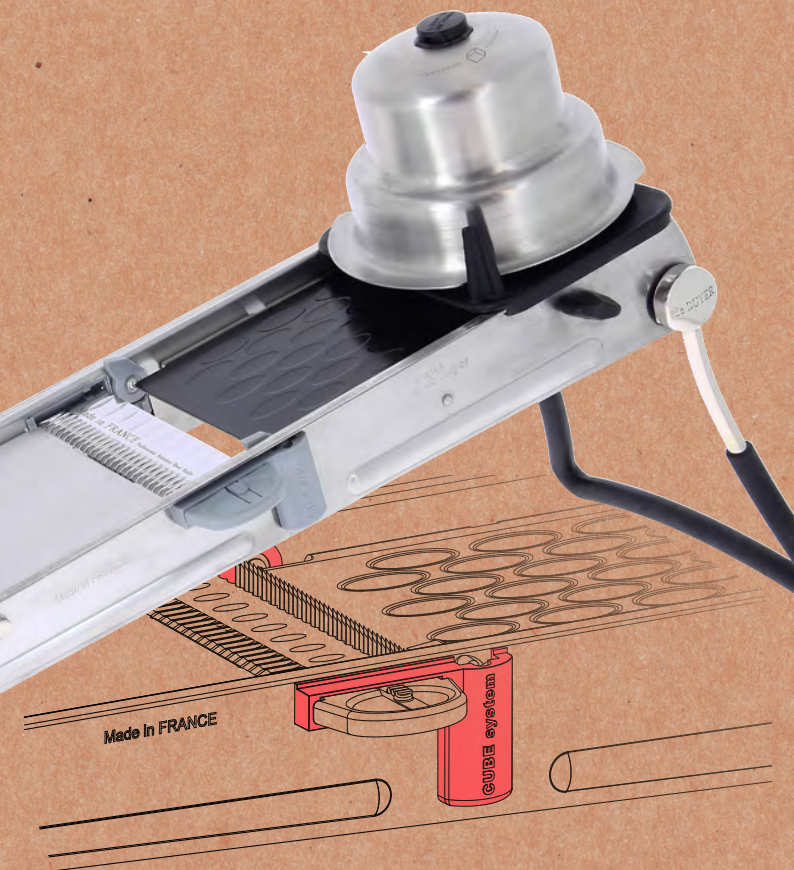


La Mandoline

REVOLUTION

DICING MANDOLINE



MANUEL D'UTILISATION
OWNERS' MANUAL



de BUYER®

DEPUIS 1830

MADE IN
FRANCE

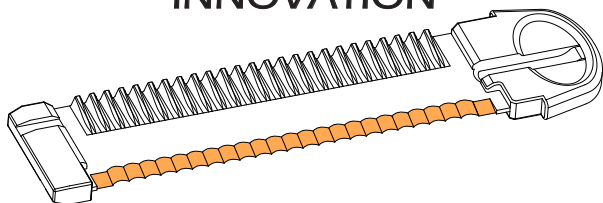


Le coupe fruits/légumes La Mandoline Ultra
évolue et devient :
The vegetable/fruit slicer "La Mandoline Ultra"
evolves and becomes :
LA MANDOLINE REVOLUTION

La Mandoline

REVOLUTION

INNOVATION



LAME MICRO LOBES
LOBED EDGE BLADE

MADE IN FRANCE
modèle déposé
Design and utility patented



BVCert. 6054661

La Mandoline

REVOLUTION

ROBUSTE & PROFESSIONNELLE

- En acier inoxydable et polymères composites.
- Aspect inox brossé satiné.
- Double-lame horizontale en acier inoxydable de coutellerie.
- Lames Julienne en acier inoxydable qualité pro.

