



# Michel BRAS

取扱説明書

User manual

Mode d'emploi

Инструкция по эксплуатации

Gebrauchsanleitung

ご使用前に	
取り扱い上の注意	01
本製品について	
用途	06
セット内容、各部の名称	08
使用方法	10
お手入れ方法	22
品質表示	24

Before use	
Safety information	02
Product description	
Use	06
Attachments and parts	08
How to use	10
Maintenance	22
Materials	24

Avant la première utilisation	
Précaution d'emploi	03
A propos de cet article	
Usage	06
Les éléments du set et descriptifs des différentes parties	08
Mode d'utilisation	10
Entretien	22
Matériaux et spécifications	24

Перед первым использованием	
Меры предосторожности	04
Описание продукта	
Применение	06
Принадлежности	08
Инструкция к применению	10
Уход	23
Материал	25

Vor der Verwendung	
Sicherheitsinformationen	05
Produktbeschreibung	
Verwendung	06
Einsätze und Teile	08
Zur Verwendung	10
Wartung	23
Materialien	25

この度は「Michel BRAS」マンドリンをお買い求めいただきまして、ありがとうございます。  
ご使用に際しては使用上の注意をよくお読みください。

### ■ 取り扱い上の注意



刃物ですから取り扱いには十分注意してください。



刃物を扱う場合、細心の注意が必要です。お子様の手に触れないよう注意してください。

- 野菜などの調理目的以外には使用しないでください。
- 安全に調理していただくために、必ずフードカートを使ってください。
- 使用中に刃がガタついたり、樹脂部のひび割れ、変形が起こった場合、損傷したまま使用しないでください。また、修理・改造しての使用は危険ですので止めてください。
- 早く調理しようとする和不注意になり、ケガをする危険があります。調理はゆっくりと行ってください。
- 火の側に置かないでください。樹脂部が軟化したり、変形することがあります。
- 傷つくことがありますので、タワシ・みがき粉等で、みがかないでください。
- シンナー・ベンジン・ガソリン等で絶対に拭かないでください。変質したり、変色することがあります。
- 洗うときには刃先に十分注意してください。
- 乳幼児の手の届かない安全な場所に保管してください。
- 食器洗浄機や食器乾燥器は使用できません。変形、変質の原因になります。

Thank you for purchasing a "Michel BRAS" mandoline.  
For your own safety, please read the instructions carefully before proceeding.

### ■ Safety information



The mandoline blades are very sharp, be careful when using.



Take extra care when you handle the blades.

Make sure that you do not leave them within children's reach.

- Use only to prepare vegetables or other foodstuff; do not use for any other purpose.
- For your own safety, always use the food cart.
- Do not use if the blade is not securely attached to the main unit or if parts in resin show cracks, deformation or damage. For your own safety, do not try to repair or alter yourself.
- Being in a hurry to prepare food causes carelessness which may result in unnecessary injury. Take plenty of time when you cook.
- Do not leave the mandoline near a source of heat. High temperatures may cause resin parts to soften and alter.
- Do not use a metal sponge nor scouring powder to clean the mandoline as they will leave scratch marks.
- Never use harsh chemicals such as paint thinner, benzene nor gasoline to clean. These chemicals may alter the surface or discolor of the mandoline.
- Take extra caution when washing the blades.
- Store out of the reach of young children.
- The mandoline is not dishwasher safe. Placing it in a dishwasher may alter it or result in damage.

Nous vous remercions d'avoir choisi la mandoline « Michel BRAS » .  
Nous vous prions de bien vouloir lire le mode d'emploi avec attention avant de l'utiliser.

### ■ Précaution d'emploi



Article tranchant, à manipuler avec précaution.



Veillez manipuler les lames avec précaution.

Ne pas laisser à la portée des enfants.

