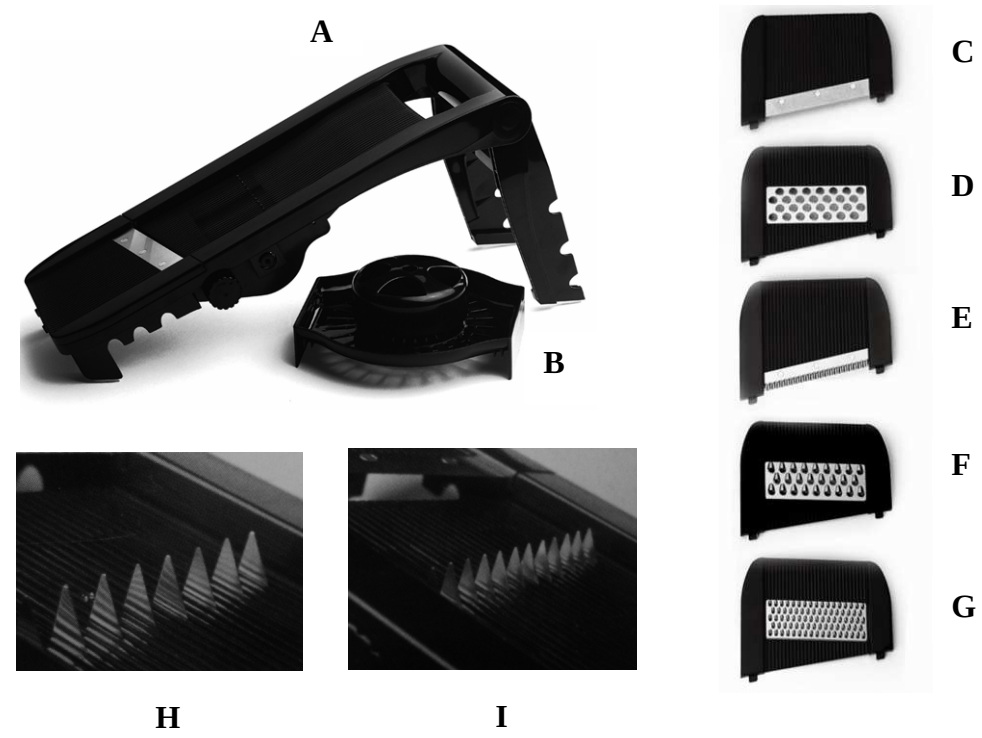


F – Mandoline multi râpes

- A – Support avec pied
- B – Garde
- C – Lame plate
- D – Râpe à parmesan et chocolat
- E – Lame ondulée
- F – Râpe trous ø 6 mm
- G – Râpe trous ø 2.5 mm
- H – Taille frites
- I – Taille julienne

- 1 – Déplier le pied puis poser la mandoline sur un support plat
- 2 – Insérer la lame choisie
- 3 – Verrouiller la lame en poussant le bouton de sécurité
- 4 – Fixer les aliments sur les picots de la garde
- 5 – Tourner la molette pour utiliser la lame julienne ou taille frites
- 6 – Tourner la molette opposée pour jouer sur l’épaisseur de la tranche
- 7 – Vous pouvez obtenir des tranches de 3 à 7 mm d’épaisseur
- 8 – Pour votre sécurité, toujours maintenir le pied et la garde de protection
- 9 – Replier le pied pour un usage directement au dessus d’un saladier
- 10 – Pour nettoyer la lame julienne et taille frites, ouvrir le capuchon situé en dessous du support
- 11 – Permet de couper ou râper tous types de légumes, fromage, chocolat etc.

ATTENTION les lames sont très tranchantes, toujours utiliser la garde de protection lors de l’utilisation.

Manipuler la mandoline avec soin. Tenir hors de portée des enfants et des animaux.

GB – Multi-blade Mandoline

- A – Stand with feet
- B – Protective guard
- C – Flat blade
- D – Cheese and chocolate grater
- E – Crinkle blade
- F – Grater ø 6 mm holes
- G – Grater ø 2.5 mm holes
- H – Chip cutter
- I – Julienne cutter

- 1 – Unfold the feet, then place the mandoline on a flat surface
- 2 – Insert chosen blade
- 3 – Lock blade in place by using safety button
- 4 – Place foods on spikes in protective guard
- 5 – Turn thumb wheel to use the julienne blade or chip cutter
- 6 – Turn second wheel to change slice thickness
- 7 – You can acquire slices from 3 to 7 mm thick
- 8 – To ensure safety, always hold the feet and protective guard
- 9 – Fold feet away for direct use above a salad bowl
- 10 – To clean julienne blade and chip cutter, open the lid under the stand
- 11 – Enables you to cut or grate all kinds of vegetables, cheese, chocolate etc.

