

19.3[°] VIPER[®]

MANDOLINE



MANUEL D'UTILISATION

OWNERS' MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUAL DE UTILIZACIÓN

LIBRETTO D'ISTRUZIONI

GEBRUIKSAANWIJZING

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

de Buyer

DEPUIS 1830





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

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

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

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

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

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

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

Obrigado por ter escolhido a Mandoline VIPER. Esperamos que este cortador de frutos e legumes satisfaça plenamente as suas necessidades.

de Buyer
DEPUIS 1830



MADE IN
FRANCE



FRANCAIS

page 4

ENGLISH

page 10

DEUTSCH

Seite 16

ESPAÑOL

Página 22

ITALIANO

pagina 28

NEDERLANDS

Page 34

РУССКИЙ

Page 40

PORTUGUÊS

Page 46

FRANCAIS

ENGLISH

DEUTSCH

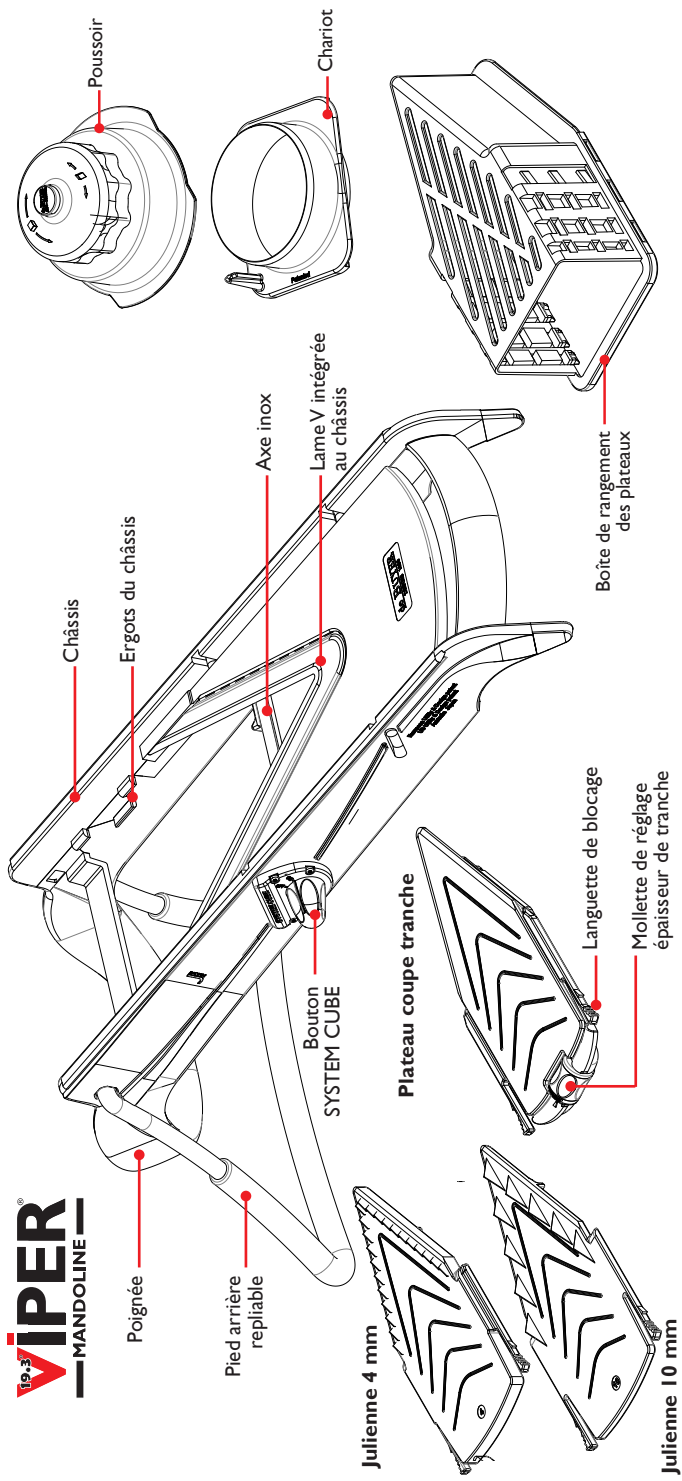
ESPAÑOL

ITALIANO

NEDERLANDS

РУССКИЙ

PORTUGUÊS



COMPOSITION

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

MISE EN PLACE

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

1- Pieds

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

2- Choix du plateau

- Choisir le plateau en fonction de la coupe désirée

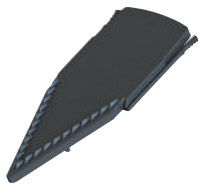
COUPE -TRANCHES → Rondelles Tranches



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



PLATEAU JULIENNE 4 mm → Juliennes / Cubes / Losanges



Brunoise

PLATEAU JULIENNE 10mm → Juliennes / Cubes / Losanges



Matignon



MISE EN PLACE

3- Insertion du plateau coupe-tranches

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

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



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

4- Réglage de l'épaisseur de coupe

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

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



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

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

5- Insertion d'un plateau Julienne

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

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



MISE EN PLACE

6- Chariot et poussoir

- La Mandoline VIPER est livrée complète avec un chariot et son poussoir. Le chariot vient accueillir les produits à couper. Pour une utilisation en toute sécurité, il est indispensable d'utiliser le chariot et le poussoir.
- Le chariot se glisse simplement sur le châssis de la Mandoline. Il ne peut alors pas sortir de ses rails pendant la coupe.
- Placer les produits à couper dans le chariot (les légumes ou fruits trop volumineux doivent être coupés au préalable).
- Bien centrer le poussoir sur le chariot. Enfoncer le poussoir sur les légumes/fruits à couper, les aiguilles les pénètrent pour les empêcher de rouler et le ressort applique une pression constante sur ceux-ci pendant la coupe. Selon la dureté du produit, appuyer sur l'éjecteur pendant la coupe pour plus de facilité.



CONTRÔLE DE LA ROTATION DU POUSSOIR

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



- La butée du chariot limite les mouvements de rotation du poussoir dans un sens puis dans l'autre; il permet de réaliser des **coupes régulières**.
- La butée sert également d'appui au poussoir et permet de rester toujours droit lors des coupes Julienne.