- Ne pas utiliser à d'autres fins que le tranchage de légumes et autres produits destinés à la cuisine.
- Pour plus de sécurité, utiliser le chariot à légumes pour effectuer le tranchage.
- Cesser d'utiliser la mandoline si la lame n'est pas correctement fixée, si les parties en résine présentent des fissures, une déformation ou une altération. Eviter toute réparation ou modification de l'article, qui susciteraient un danger éventuel.
- Prenez votre temps pour trancher et cuisiner. La hâte favorise l'inattention ainsi que les risques de blessure.
- Ne pas la laisser près du feu ou d'une source de chaleur, qui pourrait déformer ou altérer les parties en résine.
- Eviter les produits décapants et l'éponge à récurer, car ils risquent de rayer l'article.
- Ne jamais nettoyer au diluant à peinture, ni au benzène, ni à l'essence. Ils pourraient altérer ou décolorer l'article.
- Lors du lavage, soyez prudents avec le tranchant des lames.
- A conserver dans un lieu qui soit hors de portée des enfants en bas âge.
- Ne passe pas au lave-vaisselle ni au sèche-vaisselle, qui sont susceptibles de déformer ou d'altérer l'article.

Большое спасибо, что Вы выбрали овощерезку „Мандолина“ от Michel Bras. Для Вашей безопасности и для обеспечения правильного ухода прочитайте внимательно инструкцию по эксплуатации.

### ■ Меры предосторожности



**Лезвия овощерезки очень острые! Будьте осторожны в обращении с ней.**



**Будьте повышено внимательными при касании лезвий. Убедитесь, что Мандолина находится вне зоны досягаемости детей.**

- Предназначена для приготовления овощей и других продуктов питания. Не используйте овощерезку в других целях.
- Для Вашей безопасности пользуйтесь всегда держателем для нарезаемых продуктов.
- Не используйте овощерезку, если лезвия имеют дефекты, или если её основа деформирована или имеет трещины. Не пытайтесь отремонтировать её самостоятельно, это опасно.
- Приготовление пищи в спешке часто приводит к невнимательности, и как следствие к порезам или бытовым травмам. Поэтому запаситесь терпением и временем.
- Не оставляйте Мандолину вблизи источников тепла, это может привести к деформации пластиковой части продукта.
- Не используйте абразивные чистящие средства и металлические губки, это может привести к повреждению поверхности.
- Запрещается использовать для ухода химические чистящие вещества, растворители или бензол.
- Будьте особенно внимательны при уходе за острыми лезвиями.
- Храните овощерезку в надёжном, недоступном для детей месте.
- Не мойте овощерезку в посудомоечной машине, это может привести к её поломке.

Vielen Dank für den Kauf eines "Michel Bras" Gemüsehobels. Zu Ihrer eigenen Sicherheit lesen Sie bitte, bevor Sie fortfahren, die Anweisungen sorgfältig durch.

### ■ Sicherheitsinformationen



**Die Messer des Gemüsehobels sind sehr scharf, seien Sie daher vorsichtig bei ihrer Verwendung.**



**Lassen Sie bei der Verwendung der Messer besondere Vorsicht walten. Bewahren Sie den Gemüsehobel nie in der Reichweite von Kindern auf.**

- Verwenden Sie ihn nur, um Gemüse oder andere Lebensmittel zuzubereiten. Verwenden Sie ihn nicht für andere Zwecke.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit verwenden Sie immer den Schnittguthalter.
- Nicht verwenden, wenn das Messer nicht fest am Hauptteil befestigt ist oder die Messereinsätze Risse, Verformungen oder Schäden aufweisen. Versuchen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nicht, den Gemüsehobel selbst zu reparieren oder zu verändern.
- Die Zubereitung von Essen in Eile führt zu Nachlässigkeit, die zu unnötigen Verletzungen führen kann. Nehmen Sie sich fürs Kochen genügend Zeit.
- Lassen Sie den Gemüsehobel nicht in der Nähe einer Wärmequelle liegen. Hohe Temperaturen können dazu führen, dass Harzteile schmelzen und sich verändern.
- Verwenden Sie weder Metallschwämme noch Scheuerpulver, um den Gemüsehobel zu reinigen, da sie Kratzspuren hinterlassen werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals aggressive Chemikalien wie Verdünner, Benzol oder Benzin. Diese Chemikalien können die Oberfläche verändern oder den Gemüsehobel verfärben.
- Seien Sie beim Spülen der Messer besonders vorsichtig.
- Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahren.
- Der Gemüsehobel ist nicht spülmaschineneignen. Spülen in der Geschirrspülmaschine kann ihn verändern oder beschädigen.