PRATIQUE ET FACILE :

- Mise en place rapide des lames et des peignes :
 - La double-lame horizontale se glisse dans le châssis.
 - Système simplifié de mise en place des peignes pour coupes cubes ou Juliennes.
- Glisse améliorée grâce à la rampe alvéolée pour moins de contact et frottement lors du mouvement de coupe.
- Aucun effet ventouse.
- Ajustement précis et facile de la hauteur de coupe avec indicateurs d'épaisseur pour les coupes standard et pour les cubes.
- Bonne prise en main avec le poussoir ergonomique.
- Rapide grâce à la large contenance du chariot.

- SYSTÈME COUPE-CUBE INTÉGRÉ :

Mouvement identique pour réaliser la coupe gaufrée ou des cubes, seules les lames changent.

SÉCURITÉ TOTALE :

- Aucun contact avec les lames lors de la coupe.
- Stabilité lors de la coupe grâce aux pieds revêtus silicone.

COMPACTE : Pieds repliables - Support de lames Julienne encastré sous le châssis.

MULTICOUPE

- Cubes
- Losanges,
- Rondelles/tranches lisses ou dentelées,
- Julienne de légumes
- Coupe gaufrée.
- Réglable jusqu'à une épaisseur de 10 mm.
- Possibilité de réaliser des coupes ultrafines.

COMPOSITION DE LA MANDOLINE REVOLUTION MODÈLE STANDARD

- Le châssis avec repères de réglage, rampe alvéolée et pieds anti-dérapant repliables.
- Le chariot et son poussoir inox avec système de contrôle de la rotation
- La double lame horizontale, un côté micro lobes et un côté ondulé
- Le système coupe-cube
- 3 peignes julienne (2-4-10 mm) et leur coffret de rangement amovible encastré sous le châssis.

COMPOSITION DE LA MANDOLINE REVOLUTION MODÈLE MASTER

La Mandoline REVOLUTION



ACCESSOIRES DU MODELE MASTER :

- POUSSOIR ROND EN INOX BROSSÉ avec système de contrôle de rotation pour une coupe FACILE et REGULIERE.
- LAME MICRO LOBES avec un côté micro-denté pour couper les fruits et légumes les plus mous et/ou à peau tels que les tomates, les oranges, etc. et un côté dentelé pour coupe gauffrée.
- POUSSOIR EXTRA-LONG pour couper les légumes longs, faire des frites géantes.
- 6 peignes JULIENNE 2-3-4-5-7 et 10 mm



Pieds

- Les pieds sont repliables 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 peut être utilisée directement sur le plan de travail ou sur un récipient.

Insertions des lames / Peignes

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

DOUBLE-LAME HORIZONTALE

- La Mandoline dispose d'une double lame horizontale -un côté lisse et un côté ondulé- pour réaliser des coupes horizontales en tranches ou rondelles.

- Choisir la coupe désirée - lisse ou ondulée – en positionnant le côté choisi VERS L'ARRIÈRE de la Mandoline (vers la poignée).
- Insérer en toute sécurité la lame sur le côté gauche de la Mandoline. La lame doit être poussée à l'intérieur. Un léger bruit confirme que l'insertion est complète.

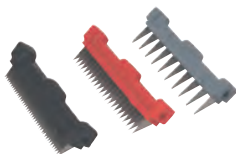


- Pour ressortir la lame, presser sur le petit poussoir latéral de la lame.



PEIGNES JULIENNE

- La Mandoline dispose de différents peignes Julienne selon la version choisie. Ecartements existants: 2-4 et 10 mm.



- Pour un repérage facile : les peignes ont un code couleur et l'espacement des dents est indiqué sur le peigne.
- Ils sont stockés dans leur boîte de rangement amovible encastrée sous le châssis.

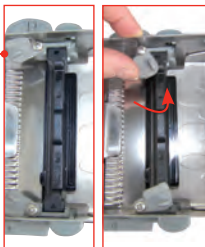


- Pour mettre en place un peigne Julienne, dévisser la rampe à l'aide des vis papillon avant de mettre en place le peigne.

- Retourner la Mandoline. S'assurer que le système cube est bien en place.

verrou

- Ouvrir les 2 verrous.
- Faire correspondre les repères présents sur le peigne et sur la Mandoline.
- Insérer le peigne puis le bloquer en refermant les 2 verrous.