LA COUPE



Tranches et rondelles

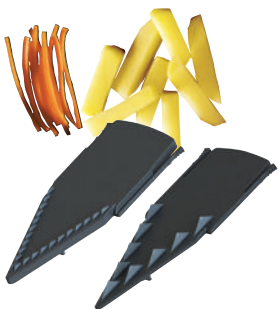
- Insérer le plateau coupe-tranches (§3).
- Mettre le bouton SYSTEM CUBE sur OFF (la lame V est en position haute et reste fixe).
- Régler l'épaisseur de coupe (§4).
- Placer le produit à couper dans le chariot.
- Centrer le poussoir sur le chariot (§6) et faire des mouvements de va et vient vers la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



Juliennes

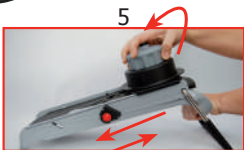
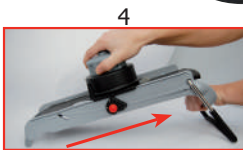
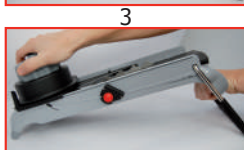
- Choisir un plateau Julienne (§2) et l'insérer sur le châssis (§5).
- Mettre le bouton SYSTEM CUBE sur OFF (la lame V est en position haute et reste fixe).
- Placer le produit à couper dans le chariot.
- Centrer le poussoir sur le chariot et faire des mouvements de va et vient vers la lame en tenant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

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



Cubes

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

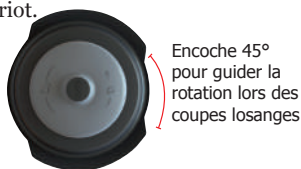


Conseils:

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

Losanges

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



ENTRETIEN

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

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



RANGEMENT

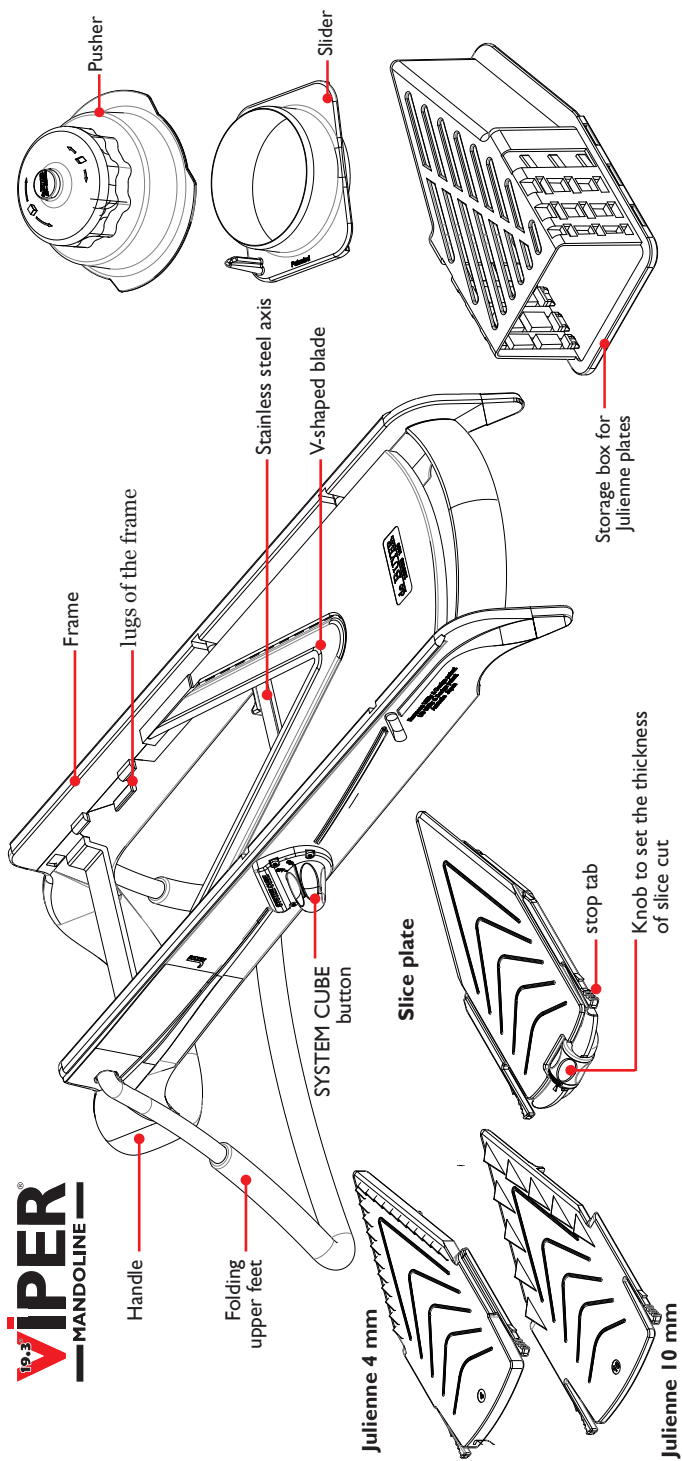
- La boîte de rangement de la mandoline VIPER accueille les plateaux Julienne (contenance 3 plateaux). Il suffit de glisser ceux-ci dans les rails latéraux à l'intérieur de la boîte.
- Toujours laisser le plateau coupe-tranches en place sur le châssis de la mandoline lorsqu'elle n'est pas utilisée et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



PRECAUTION

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

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



COMPOSITION

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

SETTING UP

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

1- Feet

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

2- Choice of plate

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

SLICE PLATE

—————→ **Slices**

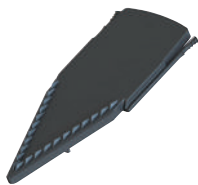


Slices all types of fruit and vegetables, even the softest and / or the most fragile.



JULIENNE PLATE 4 mm

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



Brunoise



JULIENNE PLATE 10mm

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



Mignon

SETTING UP

3- Inserting the slicer plate

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

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



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

4- Setting the thickness of cut

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

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



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



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

5- Inserting a julienne plate

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

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



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

SETTING UP

6- Slider and pusher

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

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

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



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

PUSHER ROTATION CONTROL SYSTEM

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



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

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

CUTTING



Slices

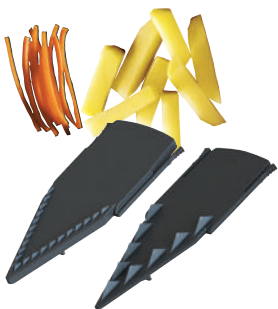
- Insert the slicer plate (§3).
- Move the SYSTEM CUBE button to OFF (the V-blade is in the high position and remains fixed).
- Adjust the thickness of cut (§4).
- Place the product to be cut in the receptacle.
- Centre the pusher on the receptacle (§6) and move it to and fro towards the blade by holding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



Julienne cut

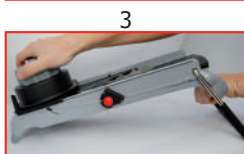
- Select a julienne plate (§2) and insert it into the frame (§5).
- Move the SYSTEM CUBE button to OFF (the the V-blade is in the high position and remains fixed).
- Place the item to be cut into the receptacle. Centre the pusher on the receptacle and move it to and fro towards the blade by holding the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