### ■ 用途

野菜や果物などの食材のカット。

5種類の刃を、単体あるいは組み合わせで用いて、以下のようなカットができます。(カット例は一例です。)

### ■ Use

The mandoline should only be used to cut foodstuff such as fruits and vegetables.

There are five different blade attachments that can be used separately or in combination to produce the results described below. (The following are just some examples.)

### ■ Usage

Tranchage de légumes, fruits et autres produits destinés à la cuisine. 5 types de lames à utiliser individuellement ou en combinaison, pour obtenir les tranchages suivants (les illustrations sont des exemples) :

### ■ Применение

Предназначена для нарезки овощей, фруктов и других продуктов питания.

Набор включает в себя 5 насадок. Для достижения внизу приведенных результатов Вы можете использовать лезвия как по одному, так и в комбинации.

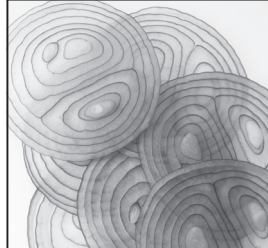
(Здесь приведены только несколько примеров.)

### ■ Verwendung

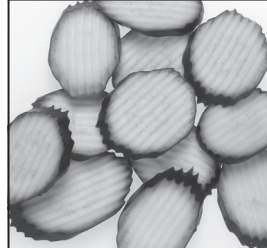
Der Gemüsehobel sollte nur zum Schneiden von Lebensmitteln wie Obst oder Gemüse verwendet werden.

Es gibt fünf verschiedene Messereinsätze, die separat oder in Kombination verwendet werden, um die nachfolgend beschriebenen Ergebnisse zu erzielen. (Im Folgenden finden Sie nur einige Beispiele.)

**スライス**  
使用刃：スライス刃  
**Slice**  
Use the slicing blade  
**Tranchage droit**  
Lame à utiliser : lame droite  
**Прямая нарезка (кружочки, пластины)**  
используйте прямое лезвие  
**Scheiben**  
Verwenden Sie das Schneidmesser




**ウェーブカット**  
使用刃：波刃  
**Crinkle cut**  
Use the crinkling blade  
**Tranchage ondulé**  
Lame à utiliser : lame à gaufrérette  
**Волнистая нарезка**  
используйте волнистое лезвие  
**Wellenschnitt**  
Verwenden Sie den Welleneinsatz



**ワッフルカット**  
使用刃：波刃  
**Waffle cut**  
Use the crinkling blade  
**Tranchage en gaufrette**  
Lame à utiliser : lame à gaufrérette  
**Вафельная нарезка**  
используйте волнистое лезвие  
**Waffelschnitt**  
Verwenden Sie den Welleneinsatz



**幅3mmの千切り**  
使用刃：スライス刃+ジュリエンス刃3mm  
**3mm width julienne**  
Use the slicing blade + 3mm julienne blade  
**Julienne à 3mm**  
Lames à utiliser : lame droite + lame à julienne 3mm  
**Нарезка соломкой 3мм**  
Используйте прямое лезвие + лезвие для соломки 3мм  
**3 mm Breite Julienne**  
Verwenden Sie das Schneidmesser + den 3 mm Julienne-Schneider



**幅7mmの千切り**  
使用刃：スライス刃+ジュリエンス刃7mm  
**7mm width julienne**  
Use the slicing blade + 7mm julienne blade  
**Julienne à 7mm**  
Lames à utiliser : lame droite + lame à julienne 7mm  
**Нарезка лапшой 7мм**  
Используйте прямое лезвие + лезвие для лапши 7мм  
**7mm Breite Julienne**  
Verwenden Sie das Schneidmesser + den 7 mm Julienne-Schneider



**幅10mmの千切り**  
使用刃：スライス刃+ジュリエンス刃10mm  
**10mm width julienne**  
Use the slicing blade + 10mm julienne blade  
**Julienne à 10mm**  
Lames à utiliser : lame droite + lame à julienne 10mm  
**Нарезка полоской 10мм**  
Используйте прямое лезвие + лезвие для полоски 10мм  
**10mm Breite Julienne**  
Verwenden Sie das Schneidmesser + den 10 mm Julienne-Schneider