ATTENTION the blades are VERY sharp, always use the protective holder. Use the grater with care & caution.

Keep out of the reach of children and animals. Use a washing up brush and soapy water to clean grater.

Keep instructions for future use.

D – Mandoline Multi-Reibe

- A – Standfuß
- B – Restehalter
- C – glatte Klinge
- D – Parmesan- und Schokoladenreibe
- E – gewellte Klinge
- F – Lochreibe ø 6 mm
- G – Lochreibe ø 2.5 mm
- H – Pommes-frites-Größe
- I – Julienne-Größe

- 1 – Klappen Sie den Standfuß aus und stellen Sie die Mandoline auf einen ebenen Untergrund
- 2 – Setzen Sie die gewünschte Klinge ein
- 3 – Verriegeln Sie die Klinge, indem Sie den Sicherheitsriegel verschieben
- 4 – Fixieren Sie die Nahrungsmittel auf den Zacken des Restehalters
- 5 – Drehen Sie das Rad, um die Klinge für Julienne- oder Pommes-frites-Größe zu benutzen
- 6 – Drehen Sie das gegenüber liegende Rad, um die Dicke der Scheibe einzustellen
- 7 – Sie können Scheiben von einer Dicke von 3 bis 7 mm erhalten
- 8 – Halten Sie zu Ihrer Sicherheit immer den Fuß fest und benutzen Sie den Restehalter

- 9 – Klappen Sie den Standfuß ein, um direkt über einer Schüssel zu reiben
 - 10 – Um die Klinge für Julienne- oder Pommes-frites-Größe zu reinigen, öffnen Sie die Schutzkappe unterhalb des Standfußes
 - 11 – Schneidet und reibt allerlei Gemüse, Käse, Schokolade etc.
- ACHTUNG:** Die Klingen sind sehr scharf. Bei der Benutzung muss zum Schutz immer der Restehalter verwendet werden.
- Die Mandoline mit Vorsicht bedienen. Außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahren.
- Wir empfehlen Ihnen, die Mandoline mit Hilfe einer Spülbürste und Seifenwasser zu reinigen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf.

NL – Mandoline multirasp

- A – Steun met voet
- B – Raspbegeleider
- C – Vlak mes
- D – Rasp voor Parmezaanse kaas en chocolade
- E – Gegolfd mes
- F – Rasp met gaten ø 6 mm
- G – Rasp met gaten ø 2.5 mm
- H – Patatsnijder
- I – Juliennesnijder

- 1 – Vouw de voet uit en plaats de mandoline op een vlakke ondergrond
 - 2 – Plaats het mes van uw keuze
 - 3 – Vergrendel het mes met een druk op de beveiligingsknop
 - 4 – Bevestig het te raspen voedsel op de pennetjes van de raspbegeleider
 - 5 – Draai aan het wielje om de juliennesnijder of de patatsnijder te gebruiken
 - 6 – Draai aan het wielje ertegenover om de dikte van de schijf in te stellen
 - 7 – U kunt schijven produceren van 3 tot 7 mm dik
 - 8 – Houd voor uw veiligheid altijd de voet en de beschermende raspbegeleider vast
 - 9 – Vouw de voet op voor een gebruik direct boven een kom
 - 10 – Maak de kap onder de steun open om de juliennesnijder en de patatsnijder schoon te maken
 - 11 – Geschikt voor het snijden en raspen van alle typen groente, kaas, chocola enz.
- OPGELET** de messen zijn erg scherp, gebruik altijd de veiligheidsgreep voor het snijden. Hanteer de mandoline zorgvuldig. Houd kinderen en dieren buiten bereik.
- Wij raden u aan de mandoline schoon te maken met een afwasborstel en een sopje.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing.