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



Dice cut

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



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

Diamond cut

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



CARE

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

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



STORAGE

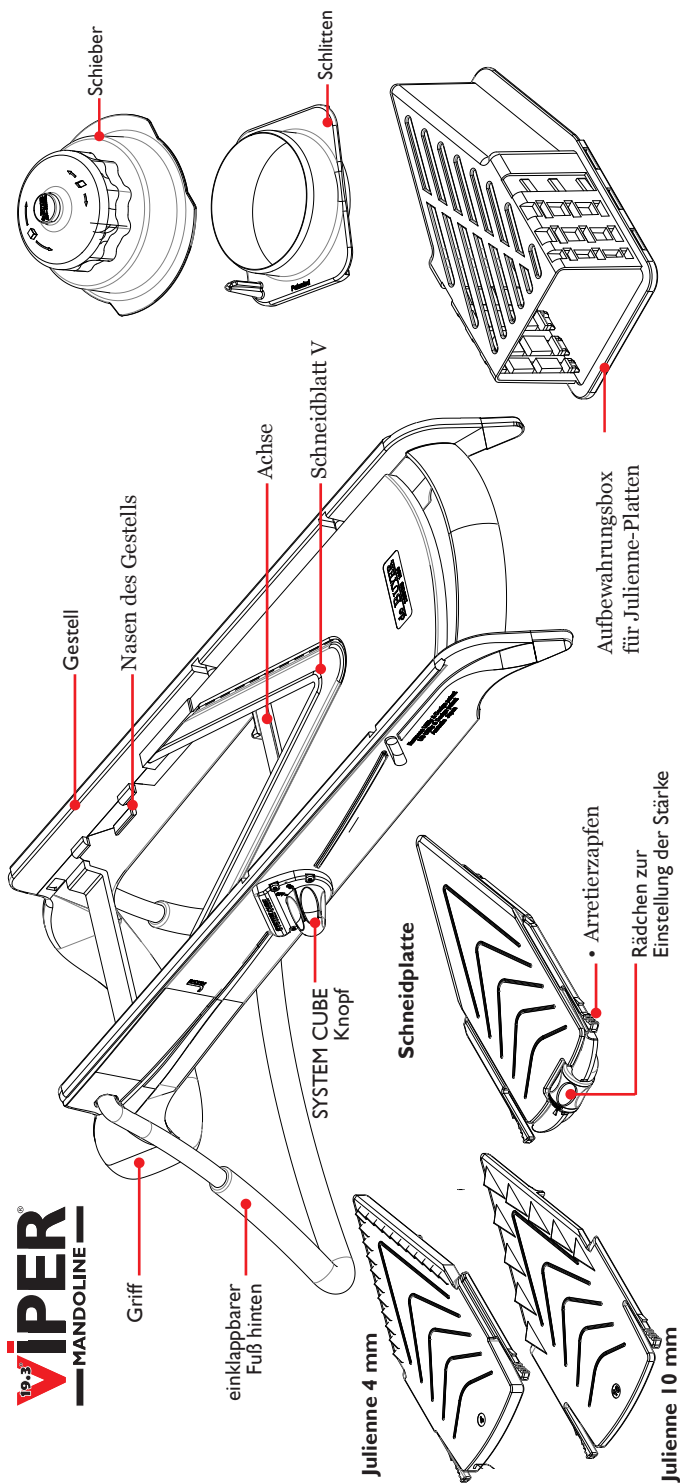
- The storage box for the Viper mandoline takes the julienne plates (capacity: 3 plates). Just slip the plates along the side rails inside the box.
- Always leave the slicer plate in place on the frame of the mandoline when the latter is not being used, and adjust the thickness of cut to 0.
- For storage,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



CAUTION

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

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



BESTANDTEILE

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

AUFSTELLEN

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

1. Füße

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

2. Wahl der Platte

- Die Platte je nach gewünschtem Schnitt auswählen.

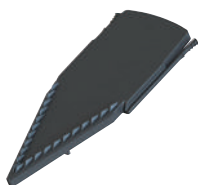
SCHEIBENSCHNEIDEPLATTE → Scheiben



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

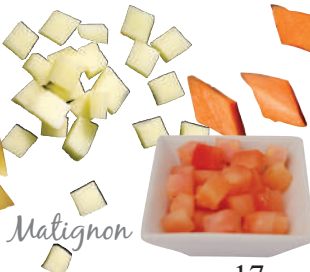


JULIENNE-SCHNEIDEKAMM 4mm → Julienne-Stifte /Würfel /Rauten



Brunoise

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



Malignon



AUFSTELLEN

3. Einsetzen der Schneidplatte

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

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



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

4. Einstellen der Schnittstärke

Die Stärke kann nur mit der Schneidplatte verändert werden.

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



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

5. Einsetzen einer Julienne-Platte

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

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



AUFSTELLEN

6. Schlitten und Schieber

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

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

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

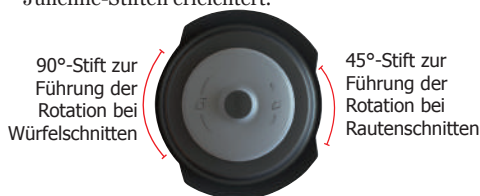
• Den Schieber mittig auf den Schlitten setzen und auf das zu schneidende Obst/Gemüse drücken, bis die Flügel eindringen. So rutscht nichts davon und die Feder übt während des Schneidens einen konstanten Druck darauf aus. Je nach Härte des Schnittguts, während des Schneidens die Ausstoßvorrichtung drücken.



DEUTSCH

KONTROLLE DER SCHIEBERROTATION

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



Schlittenanschlag

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

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

SCHNEIDEN



Scheiben

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

• Die Schnittstärke einstellen (§ 4).

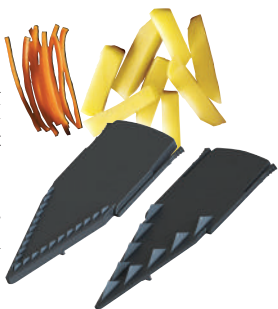
• Das Schnittgut in den Schlitten legen. Den Schieber mittig auf den Schlitten (§ 6) drücken und abwechselnd Bewegungen hin zum und weg vom Schneidblatt machen; das Gestell währenddessen am Griff halten.



Julienne-Stifte

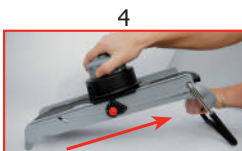
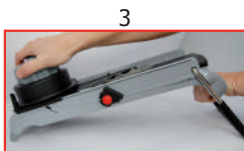
- Eine Julienne-Platte auswählen (§ 2) und in das Gestell (§ 5) einsetzen. Den SYSTEM CUBE Knopf auf OFF stellen (Schneidblatt V ist in der oberen Stellung eingerastet).
- Das Schnittgut in den Schlitten legen. Den Schieber mittig auf den Schlitten drücken und abwechselnd Bewegungen hin zum und weg vom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