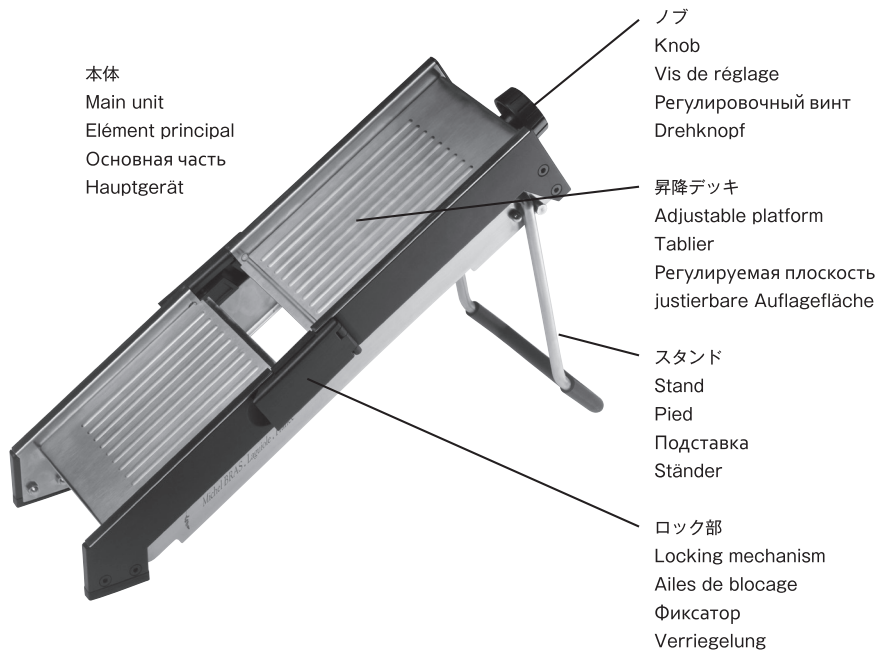
■ セット内容、各部の名称

■ Attachments and parts

■ Les éléments du set et descriptifs des différentes parties

■ Принадлежности

■ Einsätze und Teile



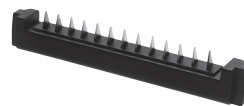
スライス刃  
Slicing blade  
Lame droite  
Прямое лезвие  
Schneidmesser



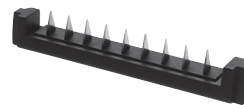
波刃  
Crinkling blade  
Lame à gaufrette  
Волнистое лезвие  
Welleneinsatz



ジュリエンス刃 3mm  
3mm julienne blade  
Lame à julienne 3mm  
Лезвие для нарезки соломкой 3мм  
3mm Julienne-Schneider



ジュリエンス刃 7mm  
7mm julienne blade  
Lame à julienne 7mm  
Лезвие для нарезки лапшой 7мм  
7mm Julienne-Schneider



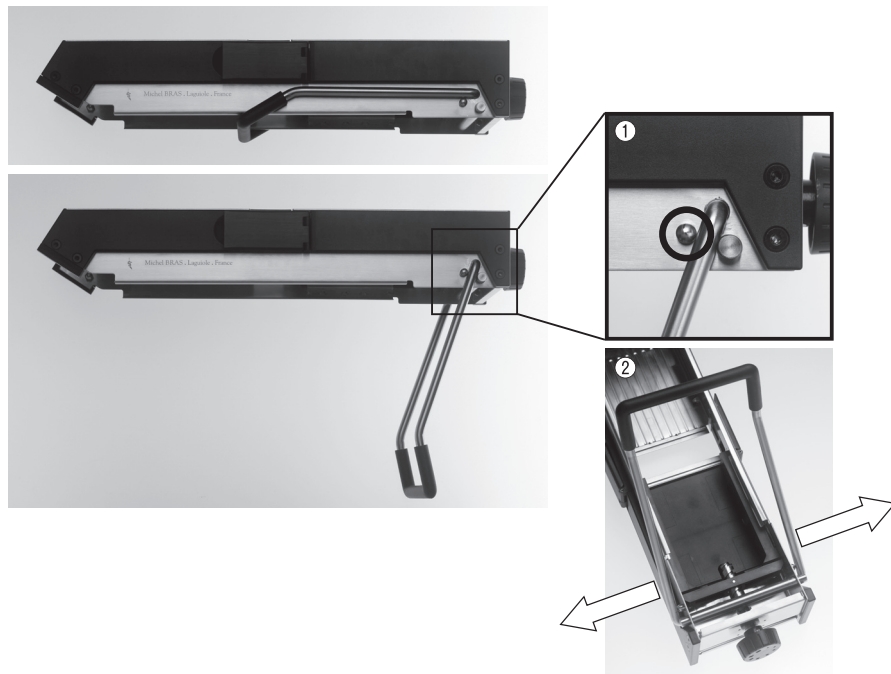
ジュリエンス刃 10mm  
10mm julienne blade  
Lame à julienne 10mm  
Лезвие для нарезки полоской 10мм  
10mm Julienne-Schneider