MISE EN SERVICE

Chariot et poussoir

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



butée du chariot



- 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.

Réglage de la hauteur de coupe

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



Repères de réglage

coupes CUBES



Autres coupes



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

1



2



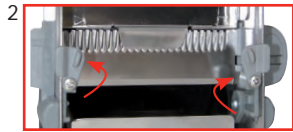
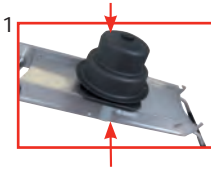
LES COUPES

CONSEIL :

- Pour l'ensemble des coupes, placer le produit dans le sens de la longueur en l'orientant légèrement sur le côté
- Enlever la boîte de peignes pendant l'utilisation.
- Selon la dureté du produit, appuyer sur l'éjecteur (tige du poussoir) pendant la coupe pour plus de facilité.



Pour plus de confort LORS DE COUPES AVEC LA LAME HORIZONTALE SEULE, **DÉSACTIVER LE SYSTÈME CUBE** : reculer le chariot pour le placer sur le système cube (1), retourner la Mandoline et bloquer ensuite les 2 verrous sur les montants du châssis (2).



Rondelles



Coupe ondulée



Coupe gaufrée



On utilise la lame horizontale - sans peigne Julienne - pour réaliser des rondelles ou des tranches. Insérer la lame - côté micro lobes ou ondulé - selon la coupe souhaitée. Régler la hauteur de coupe.

• Pour cette coupe, il faut utiliser la lame ondulée. Régler la hauteur de coupe entre 0 et 2 (suivant repères épaisseur de 0 à 10); cette position peut-être modulée selon la dureté du légume. Bien relever l'avant de la rampe (1) tout en la verrouillant. Insérer la lame horizontale -côté ondulé- et désactiver le système cube.



• Après avoir placé le produit dans le chariot, placer le poussoir. Effectuer un premier mouvement en poussant vers le bas avec le poussoir (2). Ramener vers l'arrière, effectuer une rotation du poussoir de environ 1/4 de tour, jusqu'à la butée (3), et le pousser à nouveau vers la lame (4). Répéter cette opération en alternant ces deux positions, jusqu'à ce que le légume soit entièrement coupé.



LES COUPES

Coupe Julienne

Placer la lame horizontale côté lisse. Mettre en place le peigne Julienne choisi.
Régler la hauteur de coupe en vous aidant des repères. Faire un mouvement de va-et-vient.

boîte de rangement 3 peignes

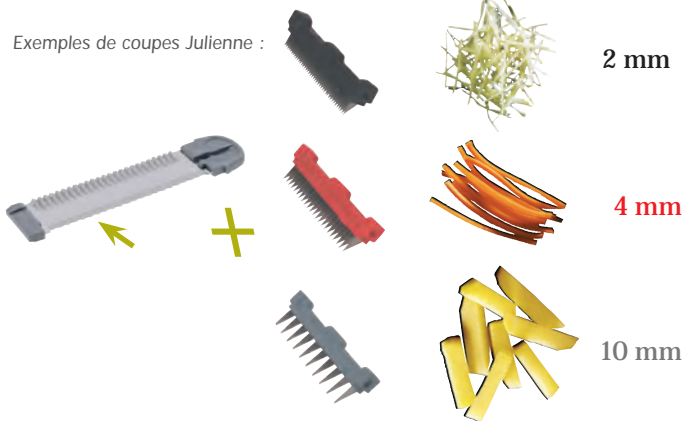


butée du chariot

Attention : vous devez bien rester dans l'axe afin de ne pas faire de cube.

Prenez appui sur la butée du chariot lors de la coupe Julienne.

Exemples de coupes Julienne :



2 mm

4 mm

10 mm

Pour la réalisation de frites extra-large type Pont Neuf avec le peigne de 10mm, ramener la rampe au plus bas lors du réglage de la hauteur de coupe en forçant la position du plateau, la lame Julienne descend en même temps.