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



Würfel

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



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

Rauten

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



WARTUNG

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



DEUTSCH

AUFBEWAHRUNG

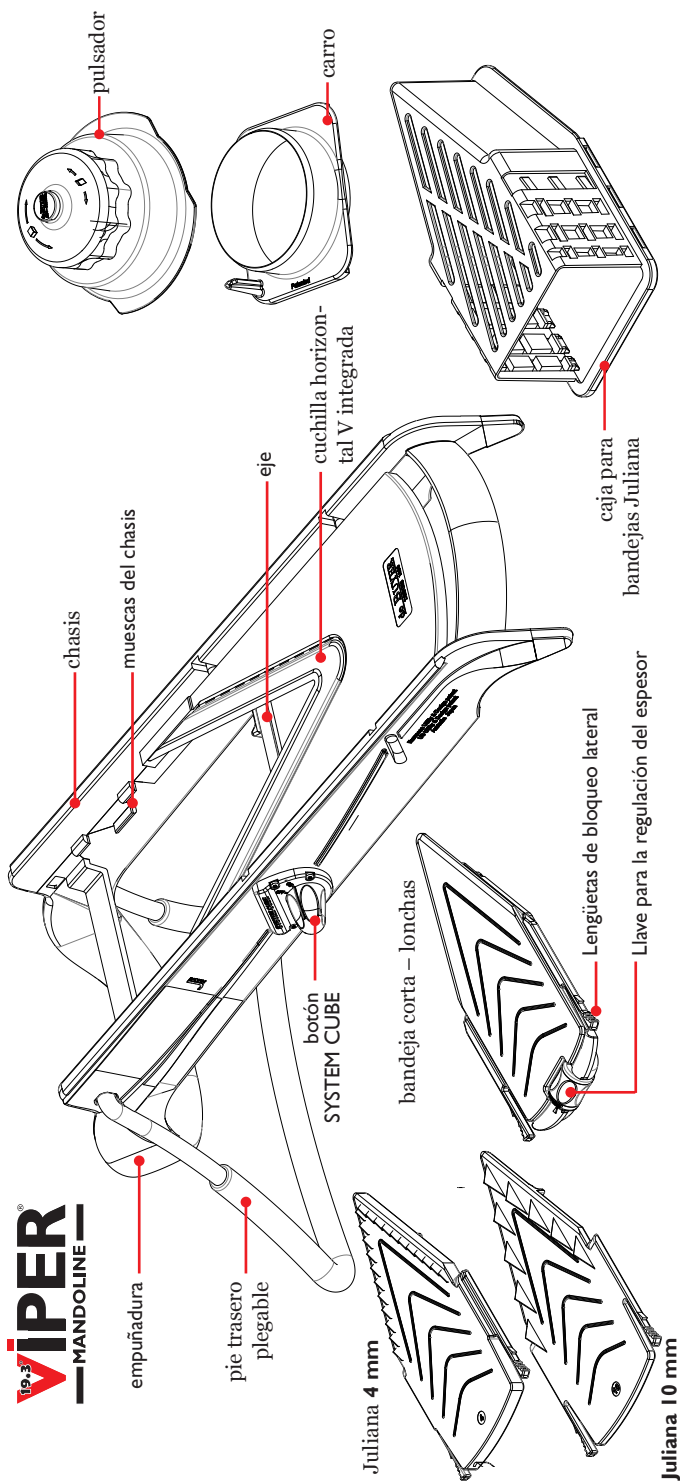
- In der Aufbewahrungsbox des Geräts La Mandoline VIPER ist Platz für die Julienne-Platten (Raum für 3 Platten). Sie werden in die seitlichen Führungen im Inneren der Box geschoben.
- Die Schneideplatte sollte stets im Gestell bleiben, wenn das Gerät nicht verwendet wird, und die Schnittstärke auf 0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



VORSICHTSMASSNAHMEN

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

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



COMPOSICIÓN

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

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

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

1.- Pies

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

2.- Escoger la bandeja

- Escoger la bandeja en función del corte deseado.

CORTA-RODAJAS

Lonchas Rodajas

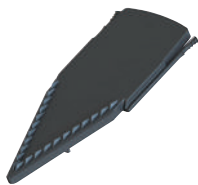


Permite cortar en rodajas todas las frutas y verduras incluso las mas blandas y/o las mas frágiles.



BANDEJA JULIANA 4mm

→ Juliana/Cubos/Lonchas



Brunoise

BANDEJA JULIANA 10 mm

→ Juliana/Cubos/Lonchas



Matignon

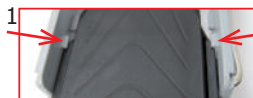


PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

3- Inserción de la bandeja corta-rodajas

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

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



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

4- Regulación del espesor de corte

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

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



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

5- Inserción de una bandeja juliana.

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

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



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

6-Carro y pulsador

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

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

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



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

CONTROL DE ROTACIÓN DEL PULSADOR

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



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

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



El tope del carro

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

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

EL CORTE



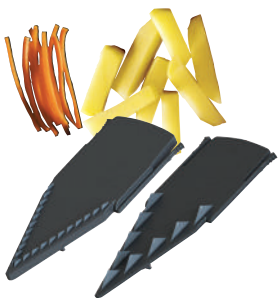
Rodajas y lonchas

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



Julianas

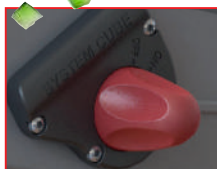
- Escoger una bandeja Juliana (2) e insertarla en el chasis (5).
- Poner el botón SYSTEM CUBE en OFF (la cuchilla V está en posición alta y queda fija).
- Centrar el pulsador sobre el carro (6) y hacer movimientos de vaivén hacia la cuchilla sujetándola con el puño del chasis.