フードカート  
Food cart  
Chariot à légumes  
Держатель  
Schnittguthalter



替刃ケース  
Blade storage case  
Boîte de rangement des lames  
Бокс для хранения лезвий  
Messeraufbewahrungsbehälter



#### ■ 本体の設置

折りたたみ式のスタンドを引き出してセットします。安定した台の上に設置してください。

- \* スタンドは、この凸部を乗り越えるまで引き出して、固定します。①  
乗り越えにくいときは、スタンドを外側に向かってへ広げながら動かしてください。②

#### ■ Setting up the mandoline

Pull out the foldable stand and set it on a steady surface.

- \* Pull out the stand until it clears the tab to lock it. ① If you have difficulties pulling it out, try opening out the stand as shown by the arrows as you pull. ②

#### ■ Installer l'élément principal

Déplier le pied pour l'installer. Disposer sur une surface stable.

- \* Tirer le pied jusqu'à le faire passer au-dessus de l'élément saillant, afin de le fixer. ①  
Ecarter les tiges du pied vers l'extérieur pour faciliter ce passage. ②

#### ■ Настройка овощерезки

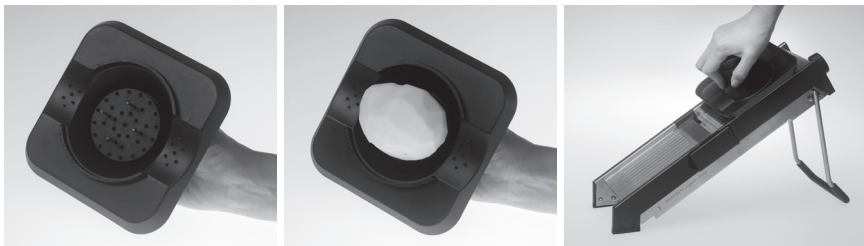
Вытащите складную подставку и установите на ровной надёжной поверхности.

- \* Установите подставку на удобную для Вас позицию и закрепите её фиксатором. ①  
Если подставку вытащить тяжело, сделайте так, как показано стрелкой на рисунке. ②

#### ■ Aufstellen des Gemüsehobels

Ziehen Sie den Klappständer heraus und stellen Sie ihn auf eine stabile Oberfläche.

- \* Ziehen Sie den Ständer heraus, bis er den Stift zur Verriegelung freigibt. ①  
Wenn Sie Schwierigkeiten beim Herausziehen haben, dann versuchen Sie den Ständer wie von den Pfeilen angezeigt herauszuziehen. ②



### ■ 食材をフードカートにセット

フードカートの針の部分に食材を刺します。長い形状の食材は、中央部の針だけでなく、外側の凹みの部分の針も使ってください。フードカートの上側を軽くおさえながら、食材を本体の刃の上にスライドさせて、カットします。

### ■ How to use the mandoline

Stick foodstuff in the central hollow of the food cart. With long shaped ingredients, also use the hollow parts on each side to load.

Gently hold the top of the food cart and slide foodstuff over blade to cut.