Julienne gauffrée

Avec la Mandoline, il est également possible de réaliser des Juliennes gauffrées : placer la lame horizontale-côté ondulé- et utiliser un peigne Julienne (à partir de 4 mm).



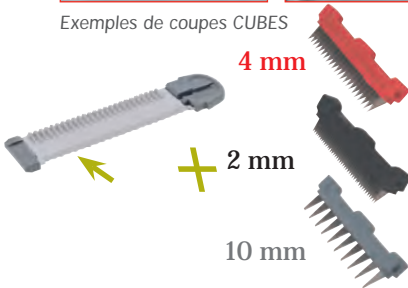
LES COUPES

Coupe Cubes

- Insérer la lame horizontale côté lisse.
- Placer le peigne choisi en s'assurant de bien avoir laissé le plateau deserré et donc libre.
- Régler la rampe selon les repères CUBES verticaux gravés à l'intérieur du châssis puis la verrouiller (pour le peigne de 4 mm, régler la rampe sur le repère vertical CUBE 4)
- Placer le produit dans le chariot, positionner le poussoir : placer l'encoche la plus longue (90°) au niveau de la butée (1). Effectuer un premier passage (2) et retirer la première coupe qui n'est pas en cube.
- Ramener le chariot vers l'arrière, effectuer une rotation de 1/4 de tour (3). Pousser à nouveau le chariot vers le bas (4).
- Répéter l'opération jusqu'à ce que le produit soit complètement coupé.



Exemples de coupes CUBES



Brunoise

Salpicon

Matignon



Coupe Losanges

- Le processus est identique à celui des coupes en cubes à la simple différence qu'il faut effectuer une rotation moins importante (inférieure à 1/4 de tour).



CONSEILS :

- Pour une coupe facile et franche, effectuer des mouvements rapides.
- Attention : si la rampe est réglée trop basse (donc si l'épaisseur de coupe est trop importante), les cubes ne se détachent pas.

OPTION : POUSSOIR LONG (réf.2012.55)

Coupe longues

un ensemble POUSSOIR EXTRA-LONG peut être adapté sur la Mandoline :

- pour couper les légumes longs (courgettes, carottes, radis noirs, aubergines,...) en bâtonnets ou en lamelles,
- faire des tagliatelles de pommes de terres,
- faire des frites géantes, etc.



Attention : il n'est pas possible de réaliser de coupes gaufrées, ni de coupes cubes ou losanges avec le poussoir long.

Composition du poussoir long : Chariot plastique qui vient accueillir les produits à couper et poussoir plastique et poignée inox. Des picots sous la semelle du poussoir maintiennent le produit à couper.

Mise en place identique à celle du chariot et poussoir rond.

Coupe par un mouvement de va-et-vient.

ENTRETIEN

- L'ensemble de la Mandoline peut passer au lave-vaisselle.
- La boîte de peignes est amovible et peut être enlevée lors du nettoyage.
- Bien essuyer la Mandoline après lavage et la stocker dans un endroit à l'abri de l'humidité.

Chariot et poussoir (inox ou plastique)

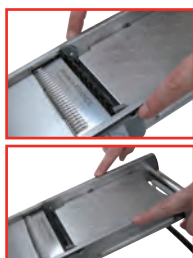
- On peut désolidariser le chariot du châssis pour le nettoyage; il suffit de le faire glisser le long du châssis jusqu'à l'extraire par l'arrière.
- Pour un nettoyage complet du poussoir, il est possible de le démonter. Un embout au sommet débloque le poussoir, séparant le dôme ergonomique de la partie intérieure et libérant le ressort. Pour enlever cet embout, il faut le 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.

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.

CONSEIL :

Pour un fonctionnement optimal, il est conseillé de verser de temps en temps un peu d'huile alimentaire à l'intérieur du Système Cube et de graisser régulièrement les montants du châssis pour un maniement facile du chariot.