ES – Mandolina diversos cortes

- A – Soporte con pie
- B – Protección
- C – Hoja plana
- D – Rallador de parmesano y chocolate
- E – Hoja ondulada
- F - Rallador agujeros ø 6 mm
- G – Rallador agujeros ø 2.5 mm
- H – Tamaño patatas fritas
- I – Tamaño juliana

- 1 – Desplegar el pie, luego colocar la mandolina sobre un soporte plano
 - 2 – Poner la hoja elegida
 - 3 – Cerrar la hoja empujando el botón de seguridad
 - 4 – Fijar los alimentos en los picos de la protección
 - 5 – Girar la rueda para utilizar la hoja juliana o el corte para patatas fritas
 - 6 – Girar la rueda al contrario para elegir el grosor del corte
 - 7 – Puede obtener rodajas de 3 a 7 mm de grosor
 - 8 – Para su seguridad, emplear siempre el pie y la protección
 - 9 – Plegar el pie para usarlo directamente sobre una ensaladera
 - 10 – Para limpiar la hoja juliana y el cortador de patatas fritas, abrir el capuchón situado debajo del soporte
 - 11 – Permite cortar o rallar todo tipo de verduras, queso, chocolate etc.
- ATENCIÓN** las cuchillas cortan mucho, utilizar siempre el guarda de protección durante la utilización.
- Manipule la mandolina con cuidado. Mantener fuera del alcance de los niños y animales. Le recomendamos limpiarla con un cepillo de vajilla y agua jabonosa. Conserve este modo de empleo.

I – Mandolina multifunzione

A – Base con piedino
B – Supporto per alimenti
C – Lama piatta
D – Grattugia per parmigiano e cioccolato
E – Lama ondulata
F – Grattugia fori ø 6 mm
G – Grattugia fori ø 2,5 mm
H – Affetta patatine fritte
I – Lama per taglio alla “julienne”

1 – Aprire il piedino e posare la mandolina su una superficie piatta
2 – Inserire la lama desiderata
3 – Bloccare la lama spingendo il pulsante di sicurezza
4 – Fissare gli alimenti sulle picche dell’apposito supporto
5 – Girare la rotellina per utilizzare le lame per il taglio alla “julienne” o per le patatine fritte
6 – Girare la rotellina opposta per modificare lo spessore delle fette
7 – È possibile tagliare delle fette di uno spessore compreso tra 3 e 7 mm
8 – Per una sicurezza ottimale, tenere ben fermi la base e il supporto di protezione
9 – Ripiegare il piedino per utilizzare la mandolina direttamente sopra un’insalatiera
10 – Per pulire la lama per il taglio alla “julienne” o quella per le patatine fritte, aprire il lato inferiore della mandolina
11 – Permette di tagliare o grattugiare ogni tipo di verdura, formaggi, cioccolato, ecc.
ATTENZIONE le lame sono molto affilate: lasciare sempre la protezione durante l’uso.
Maneggiare la mandolina facendo attenzione. Tenere fuori della portata dei bambini e degli animali.
Raccomandiamo di pulire la mandolina con una spazzola per stoviglie e acqua con detergente.
Conservare queste istruzioni.

PT – Ralador multi-uso

A – Suporte com pé
B – Resguardo de protecção
C – Lâmina plana
D – Ralador para pães e chocolate
E – Lâmina ondulada
F – Ralador com buracos ø 6 mm
F – Ralador com buracos ø 2.5 mm
H – Cortador de batatas fritas
I – Cortador de juliana

1 – Desdobrar o pé e colocar o ralador numa superfície plana
2 – Inserir a lâmina escolhida
3 – Bloquear a lâmina ativando o botão de segurança
4 – Fixar os alimentos sobre os picos do resguardo
5 – Girar a roda para utilizar a lâmina juliana ou o cortador de batatas fritas
6 – Girar a roda oposta para escolher a espessura da fatia
7 – Pode obter fatias de 3 a 7 mm de espessura
8 – Para a sua segurança, segurar sempre o pé e o resguardo de protecção
9 – Dobrar o pé no caso de uma utilização por cima de uma saladeira
10 – Para limpar a lâmina juliana e o cortador de batatas fritas, abrir o capuz situado por baixo do suporte
11 – Permite cortar ou ralar todos os tipos de legumes, queijo, chocolate, etc.
ATENÇÃO as lâminas estão muito afiadas, utilize sempre a protector durante a utilização.
Manipule a mandolina com cuidado. Manter fora do alcance das crianças e animais domésticos.
Recomendamos a limpeza com uma escova e água e sabão. Guarde este manual.