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

Cubos

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



1



2

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



3



4



5



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

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

Lonchas

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



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

MANTENIMIENTO

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



ALMACENAMIENTO

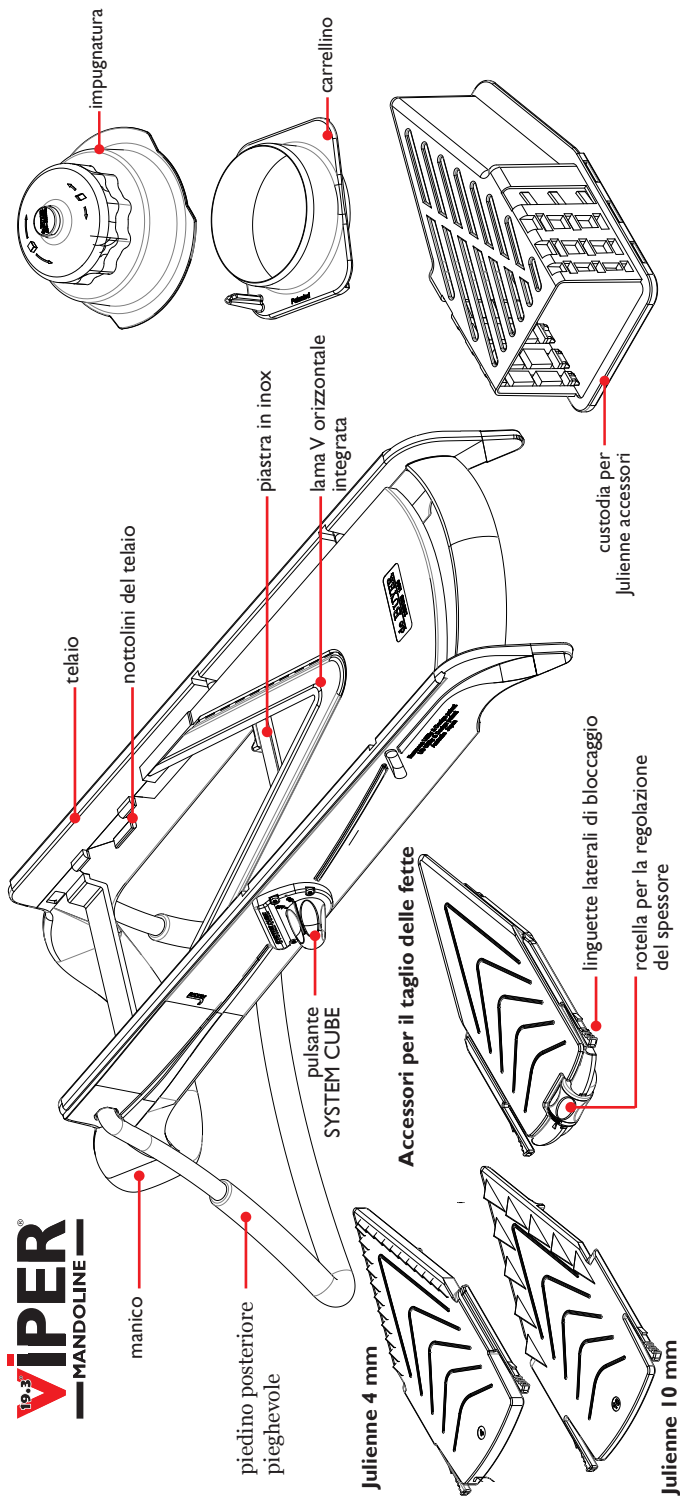
- La caja de almacenamiento de la Mandolina VIPER lleva las bandejas juliana (contiene 3 bandejas). Basta deslizarlas por los rails laterales del interior de la caja.
- Colocar siempre la bandeja cortalonchas en su sitio en el chasis de la mandolina cuando no se utilice y regular el espesor a 0.
- Para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



PRECAUCIÓN

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

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



COMPOSIZIONE

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

MONTAGGIO

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

1 - Piedini

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

2 - Scelta degli accessori

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

FETTE

Rondelle e fette



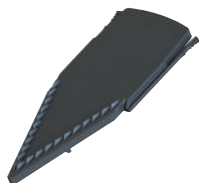
Consente di tagliare a fette tutta la frutta e la verdura, anche quella più tenera e/o delicata.



ITALIANO

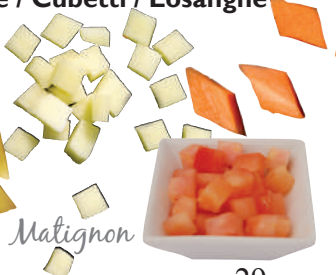
JULIENNE 4 mm

Julienne / Cubetti / Losanghe



JULIENNE 10mm

Julienne / Cubetti / Losanghe



MONTAGGIO

3 - Inserimento dell'accessorio per il taglio delle fette

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

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

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

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



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

4 - Regolazione dello spessore di taglio

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

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

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

- Portare la rotella sul triangolino nero.



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

5 - Inserimento dell'accessorio per il taglio alla Julienne

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

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

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

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



MONTAGGIO

6 - Carrellino e impugnatura

- Il Mandoline VIPER è dotato di un carrellino con la relativa impugnatura. Il carrellino serve a contenere i prodotti da tagliare. Per un utilizzo sicuro, è indispensabile utilizzare il carrellino e l'impugnatura.
- Il carrellino va semplicemente inserito sul telaio del Mandoline. In questo modo non può uscire dalle guide durante il taglio.
- Mettere i prodotti da tagliare nel carrellino (la verdura o la frutta troppo voluminosa deve essere tagliata in precedenza).
- Centrare bene l'impugnatura sul carrellino. Premere l'impugnatura sulla verdura/frutta da tagliare: in questo modo delle punte penetrano nella frutta/verdura, impedendone la rotazione, mentre la molla esercita una pressione costante durante il taglio. In base alla durezza del prodotto, premere sul meccanismo di espulsione durante il taglio, per una maggiore semplicità.



CONTROLLO DELLA ROTAZIONE DELL'IMPUGNATURA

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



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

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



Dispositivo di arresto del carrellino

- Il dispositivo di arresto del carrellino limita i movimenti di rotazione dell'impugnatura, sia in un senso che nell'altro, consentendo di ottenere un taglio regolare.
- Il dispositivo di arresto serve anche da base per l'impugnatura e consente di mantenere il gruppo dritto durante il taglio alla Julienne.

TAGLIO



Fette e rondelle

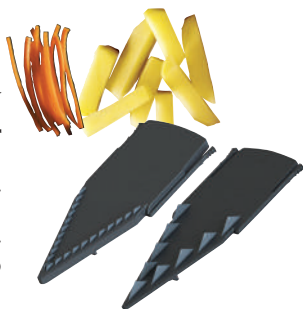
- Inserire l'accessorio per il taglio delle fette (§3).
- Portare il pulsante SYSTEM CUBE su OFF (la lama V è in posizione alta e resta fisso).
- Regolare lo spessore di taglio (§4).
- Mettere il prodotto da tagliare nel carrellino.
- Centrare l'impugnatura sul carrellino (§6) e procedere con un movimento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



Julienne

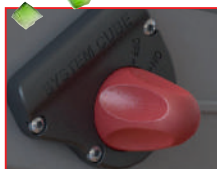
- Selezionare un accessorio per il taglio alla Julienne (§2) e inserirlo sul telaio (§5).
- Portare il pulsante SYSTEM CUBE su OFF (la lama V è in posizione alta e resta fisso).
- Mettere il prodotto da tagliare nel carrellino.
- Centrare l'impugnatura sul carrellino e procedere con un movimento avanti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

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



Cubetti

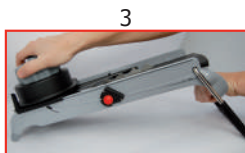
- Selezionare un accessorio per il taglio alla Julienne (§2) e inserirlo sul telaio (§5).
- **Avviare il SYSTEM CUBE: portare il pulsante su ON.**
- Posizionare il carrellino nella parte bassa del telaio (1) e mettere il prodotto da tagliare nel carrellino.
- Posizionare l'impugnatura: mettere la tacca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



1



2
Tacca a 90°, per guidare la rotazione durante il taglio dei cubetti



3



4



5

Suggerimento:

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

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

Losanghe

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



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

MANUTENZIONE

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

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



SISTEMAZIONE

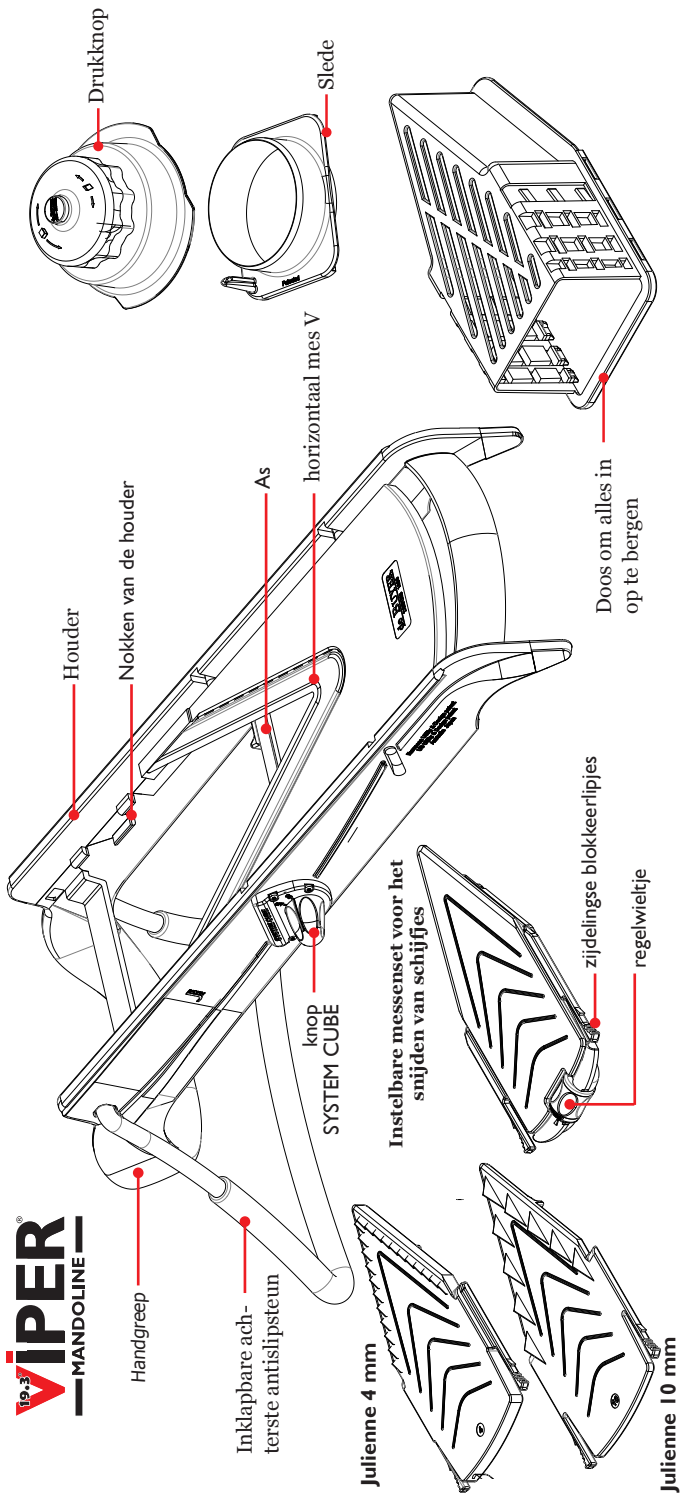
- La custodia del Mandoline VIPER contiene gli accessori per il taglio alla Julienne (fino a 3 accessori). Basta farli scivolare nelle guide laterali all'interno della custodia.
- Lasciare sempre montato l'accessorio per il taglio delle fette sul telaio del Mandoline quando non viene utilizzato e regolare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



ATTENZIONE

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

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



SAMENSTELLING

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

MONTEREN

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

1- Steunen

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

2- Keuze van het plateau

- Kies het plateau op basis van de gewenste snijdikte.

RINGEN/PLAKKEN SNIJDEN



Ringen/plakken



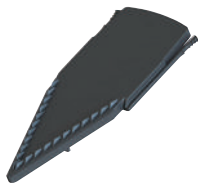
Om zelfs de zachtste en meest en/of broze vruchten en groenten in plakken te snijden.



PLATEAUVOOR JULIENNE 4 mm



Julienne / Blokjes / Ruitjes



Brunoise

PLATEAUVOOR JULIENNE 10mm



Julienne / Blokjes / Ruitjes



Matignon



MONTEREN

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

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

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



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

4- Snijdikte instellen

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

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



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

5- Montage van een plateau voor julienne

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

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



MONTEREN

6- Slede en drukknop

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

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

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



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

DRAAICONTROLESYSTEEM

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



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



Aanslag van de slede

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

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

SNIJVORMEN



Ringen en plakken

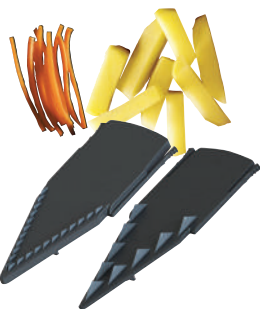
- Monteer het plateau voor ringen en plakken (§3).
- Stel de knop SYSTEM CUBE in op OFF (mes V staat in de hoogste positie en staat vast).
- Stel de snijdikte in (§4).
- Plaats het te snijden product in de slede.
- Plaats de drukknop in het midden op de slede (§6) en maak heen en weer gaande bewegingen naar en van het mes terwijl u tegelijkertijd de houder bij de handgreep vasthoudt.



Julienne

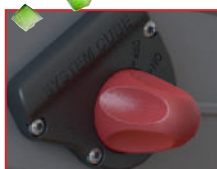
- Kies een plateau om julienne te snijden (§2) en plaats die op de houder (§5).
- Stel de knop SYSTEM CUBE in op OFF (mes V staat in de hoogste positie en staat vast).
- Plaats het te snijden product in de slede.
- Plaats de drukknop in het midden op de slede en maak heen en weer gaande bewegingen naar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

