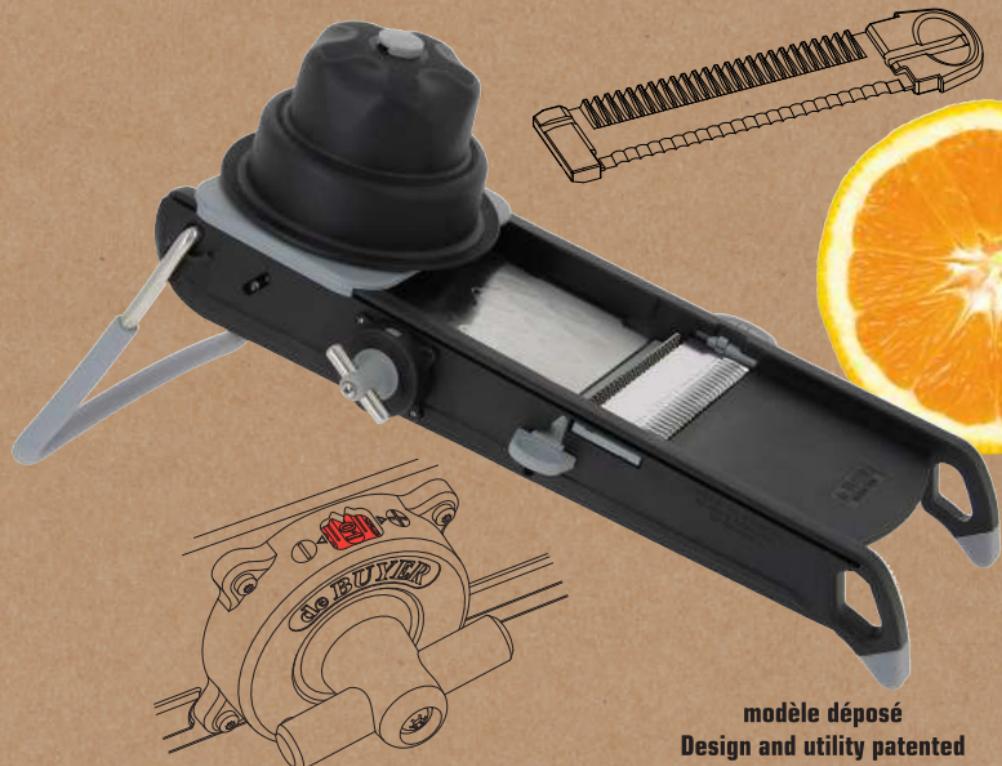


Swing PLUS



modèle déposé
Design and utility patented

MANUEL D'UTILISATION OWNERS' MANUAL

de Buyer 
DÉPUIS 1830

MADE IN
FRANCE



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

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

Swing PLUS

ROBUSTE & PROFESSIONNELLE

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

EFFICACE

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

COMPACTE

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

PRATIQUE & FACILE

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

SÛRE

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

MULTICOUPE

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

COMPOSITION

La Mandoline Swing PLUS

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



BVCert. 6054661



MISE EN SERVICE

Pieds

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

Insertions des lames / Peignes

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



DOUBLE-LAME HORIZONTALE

4

- La Mandoline Swing dispose d'une double lame horizontale -un côté micro-lobes dentelé et un côté ondulé- pour réaliser des coupes horizontales en tranches ou rondelles.
- Choisir la coupe désirée - droite ou ondulée – en positionnant le côté choisi VERS L'ARRIÈRE de la mandoline Swing Plus (vers la poignée).
- On insère en toute sécurité la lame sur le côté gauche de la mandoline Swing Plus. Un double rail guide l'insertion. La lame doit être poussée à l'intérieur. Un léger bruit confirme que l'insertion est complète.
 - Pour ressortir la lame, presser sur le petit poussoir latéral de la lame.