SE – Mandolin med skär- och rivfunktioner

A – Stativ med stödben
B – Handtag
C – Rakt knivblad
D – Rivjärn för patesan och choklad
E – Vågigt knivblad
F – Rivjärn med hål ø 6 mm
G – Rivjärn med hål ø 2.5 mm
H – Pommes frites-skärare
I – Grönsaksstrimlare

1 – Fäll ut stödbenet på ett platt underlag
2 – Sätt i den skärskiva som passar för ändamålet
3 – Lås fast skivan genom att trycka på säkerhetsknappen
4 – Sätt fast råvaran på handtagets taggar
5 – Vrid på hjulet för att använda grönsaksstrimlaren eller pommes frites-skäraren
6 – Vrid på hjulet på motsatt sida för att justera önskad tjocklek
7 – Du kan ställa in tjockleken från 3 mm till 7 mm
8 – Håll alltid i stativet och handtaget för säker användning
9 – Med stödbenet ihopfällt kan mandolinen användas direkt uppepå en salladsskål
10 – För att diska grönsaksstrimlaren och pommes frites-skäraren, öppna luckan på undersidan av stativet
11 – Kan användas för att skiva eller riva all typ av grönsaker, ost, choklad o.s.v.
VIKTIGT Knivbladen är mycket vassa, använd alltid greppskivan för en säker användning.
Handskas varsamt med mandolinen. Håll utom räckhåll för barn och för djur.
Vi rekommenderar en rengöring med diskborste och diskmedel.
Behåll denna bruksanvisning.

SK – Viacúčelový kuchynský krájač

A – Podstavec s nohou
B – Ochranný klobúčik
C – Hladký nôž
D – Strúhadlo na parmezán a čokoládu
E – Zvlnený nôž
F – Hrubé strúhadlo s otvormi ø 6 mm
G – Jemné strúhadlo s otvormi ø 2,5 mm
H – Krájač na hranolčeky
I – Krájač na tenké rezančeky

1 – Rozložte nohu podstavca a kuchynský krájač položte na rovnú podložku
2 – Zasuňte nôž podľa vlastného výberu
3 – Nôž zaistite stlačením poistného tlačidla
4 – Potraviny pripevnite na kolíky ochranného klobúčika
5 – Pootočením kolieska vyberte veľkosť krájača: na tenké rezančeky alebo hranolčeky
6 – Pootočením kolieska, ktoré sa nachádza na opačnej strane, nastavte hrúbku plátkov
7 – Potraviny môžete krájať na plátky o hrúbke 3 až 7 mm
8 – V záujme vlastnej bezpečnosti vždy pridržiavajte nohu podstavca a používajte ochranný klobúčik
9 – Ak chcete krájač položiť priamo na šalátovú misu, zložte nohu podstavca
10 – Pri čistení krájača na tenké rezančeky a krájača na hranolčeky otvorte ochranný kryt, ktorý sa nachádza na spodnej strane podstavca
11 – Tento viacúčelový kuchynský krájač umožňuje krájať alebo strúhať všetky druhy zeleniny,
syr, čokoládu a pod.
POZOR! Čepele sú veľmi ostré! Pri použití vždy použite ochranné držadlo.
Manipulujte s krájačom opatrne. Uchovávať mimo dosahu detí a zvierat.
Odporúčame vám čistenie pomocou kefy na riad a vody so saponátom.
Uchovajte tento návod.

CZ – Multifunkční struhadlo

A – Podpěra s nožkou
B – Držadlo
C – Ploché struhadlo
D – Struhadlo na parmazán a čokoládu
E – Zvlněné struhadlo
F – Struhadlo s otvory ø 6 mm
G – Struhadlo s otvory ø 2,5 mm
H – Struhadlo na hranolky
I – Struhadlo na zeleninu

1 – Rozložte nožky a umístěte struhadlo na rovnou plochu
2 – Vložte zvolené struhadlo
3 – Zablokujte struhadlo zatlačením na pojistné tlačítko
4 – Upevněte pokrm na kolíky držadla
5 – Otáčejte kolečkem, chcete-li používat struhadlo na zeleninu nebo hranolky
6 – Otáčejte opačným kolečkem a nastavujte sílu krájených potravin
7 – Můžete dosáhnout plátků o síle 3 až 7 mm
8 – Z bezpečnostních důvodů vždy přidržíte nožky a ochrannou rukojeť
9 – Po složení nožek můžete struhadlo použít přímo nad mísou