### ■ Disposer le produit à trancher dans le chariot à légumes

Piquer le produit sur les picots du chariot à légumes. Pour les produits de forme allongée, utiliser les picots situés sur le bord extérieur du chariot en plus de ceux de l'intérieur. Trancher en faisant glisser le produit sur la ou les lames du tablier, tout en appuyant légèrement sur le chariot à légumes.

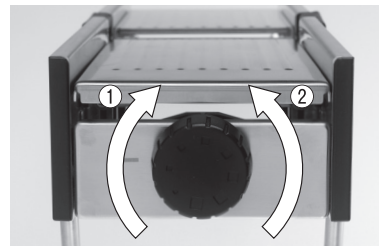
### ■ Работа с овощерезкой

Разместите нарезаемый продукт в углублении держателя. Для длинных плодов или овощей держатель имеет также углубления слева и справа.

Возьмитесь за держатель и осторожно проведите нарезаемым продуктом по лезвию.

### ■ Verwendung des Gemüsehobels

Stecken Sie das Lebensmittel in die Vertiefung in der Mitte des Schnittguthalters. Für lange Zutaten verwenden Sie zum Auffüllen auch die vertieften Teile auf beiden Seiten. Halten Sie den Schnittguthalter leicht oben fest und schieben Sie das Lebensmittel zum Schneiden über das Messer.



### ■ カットする食材の厚さを調整

デッキを昇降させることで、カットする食材の厚さを最大10mmまで調整できます。

ノブを時計回りに回転させると、昇降デッキが上がり、刃との幅が狭くなって、より薄いカットになります。① 逆に、反時計回りに回転させると、昇降デッキが下がり、より厚いカットになります。②

ただし、ジュリエヌ刃をセットする際は、デッキをいちばん上まで上げて行ってください(P.10参照)。

### ■ Adjusting the thickness of the ingredients to slice

Thickness can be adjusted up to a maximum of 10mm by raising or lowering the adjustable platform. For thinner slices, reduce the distance with the blade by turning the knob clockwise to raise the platform. ① For thicker slices, lower the platform by turning the knob in the opposite direction, anti-clockwise. ②

Please note that to set julienne blades, you must raise the platform to its highest level. (c.f. P.10)

### ■ Régler l'épaisseur souhaitée des tranches

En faisant monter ou descendre le tablier, vous pouvez régler l'épaisseur des tranches jusqu'à 10mm maximum. Le tablier monte lorsqu'on tourne la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre, réduisant l'espace avec la lame et rendant les tranches plus fines. ① En tournant la vis de réglage dans le sens opposé, le tablier descend et les tranches deviennent plus épaisses. ② Veillez à monter le tablier au maximum lorsque vous installez une lame. (cf. P.10)

### ■ Регулирование толщины нарезки

Толщина нарезки может регулироваться поднятием или опусканием платформы до 10мм.

Для тонкой нарезки: Уменьшите расстояние до лезвие поворачивая регулятор по часовой стрелке, чтобы поднять платформу. ①

Для толстой нарезки: Увеличьте расстояние до лезвие поворачивая регулятор против часовой стрелке, чтобы опустить платформу. ②

Примите во внимание, что Вы должны поставить платформу на самую высокую позицию, чтобы поменять лезвие (см. с.10).

### ■ Einstellen der Dicke der Zutaten zum Schneiden

Die Dicke kann durch Anheben oder Absenken der justierbaren Auflagefläche bis zu einem Maximum von 10 mm angepasst werden. Für dünnere Scheiben verringern Sie den Abstand zum Messer durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn, um die Auflagefläche zu erhöhen. ①

Für dickere Scheiben senken Sie die Auflagefläche mit dem Drehknopf in die entgegengesetzte Richtung, gegen den Uhrzeigersinn. ②

Bitte beachten Sie, dass Sie zum Einlegen des Julienne-Schneiders, die Auflagefläche auf den höchsten Stand erhöhen müssen. (ca. S. 10)



