador

- A Mandoline Swing está disponível com um compartimento deslizador e o respetivo empurrador. O compartimento deslizador da Mandoline recebe os produtos a cortar. Para uma utilização segura da Mandoline, é indispensável utilizar o compartimento deslizador e o respetivo empurrador.
- O compartimento deslizador é facilmente colocado na estrutura da Mandoline Swing. Não pode sair da sua posição durante o corte.
- Coloque os produtos a cortar no compartimento deslizador (os legumes ou frutos demasiado volumosos devem ser cortados previamente).
- Centre corretamente o empurrador no compartimento deslizador. Coloque o empurrador nos legumes/ frutos a cortar, as agulhas fixam-se para impedir estes alimentos de rodar e a mola exerce uma pressão constante nos mesmos durante o seu corte.
- A barra central do empurrador indica o nível de produtos restante no compartimento deslizador.



OS CORTES



Conselho: para um corte ainda mais fácil, aconselha-se a humedificação da placa de suporte durante a utilização.

Rodelas



- Insira a lâmina - lado com serrilha «micro lóbulos» ou ondulado – conforme o corte pretendido. Ajustar a altura de corte com a roda

Cortes ondulados



- Utiliza-se a lâmina horizontal - sem lâmina Juliana – para cortar rodelas ou fatias.

Palitos & Batatas fritas



- Insira a lâmina - lado com serrilha «micro lóbulos» ou ondulado – conforme o corte pretendido. Ajustar a altura de corte com a mola

DUPLA LÂMINA JULIANA 4/10 mm REF.2015.92



lado de dentes espaçados em 4 mm



lado de dentes espaçados em 10 mm

OPÇÃO: DUPLA LÂMINA JULIANA 2/7 mm REF.2015.93

disponível com uma caixa de arrumação



lado de dentes espaçados em 2 mm



lado de dentes espaçados em 7 mm

A caixa de lâminas é amovível e pode ser retirada durante a utilização ou a limpeza

Retire a caixa



Volte a colocar a caixa

CORTE ESTRIADO



- Para obter este corte, deve utilizar a lâmina ondulada. Ajuste a altura do corte para o mínimo e bloqueie a placa (conforme a dureza do produto a cortar, poderá efetuar um ajuste a seguir).
- Após ter colocado o produto no compartimento deslizador, efetue um primeiro movimento empurrando-o para baixo com o empurrador (1). Volte para trás, efetue uma rotação de 1/4 volta do empurrador (2) e empurre-o novamente na direção da lâmina (3). Repita esta operação tendo o cuidado de alternar estas duas posições, até o legume estar totalmente cortado.



MANUTENÇÃO

- O conjunto da Mandoline Swing pode ser colocado na máquina de lavar a loiça. Limpe cuidadosamente a Mandoline Swing após a lavagem e guarde-a num local protegido da humidade.

Recipiente e empurrador

- Pode desmontar o compartimento deslizador da estrutura para o limpar; só precisa de fazê-lo deslizar ao longo da estrutura até conseguir extraí-lo pela parte traseira.

- Para uma limpeza completa do empurrador, pode desmontá-lo. Existe um botão no topo que desbloqueia o empurrador, separando a parte ergonómica da parte interna, libertando assim a mola. Para retirar este botão, é necessário desbloqueá-lo rodando para a direita. Contudo, as agulhas não podem ser desmontadas. Deve ser efetuada a operação inversa para voltar a montar os elementos do empurrador.



Lâminas

- As lâminas são em aço inoxidável de cutelaria e podem ser colocadas na máquina de lavar a loiça, no entanto uma lavagem à mão prolongará o seu tempo de vida útil. Pode ser utilizada uma escova para limpar entre os dentes das lâminas Juliana.

PRECAUÇÕES

- A Mandoline Swing de Buyer é um cortador de frutos e legumes estudado e concebido para proporcionar uma grande segurança durante a realização dos seus preparados.
- Este utensílio requer no entanto a utilização de lâminas particularmente afiadas, sendo indispensável manipulá-lo com a maior precaução. Desta forma, é necessário respeitar as regras de utilização seguintes:
- O compartimento deslizador e o respetivo empurrador conferem uma garantia de segurança; é indispensável colocá-los na estrutura durante a utilização da Mandoline.
- Manipule sempre a estrutura da Mandoline e as lâminas pelas zonas previstas para esse efeito.
- Durante o ajuste da altura do corte, nunca se apoie nas lâminas instaladas.
- Manter fora do alcance das crianças.

Swing PLUS



BV Cert. 6054661



disponible en 3 coloris Available in 3 colours

de Buyer

DEPUIS 1830



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