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



Blokjes

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



1



2

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



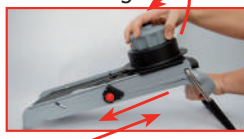
3



4



5



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

Ruitjes

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



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

ONDERHOUD

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

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

OPBERGEN



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



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

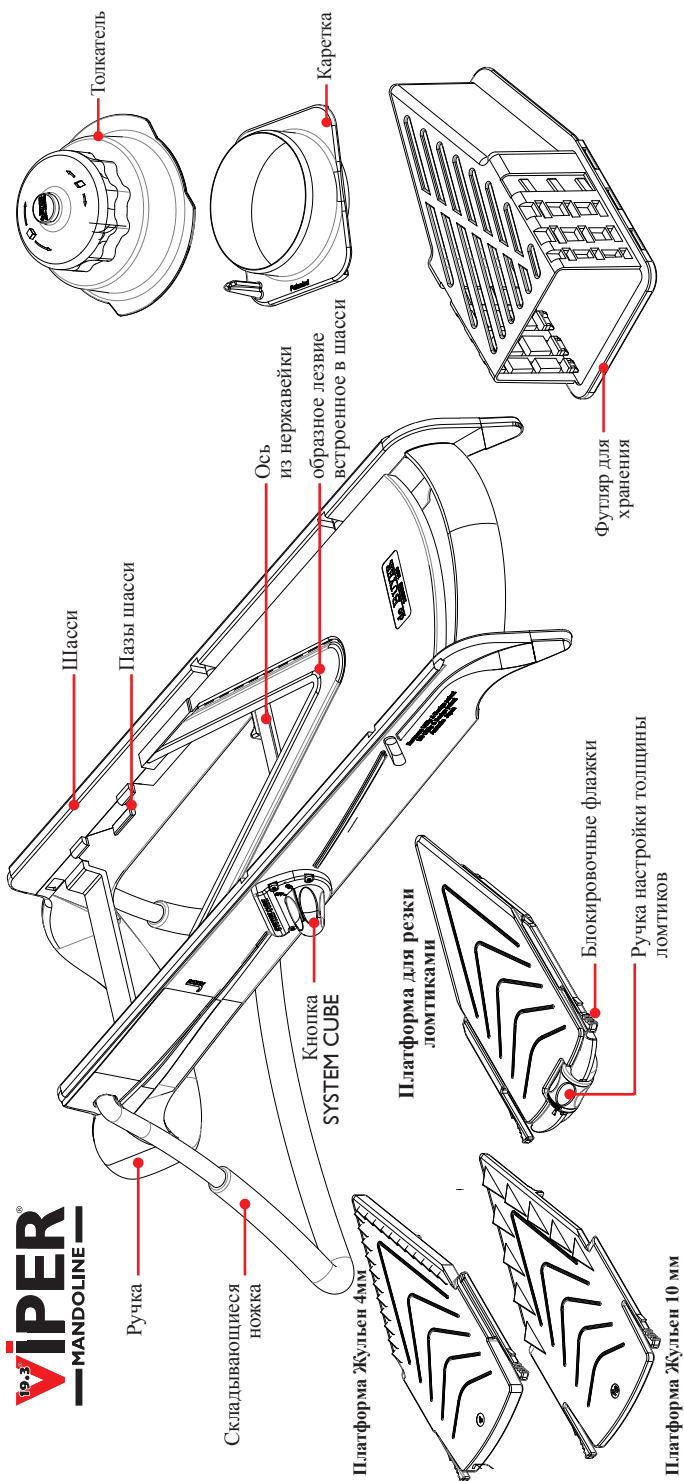
• Schuif de opbergdoos met de plateaus achter de slede op de houder van de Mandoline en berg het geheel op.



VOORZORGSMATREGELEN

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

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



КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

1- Ножка

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

2- Выбор платформы

- Выбрать платформу в соответствии с желаемой нарезкой.

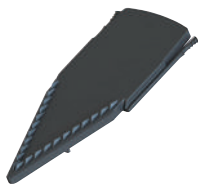
ПЛАТФОРМА НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ → Круглые ломтики



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



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



Brunoise

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



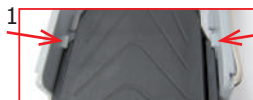
Matignon

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

3- Вставка платформы для нарезки ломтиками

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

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



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

4- Регулировка толщины нарезки

Регулировать толщину нарезки возможно только используя платформу для резки ломтиков.

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



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

5- Установка платформы Жульен

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

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



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6- Каретка и Толкатель

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

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

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



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

СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ВРАЩЕНИЯ

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

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



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



Стопор каретки

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

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

Нарезка



Ломтики и кружочки

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

• Отрегулируйте толщину нарезки (§4).

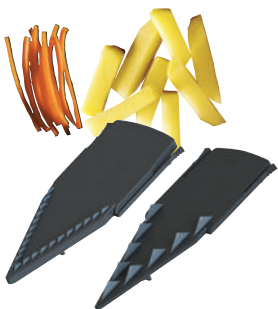
• Расположите нарезаемый продукт в каретке.

• Поместите толкатель на каретку (§6) и делайте возвратно-поступательные движения к лезвию и обратно, не отпуская ручки шасси.



Нарезка Жульен

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



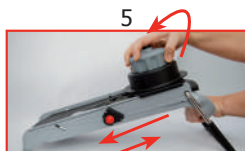
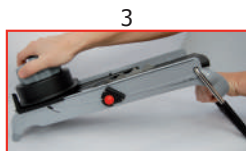
Совет: для правильной нарезки Жульен расположить толкатель на каретке и зафиксировать его.

Нарезка Кубиками

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



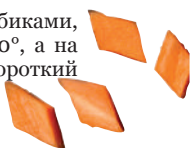
2
Длинный вырез на толкателе - чтобы контролировать вращение под углом 90° при нарезке кубиками.



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

Нарезка Ромбиками

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



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

УХОД

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

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



ХРАНИЕНИЕ

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



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

COMPOSIÇÃO

- Uma estrutura com uma lâmina horizontal integrada e um pé traseiro dobrável.
- Uma placa de corte de fatias ajustável
- Duas placas Juliana - 4 mm e 10 mm -
- Uma caixa para arrumação
- Um compartimento deslizador para receber os legumes/frutos
- Um empurrador ergonômico com controlo da rotação
- Um guia de utilização

UTILIZAÇÃO

Atenção: a estrutura tem uma lâmina em V integrada muito afiada. Manipule sempre a estrutura com precaução e segure na Mandoline pela pega e pela parte frontal em plástico. Nunca segure a estrutura pelo lado ao nível da lâmina.

1- Pés

- Desdobre o pé traseiro.
- A Mandoline Viper pode ser utilizada diretamente na superfície de trabalho ou num recipiente.

2- Escolha da placa

- Escolha a placa em função do corte pretendido

CORTE DE FATIAS

Rodelas Fatias



Permite cortar em fatias todos os frutos e legumes, até os mais moles e/ou mais frágeis.



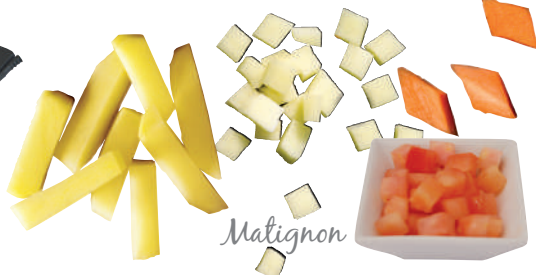
PLACA JULIANA 4 mm

→ Juliana/Cubos/Losangos



PLACA JULIANA 10mm

→ Juliana/Cubos/Losangos



UTILIZAÇÃO

3- Inserção da placa de corte de fatias

Conselho: antes de a inserir, coloque a placa na posição intermédia rodando a roda até à marca 4-5.

- Posicione-se atrás da estrutura, coloque a placa fazendo-a deslizar por baixo dos 2 primeiros entalhes da estrutura (1).
- Verifique que a ponta da placa se situa por cima do eixo em inox (2).
- Empurre a placa em direção à lâmina, na rampa da estrutura até ficar bloqueada. Um ligeiro ruído confirma que a inserção está finalizada.



- Para retirar a placa: pressione as 2 abas laterais de bloqueio e retire a placa.

4- Ajuste da espessura do corte

A espessura pode ser ajustada apenas com a placa de corte de fatias.

- A Mandoline VIPER permite cortar fatias lisas de 1 a 10 mm de espessura.
- A roda tem vários níveis. O ajuste é facilmente efetuado ao rodar a roda.
- Coloque a roda na posição ao nível da marca triangular preta.



Conselho: na posição de armazenamento, deixe sempre a placa lisa de corte de fatias na Mandoline VIPER e ajuste a espessura de corte para 0.