**スライス**

使用刃：スライス刃

**ウェーブカット**

使用刃：波刃

**ワッフルカット**

使用刃：波刃

1. 刃を取り付ける際は、両方のロック部を開きます[1]。
2. スライス刃、または波刃をセットします。本体側の凸部にスライス刃または波刃の穴を合わせてください[2a]。  
Michel BRASのロゴがない方の面を上にして、セットしてください[2b]。刃先には触れないよう注意してください。
3. 両方のロック部をしっかりと閉じます[3]。
4. ノブを回して昇降デッキを上げ下げし、カットされる食材の厚さを調整します[4]。
5. フードカートの上側を軽く押さえながら刃の上をスライドさせ、食材をカットします[5]。

**[ワッフルカットの場合]**

一度スライスした後、フードカートごと食材を回転させ、もういちどスライスします。(例：正方形が格子状になるワッフルカットの場合は、90度回転させます。) 食材の回転とスライスを繰り返すことで、ワッフルカットができます。

\* 食材が刃に挟まってしまった場合：ロック部を開き、刃ごと食材を外してください。刃先に触れないよう注意してください。

**Slice**

Use the slicing blade

**Crinkle cut**

Use the crinkling blade

**Waffle cut**

Use the crinkling blade

1. To set the blade, release the locking mechanism on both sides of the unit [1].
2. Set the slicing blade or the crinkling blade. Set the slicing blade or the crinkling blade onto the unit by matching the small open hole on the blade to the tab on side of unit [2a]. The side with the Michel BRAS logo should be facing down [2b]. Take care not to touch the sharp edge of the blade.
3. Securely close both locks [3].
4. Turn knob to adjust platform height to achieve the desired slice thickness [4].
5. Gently hold the top of the food cart and slide it over the blade to cut foodstuff [5].

**[Creating waffle cuts]**

After performing the steps described to create crinkled cuts, rotate the food cart loaded with foodstuff and slice as before. (example: to create waffle cuts with a square shaped grid, rotate the food cart at an angle of 90°.) Waffle cut is achieved by rotating the ingredient and by repeating the slicing operation.

\* If food gets caught on the blade: release the locking mechanism and remove blade and food together. Take care not to touch the sharp edge of the blade.

**Tranchage droit**

Lame à utiliser : lame droite

**Tranchage ondulé**

Lame à utiliser : lame à gaufrette

**Tranchage en gaufrette**

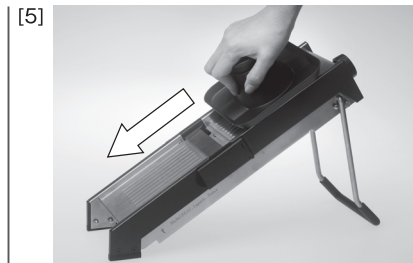
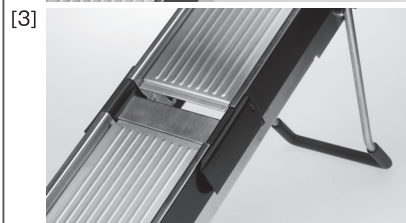
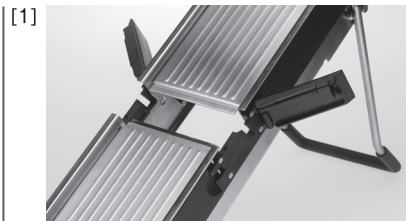
Lame à utiliser : lame à gaufrette

1. Pour installer la lame, écartez les ailes de blocage situées de chaque côté de la plateforme [1].
2. Insérer la lame droite, ou la lame à gaufrette. Ajuster le trou de la lame droite ou de la lame à gaufrette, sur l'élément saillant de la plateforme [2a]. Installer la lame avec le côté sans logo Michel BRAS disposé au-dessus [2b]. Attention à ne pas toucher le tranchant de la lame.
3. Bien refermer les deux ailes de blocage [3].
4. Tourner la vis de réglage en fonction de l'épaisseur du tranchage souhaité [4].
5. Trancher le produit en le faisant glisser sur la lame, tout en appuyant légèrement sur le chariot à légumes [5].