10 – Chcete-li vyčistit struhadlo na zeleninu a hranolky, otevřete víko umístěné pod podpěrou
11 – Umožňuje strouhat či krájet všechny druhy zeleniny, sýra, čokolády, atd.
POZOR! Čepele jsou velmi ostré! Při použití vždy použijte ochranné držadlo.
Manipulujte s kráječem opatrně. Uchovávat mimo dosah dětí a zvířat.
Doporučujeme vám čištění pomocí kartáče na nádobí a vody s mýdlem.
Uchovejte tento návod.

PL – Tarka wielofunkcyjna

A – Podstawa z nóżką
B – Osłona
C – Ostrze płaskie
D – Tarka do sera parmezan i czekolady
E – Ostrze faliste
F – Tarka z otworami ø 6 mm
G – Tarka z otworami ø 2,5 mm
H – Szatkownica do frytek
I – Szatkownica do drobnego cięcia

1 – Rozłóż nóżkę, a następnie ustaw tarkę na płaskiej podstawie.
2 – Zakóż wybrane ostrze.
3 – Zablokuj ostrze przesuwając odpowiednio przycisk zabezpieczający.
4 – Zamocuj wybrany produkt żywnościowy na występach osłony.
5 – Obróć pokrętló w celu użycia szatkownicy do drobnego cięcia lub szatkownicy do frytek.
6 – Obróć pokrętló po przeciwnej stronie, aby wybrać grubość plasterka.
7 – Można wybrać grubość od 3 do 7 mm.
8 – Dla celów bezpieczeństwa zawsze trzymaj nóżkę i osłonę.
9 – Zegnij nóżkę, jeżeli chcesz używać tarki bezpośrednio nad salaterką.
10 – W celu oczyszczenia szatkownicy do drobnego cięcia i szatkownicy do frytek otwórz nakrywkę znajdującą się pod podstawą.
11 – Umożliwia cięcie lub szatkowanie wszystkich rodzajów warzyw, serów, czekolady, itp.
UWAGA ostrza są bardzo ostre, podczas użytkowania zawsze używać ochraniacza.
Uważnie obchodzić się z krajarką. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.
Zalecamy mycie w wodzie za pomocą szczotki i płynu do mycia naczyń.
Zachować niniejszą instrukcję.

RU – Многофункциональная терка

A – Опора с ножкой-подставкой
B – Ручка-овощедержатель
C – Нож для прямой нарезки
D – Терка для твердого сыра и шоколада
E – Нож для волнистой нарезки
F – Насадка для терки с диаметром отверстий 6 мм
G – Насадка для терки с диаметром отверстий 2,5 мм
H – Нож для нарезки картофеля
I – Нож для нарезки в виде пюре-жульена

1 – Отогните ножку-подставку, затем установите терку на плоскую поверхность.
2 – Вставьте выбранное лезвие.
3 – Зафиксируйте лезвие, нажав на кнопку безопасности.
4 – Закрепите необходимый продукт на зубчиках ручки-овощедержателя.
5 – Для использования ножа для нарезки в виде пюре-жульена или ножа для нарезки картофеля, поверните ролик.
6 – Чтобы изменить толщину нарезки ломтиков, поверните противоположный ролик.
7 – Может нарезать ломтики толщиной от 3 до 7 мм.
8 – Для безопасности всегда закрепляйте ножку-подставку и используйте ручку-овощедержатель.
9 – При использовании терки непосредственно над салатницей уберите ножку-подставку.
10 – Чтобы почистить нож для нарезки в виде пюре-жульена или нож для нарезки картофеля, откройте крышку, расположенную под опорой.
11 – Может резать или измельчать все виды овощей, сыр, шоколад и т. д.
ВНИМАНИЕ лезвия очень остры, во время пользования всегда употребляйте защитный предохранитель.
Обращайтесь внимательно с овощерезкой. Держите вне досягаемости детей и животных.
Рекомендуем чистку в мыльной воде с помощью щетки для посуды
Сохраните эту инструкцию по эксплуатации



Distribué par / distributed by
© Mastrad SA 2010
16 rue François Truffaut
75 012 Paris - France
Tel : + 33 (0)1 49 26 96 00
mastrad@mastrad.fr
FNOT2 – 210