A placa está ao nível da lâmina, o que limita os riscos de ferimentos.

5- Inserção de uma placa Juliana

Atenção: a placa Juliana tem lâminas muito afiadas. Manipule-a com precaução, segurando-a pela parte posterior. Nunca segure na placa pela ponta.

- Posicione-se atrás da estrutura, coloque a placa fazendo-a deslizar nos 2 primeiros entalhes da estrutura.
- Empurre a placa em direção à lâmina, na rampa da estrutura, até ficar bloqueada. Um ligeiro ruído confirma que a inserção está finalizada.
- Para retirar a placa: pressione as 2 abas laterais de bloqueio e retire a placa.



UTILIZAÇÃO

6- Recipiente e empurrador

• A Mandoline VIPER está disponível com um compartimento deslizador e o respetivo empurrador. O compartimento deslizador recebe os produtos a cortar. Para uma utilização segura, é indispensável utilizar o compartimento deslizador e o empurrador.

• O compartimento deslizador coloca-se facilmente na estrutura da Mandoline. 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. Conforme a dureza do produto, pressione o ejtor durante o corte para este ser mais fácil.

CONTROLO DA ROTAÇÃO DO EMPURRADOR

• Este conjunto - compartimento deslizador e empurrador - está equipado com um sistema de controlo da rotação para facilitar os cortes em cubos, losangos e Juliana.



• O batente do compartimento deslizador limita os movimentos de rotação do empurrador num sentido e em seguida no outro sentido; permite efetuar cortes regulares.

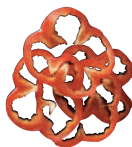
• O batente serve igualmente de suporte ao empurrador e permite-lhe ficar sempre direito durante os cortes à Juliana.

O CORTE



Fatias e rodelas

- Introduza a placa de corte de fatias (§3).
- Coloque o botão SYSTEM CUBE na posição OFF (a lâmina em V está na posição alta e permanece fixa).
- Ajuste a espessura do corte (§4).
- Coloque o produto a cortar no compartimento deslizador.
- Centre o empurrador no compartimento deslizador (§6) e faça movimentos de vai e vem em direção à lâmina, segurando a pega da estrutura.



Juliana

- Escolha uma placa Juliana (§2) e introduza-a na estrutura (§5).
- Coloque o botão SYSTEM CUBE na posição OFF (a lâmina em V está na posição alta e permanece fixa). Coloque o produto a cortar no compartimento deslizador.
- Centre o empurrador no compartimento deslizador e faça movimentos de vai e vem em direção à lâmina, segurando a pega da estrutura.

Conselho: para um corte Juliana regular, coloque o empurrador no batente do compartimento deslizador para fixar a sua posição.

Cubos

- Escolha uma placa Juliana (§2) e introduza-a na estrutura (§5). **Acione o SYSTEM CUBE: coloque o botão na posição ON.**
- Coloque o compartimento deslizador por baixo da estrutura (1)
- Coloque o produto a cortar no compartimento deslizador.
- Posicione o empurrador: coloque o entalhe maior (90°) a nível do batente do compartimento deslizador (2). Ao carregar no empurrador, a lâmina em V é baixada.
- Volte para trás carregando no empurrador (4).
- A lâmina V é levantada.
- Efetue uma rotação de 1/4 volta até ao batente e volte a empurrar o compartimento deslizador para baixo (5).
- Repita a operação até o produto estar totalmente cortado.



3



2

Entalhe de 90° para guiar a rotação durante os cortes em cubos



4



5



Conselho:

- Conforme a dureza dos frutos/legumes, pode ser necessário carregar na barra do empurrador para garantir a descida da lâmina em V.
- Para os cubos de tomate: utilize a Juliana de 10 mm e utilize tomates firmes e carnudos.

Losangos

- O procedimento é idêntico ao de corte em cubos, mas é efetuada uma rotação menor. Relativamente à posição do empurrador, coloque o entalhe menor (45°) ao nível do batente do compartimento deslizador.



Entalhe de 45° para guiar a rotação durante os cortes em losangos



MANUTENÇÃO

- Não se aconselha a colocação da Mandoline Viper na máquina de lavar a loiça.
- As lâminas são em aço inoxidável de cutelaria e a lavagem à mão prolonga o seu tempo de vida útil. Pode ser utilizada uma escova para limpar entre os dentes das lâminas Juliana.
- As lâminas podem igualmente ser afiadas.
- Limpe cuidadosamente a Mandoline VIPER após a lavagem e guarde-a num local protegido da humidade.
- Para uma limpeza completa do empurrador, pode desmontá-lo. Existe um botão no topo que desbloqueia o empurrador, separando a parte ergonómica da barra, 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.



ARRUMAÇÃO

- Na caixa de arrumação da mandoline VIPER também pode incluir as placas Juliana (capacidade para 3 placas). Para isso, basta colocar as placas nas calhas laterais situadas no interior da caixa.
- Deixe sempre a placa de corte de fatias na estrutura da mandoline quando não está a ser utilizada e ajuste a espessura do corte para 0.
- Para arrumar, a caixa de arrumação com as placas é colocada na estrutura da Mandoline após o compartimento deslizador.



PRECAUÇÃO

A Mandoline VIPER 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 VIPER.
- **Manipule sempre a estrutura da Mandoline VIPER e as placas pelas zonas previstas para esse efeito.**
- Quando a Mandoline não é utilizada, deixe a placa de corte de fatias na estrutura e ajuste a espessura de corte para 0.
- **Mantenha fora do alcance das crianças.**

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

«LA MANDOLINE VIPER» is guaranteed for 2 years against manufacturing defect and when used under normal conditions. All documents, information, characteristics and photographs in this manual are for information only and are not warranted. We disclaim liability in event of inaccuracy thereof. We reserve the right to make any changes therein without prior notice.

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

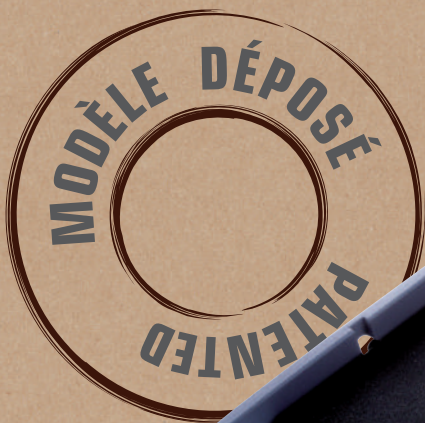
«LA MANDOLINEVIPER» tiene una garantía de 2 años contra todo vicio de fabricación dentro de las condiciones normales de utilización. Todos los textos, informaciones, características o reproducciones fotográficas presentadas en este manual, tienen únicamente valor indicativo, sin garantía. No pueden en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

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

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

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

O cortador de frutos/legumes VIPER 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 inexatidão. Reservamo-nos o direito de efetuar qualquer modificação, sem aviso prévio.



de Buyer
DEPUIS 1830



SAS DE BUYER INDUSTRIES

88340 LeVAL 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