DOUBLE-PEIGNES JULIENNE

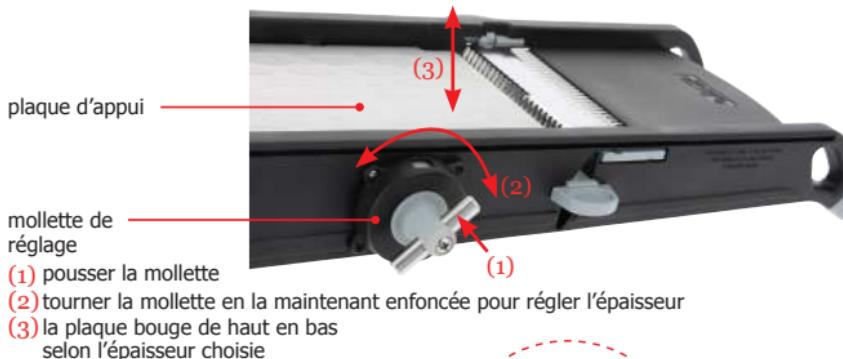
- La Mandoline Swing dispose de double peignes Julienne. Choisir l'espacement désiré en positionnant le peigne choisi VERS LE HAUT de la Mandoline Swing.
- On insère en toute sécurité le peigne sur le côté droit de la Mandoline Swing. Un double rail guide l'insertion. La lame doit être poussée complètement à l'intérieur. Un « CLAC » confirme que le peigne est en place.
- Faire l'opération inverse pour retirer le peigne en le tenant toujours par la zone de préhension.



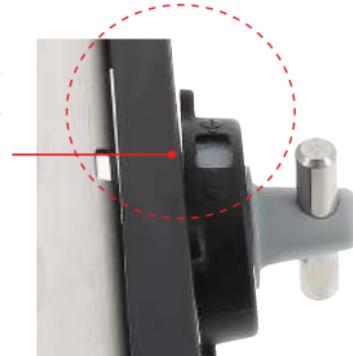
MISE EN SERVICE

Réglage de l'épaisseur de coupe

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



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



5

Le chariot et son poussoir

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



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



LES COUPES



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

Rondelles



Coupe ondulée



- La lame ondulée doit toujours être utilisée seule

Bâtonnet & frites



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

DOUBLE-PEIGNE JULIENNE 4/10 mm REF.2015.92

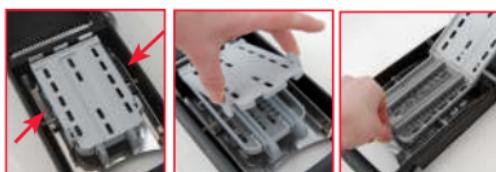


côté dents espacées de 4 mm



côté dents espacées de 10 mm

OPTION: DOUBLE-PEIGNE JULIENNE 2/7 mm REF.2015.93
livré avec boîte de rangement



côté dents espacées de 2 mm



côté dents espacées de 7 mm

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

Enlever la boîte



Replacer la boîte

LA COUPE GAUFRÉE



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



ENTRETIEN

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

Chariot et pousoir

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



Lames et peignes

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

PRECAUTIONS

- La Mandoline Swing de Buyer est un coupe fruits et légumes étudié et conçu pour apporter la plus grande sécurité lors de la réalisation de vos préparations.
- Cet ustensile requiert cependant l'utilisation de lames et peignes particulièrement tranchants, qu'il est indispensable de manipuler avec la plus grande précaution. C'est pourquoi nous vous prions de respecter les règles d'utilisation qui suivent :
- Le chariot et son pousoir apportent une garantie de sécurité; il est indispensable de les mettre en place lors de l'utilisation de la Mandoline.
- **Toujours manipuler le châssis de la Mandoline et les lames/peignes par les zones de préhension prévues à cet effet.**
- Lors du réglage de la hauteur de coupe, ne jamais faire d'ajustement en prenant appui sur les lames montées.
- **Tenir hors de portée des enfants.**