PRECAUTIONS

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

- Le chariot et son poussoir apportent une garantie de sécurité; il est indispensable de les mettre en place lors de l'utilisation de la Mandoline.
- **Toujours manipuler le châssis de la Mandoline et les lames/peignes par leurs zones de préhension prévues à cet effet.**
- Lors du réglage de la hauteur de coupe, ne jamais faire d'ajustement en prenant appui sur les lames montées.
- **Tenir hors de portée des enfants.**

La Mandoline

REVOLUTION

ROBUST & PROFESSIONAL

- Made of foograde stainless steel and polymer composites. Satin polished stainless steel.
- Horizontale double-blade made of high-quality cutlery stainless steel. Julienne blades made of heavy duty professional stainless steel.

PRACTICAL AND EASY :

- Good grip thanks to the ergonomic pusher and comfortable handle thanks to the TPE coating under the handle.
 - Large capacity of the receptacle : more products are cut in a single time.
 - Quick inserting the blades :
 - Easy inserting of the horizontale blade on the side.
 - Simplified inserting of the Julienne blades used for Dice, Losange and Julienne cuts.
 - Even easier slide thanks grooved upper plate: there is less contact between the fruit/vegetable and the plate when cutting
 - Easy and precise thickness adjustment with markings to indicate the thickness for cubes and for standard cuts.
- **INTEGRATED CUBE-SYSTEM**

SECURE :

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

MULTICUTS

- Dices
- Losanges,
- Slices - Crinkle cuts,
- Julienne cuts
- Waffle cut.
- Thickness from ultrafine slices to an 1-cm thickness.

COMPOSITION OF THE MANDOLINE REVOLUTION STANDARD MODEL

- One mandoline with 2 folding feet.
- DOUBLE HORIZONTALE BLADE with a **MICRO-SERRATED SIDE** for cutting fruits and vegetables, from the soft/delicate skin to thick citrus skin and a serrated side for waffle cut.
- 3 Julienne blades (2-4-10 mm)
- A plastic receptacle/slider and its ergonomic round stainless steel pusher with rotating control system for easy and regular cut.
- Plastic box for Julienne blades storage to fit under the body of the Mandoline.

COMPOSITION OF THE MANDOLINE REVOLUTION - MASTER MODEL

La Mandoline REVOLUTION



ACCESSORIES OF THE MASTER MODEL:

- A plastic receptacle/slider and its ergonomic round stainless steel pusher with rotating control system for easy and regular cut.
- DOUBLE HORIZONTALE BLADE with a **MICRO-SERRATED SIDE** for cutting fruits and vegetables, from the soft/delicate skin to thick citrus skin and a serrated side for waffle cut.
- POUSSOIR EXTRA-LONG pour couper les légumes longs, faire des frites géantes.
- 6 JULIENNE blades 2-3-4-5-7 and 10 mm



PUTTING INTO SERVICE

Feet

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

Inserting of blades

The blades are very sharp so please always handle the blades by holding it by their 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.

HORIZONTAL DOUBLE-BLADE

- La Mandoline REVOLUTION has one double horizontale blade - one straight side and one serrated side - to produce slices or crinkles.
- Choose the cut - slice or crinkle – with the chosen side facing up the Mandoline handle.

The horizontal blade is to be inserted in La Mandoline on the left side. 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.



JULIENNE BLADES

- La Mandoline REVOLUTION has different Julienne horizontale blades (with spacings 2-4-10 mm) to produce sticks and French fries.

• To pick out them easily: each Julienne blade has its own colour and is marked to indicate the spacing.

• Julienne blades are stored in a plastic box to fit under the body of the Mandoline.



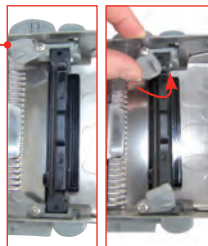
• Loosen the upper plate with the tightening knobs before inserting the Julienne blade.

• Turn over the Mandoline; the dicing «cube system» must be set up. Open the bolts.