Swing PLUS

ROBUST & PROFESSIONAL

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

EFFICIENT

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

COMPACT

- Light • easy to handle • Folding upper foot •

PRACTICAL

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

SECURE

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

8

MULTICUTS

- Slices • Crinkles • Waffle cut • Julienne cut •

COMPOSITION

La Mandoline Swing PLUS

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



BVCert. 6054661

PUTTING INTO SERVICE

Feet

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

Inserting of blades

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

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



DOUBLE HORIZONTAL BLADE

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

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

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



DOUBLE JULIENNE BLADE

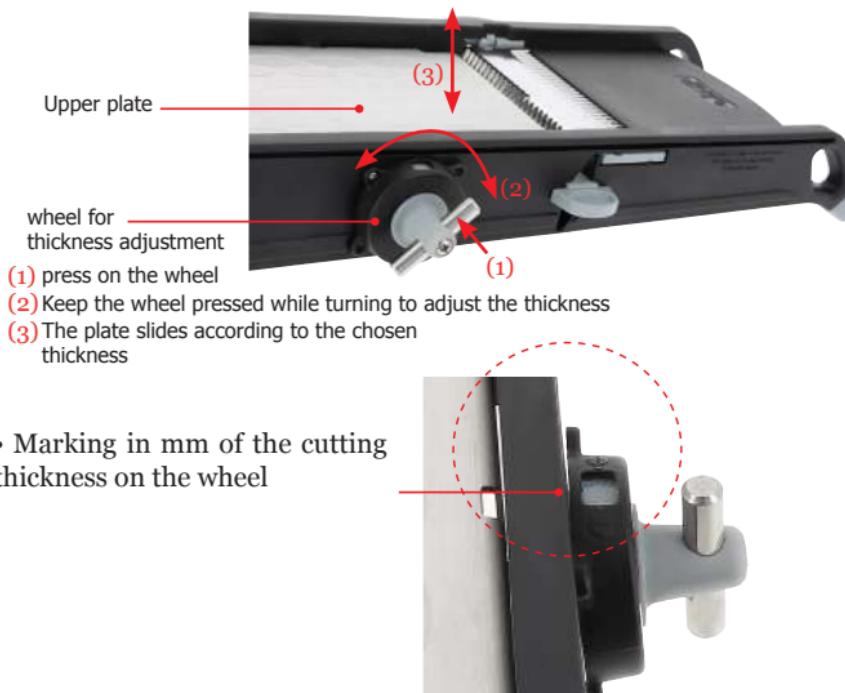
- La Mandoline Swing Plus has double verticale blades to produce Julienne cuts, stickes or French fries.
- Choose the cut with the chosen side facing up.
- The double Julienne blade is to be inserted in the slicer Swing Plus on the right side. A double rail guides the blade for perfect insertion. This blade should be pushed all the way in. A “clac” will confirm a complete insertion.



PUTTING INTO SERVICE

The thickness adjustment mechanism

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



- Marking in mm of the cutting thickness on the wheel

The slider and its pusher

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

- Place the pusher in the middle of the receptacle.
- The hand-held pusher actually pushes the food toward the blades. The interior pushing plate of the pusher has prongs and pins to secure the food in place. The pushing plate is mounted on a spring which helps to press the food and then slowly releases it as the vegetables or fruits diminish after each cut.



PUTTING INTO SERVICE

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



Slices



Crinkle cuts



- The serrated blade should always be used by itself.

Sticks & French fries



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

DOUBLE-BLADE JULIENNE 4/10 mm REF.2015.92



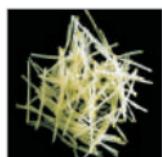
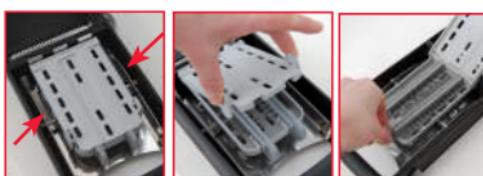
Spacing 4 mm



Spacing 10 mm



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



Spacing 2 mm



Spacing 7 mm

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

Remove the box



Replace the box

THE WAFFLE CUT



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



CLEANING

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

Receptacle and pusher

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

For detailed cleaning, the receptacle can be removed.

In order to remove the receptacle simply slide it off the mandoline frame.

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



Blades

The horizontal blades and the Julienne blades are made of high-quality carbon steel and are dishwasher safe, however, their life span will be increased if hand-washed. A brush may be used to clean between the sharp teeth of the julienne blades.

PRECAUTIONS

- La Mandoline de Buyer is a vegetable/fruit slicer designed to grant you most security when you make your cuts. However La Mandoline requires the use of sharp blades which must be cautiously manipulated. Please respect the following advices :
 - The receptacle and its pusher protect fingers from the sharp blades and they must be used at all times.
 - The Mandoline frame and the blades (horizontal blades and Julienne blades) must always be manipulated by their handles.
 - Never make any adjustment by direct hand contact with the sharp edge
 - Keep out of the reach of children.

Swing PLUS



ORIGINE
FRANCE
GARANTIE

BV/Cert. 6054661



disponible en 3 coloris Available in 3 colours

de Buyer 
D E P U I S 1 8 3 0

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