• Insert the blade; the markers on the Julienne blade and those on the Mandoline must fit.

• When the blade is in its place, lock the bolts.

bolt



PUTTING INTO SERVICE

The slider and its pusher

- La Mandoline REVOLUTION is delivered with its slider and its pusher. They protect fingers from the sharp blades and they must be used at all times. Just slide the slider on the frame of la Mandoline. It can not go off the rails.
- Food should be placed into the slider (oversized vegetables or fruits should be pre-cut in order to fit in the slider).
- Place the pusher in the middle of the slider.
- 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.

ROTATING CONTROL SYSTEM

- The slider and its pusher are equipped with a rotating control system to cut easier and more regularly.



Stop of the slider



- The stop of the slider blocks the rotating movement. This enables to cut regularly.
- The stop is also used as a rest to stay always in line when Julienne are cut.

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").



Thickness Adjustment Markers

DICE cuts

Other cuts



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

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

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



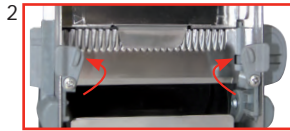
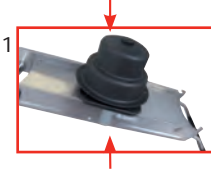
THE CUTS

ADVICE :

- For all the cuts in general, place the oblong food product in the slider along its length and slightly inclined on one side.
- Remove the storage box for Julienne blades during use and replace it for storage.
- For easier cutting of hard products, press on the central shaft of the pusher during the with up-and-down movement.



FOR HORIZONTALE CUTS with the horizontale blade used by itself, **REMOVE THE DICING CUBE SYSTEM:** move back the slider to place it on the dicing Cube System (1) and lock both bolts on the frame of the Mandoline (2).



Slices



Crinkle cuts



Waffle cut

• Use the serrated side of the horizontale blade. **Adjust the thickness to a very thin thickness between 0 and 2** (see the thickness markers from 0 to 10 on the frame); this thickness can be adjusted according to the product consistency. Push up the upper plate(1) : place your other hand below the lower portion of the top plate and raise it as much as possible. Then tighten the knobs. Insert the horizontale blade and remove the dicing Cube System.

To cut slices, choose the side of the horizontale blade: micro serrated side or serrated side according the required cut. No Julienne blade is placed. Insert the horizontale blade. Adjust the thickness. Cut the product with up-and-down movement.



• Place the product in the slider, place the pusher. Then push the slider down with the pusher (2) and push it then back to the top. Once the slider is completely above the blade, rotate the pusher on quarter turn, until the stop of the slider (3). Maintaining the rotated position push the slider down over the blade and again back to the top (4). Rotate the pusher in the opposite direction. Repeat the movements until the product is completely cut.



THE CUTS

STICKS AND FRENCH FRIES

Insert the horizontal blade using its straight side. Choose the required Julienne blade in its storage box under the Mandoline. Adjust the thickness (see the markers from 0 to 10 on the frame). Cut the product with up-and-down movement.

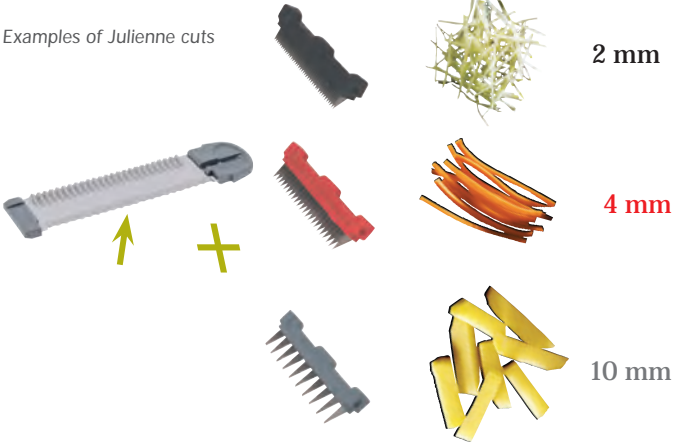
storage box
3 Julienne blades



Be careful : stay always in line when cutting to avoid cutting dices/ losanges. Use the stop of the slider as a rest when Julienne are cut.

stop of the slider

Examples of Julienne cuts



To realize oversized French fries with the 10-mm Julienne blade, push down the upper plate to the lowest level when you adjust the thickness (press on the plate). The upper plate and the Julienne blade go down.



CRINKLE STICKS

With the Mandoline ULTRA, it is also possible to cut CRINKLE STICKS: insert the horizontal blade using its SERRATED side. Choose the required Julienne blade in its storage box under the Mandoline : for such cuts, it is possible to use Julienne blades from spacement 4 mm.

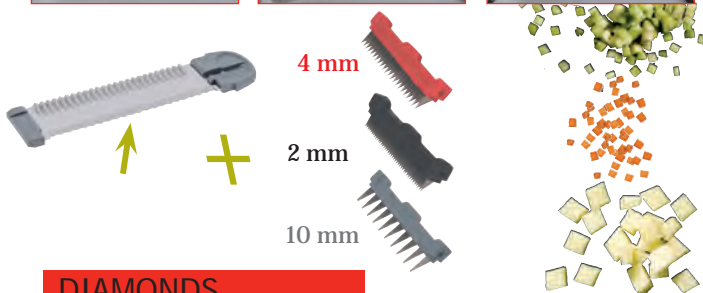


THE CUTS

DICES

- Insert the horizontale blade using its straight side.
- Place the choosen Julienne blade - Be sure that the upper plate is loosened and can free move.
- Adjust the thickness according the vertical DICES markers engraved on the Mandoline frame. Then lock the plate. (ex : if you use the 4-mm blade, adjust the upper plate on the vertical marker CUBE 4).
- Place the product in the slider , put the pusher on the slider using the side with the longer notch (1), push the slider down (2) and throw away the first cut food products which are not dices.
- Push the slider then back to the top and once the slider is completely above the blade, rotate it one quarter turn. The stop of the slider controls the rotation. Maintaining the rotated position push the slider down over the blade (4) and again back to the top. Repeat the movements until the product is completely cut.

1 Use notch 90° to control rotation for dicing cuts.

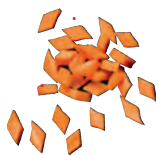


DIAMONDS

- The cutting method is the same as for dices. Just make a smaller rotation than 1/4 turn.



Use notch 45° to control rotation for Diamond cuts



ADVICES :

- For an easy cut, move the slider fast when cutting.
- Be careful: if the upper plate is too low (if the thickness is too large), the dices don't come off. Then adjust the thickness.

OPTIONAL: EXTRA-LONG PUSHER (réf.2012.55)

LONG CUTS

- The Mandoline REVOLUTION MASTER is supplied with an EXTRA-LONG PUSHER + its slider:
- to cut long vegetables in sticks (zucchini, carrot, horse radish, ...)
 - to cut tagliatelles of potatoes, cucumbers, zucchini,...
 - to cut extra-large French fries, etc.



It is NOT possible to cut waffles, dices or losanges with the long pusher.

Composition of the extra-long pusher : the plastic long slider holds the food to be cut and the long rectangular plastic pusher with stainless steel handle protects the fingers from the sharp blade. Barbs on the sole of the pusher enable long food product to be held during cutting.

Use in place of the standard slider and round pusher. Same putting into service.

Cut the food product with up-and-down movement.

CLEANING AND STORAGE

- 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.
- The storage box for Julienne blades placed under the Mandoline can be removed for cleaning.

Slider and pusher (plastic or stainless steel)

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

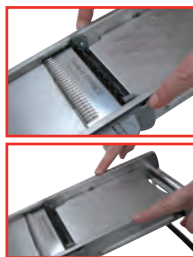
Blades

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.

ADVICES :

For an always optimal use, pour some time to time a little quantity of foodgrade oil in the dicing Cube System

Grease regularly the uprights of the frame for better sliding.



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.



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