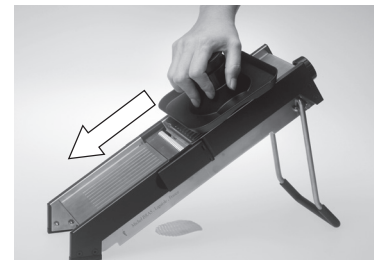
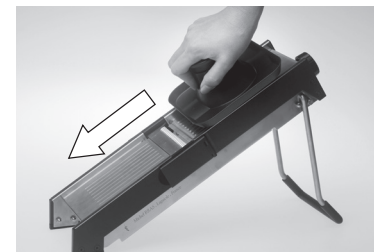
**[Pour un tranchage en gaufrette]**

Après avoir tranché une première fois, faire tourner le produit ensemble avec le chariot à légumes, et trancher un deuxième fois. (ex : pour un tranchage en gaufrette de carrés en treillis, faire tourner à 90 degrés.) La répétition du tranchage accompagné de ce mouvement rotatoire, permet de réaliser un tranchage en gaufrette.

\* Lorsque le produit est bloqué dans la lame : ouvrir les ailes de blocage, retirer la lame avec le produit bloqué. Veillez à ne pas toucher le tranchant.



**ワッフルカットの場合  
Creating waffle cuts  
Pour le tranchage en gaufrette**



## Нарезка

Используйте прямое лезвие

## Волнистая нарезка

Используйте волнистое лезвие

## Вафельная нарезка

Используйте волнистое лезвие

1. Чтобы закрепить нужное лезвие, ослабьте фиксатор по обе стороны основной части [1].
2. Вставьте прямое или волнистое лезвие. Закрепите его таким образом, чтобы маленькие отверстия по обеим сторонам лезвия надёжно легли на предусмотренные для них штифты [2a]. При этом сторона с логотипом Michel Bras должна смотреть вниз [2b].
3. Закрепите оба фиксатора [3].
4. С помощью регулировочного винта установите нужную Вам толщину нарезки, поднимая или опуская регулируемую плоскость Мандолины [4].
5. Разместите нарезаемый продукт в углублении держателя. Возьмитесь за держатель и осторожно проведите нарезаемым продуктом по лезвию [5].

### 【Вафельная нарезка】

После того, как Вы нарезали продукты волнистым лезвием, поверните держатель с продуктом и начните сначала.

(Например: чтобы достичь вафельной нарезки с рисунком решетки, поверните держатель на 90°). Вафельная нарезка сдается при повторении нарезки.

\* Если нарезаемый продукт застрял на лезвии, ослабьте фиксатор и удалите лезвие вместе с продуктом.

## Scheiben

Verwenden des Schneidmessers

## Wellenschnitt

Verwenden des Welleneinsatzes

## Waffelschnitt

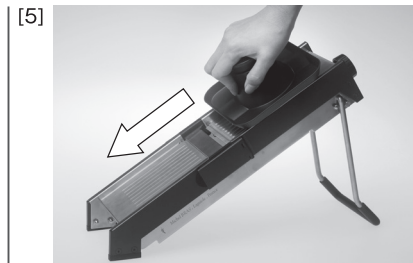
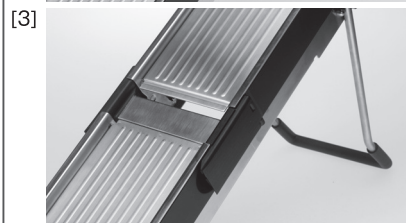
Verwenden des Welleneinsatzes

1. Zum Einlegen des Messers lösen Sie die Verriegelung auf beiden Seiten des Geräts [1].
2. Legen Sie das Schneidmesser oder den Welleneinsatz ein. Legen Sie das Schneidmesser oder den Welleneinsatz so auf das Gerät, dass die Aussparung an dem Messer auf den Stift an der Seite des Geräts liegt [2a]. Die Seite mit dem Michel Bras-Logo sollte nach unten zeigen [2b]. Achten Sie darauf, nicht die scharfe Kante des Messers zu berühren.
3. Schließen Sie beide Verriegelungen [3].
4. Drehen Sie den Knopf, um die Auflagehöhe einzustellen, um die gewünschte Scheibendicke [4] zu erhalten.
5. Halten Sie den Schnittguthalter an der Oberseite fest und schieben Sie das Schnittgut zum Schneiden über das Messer [5].

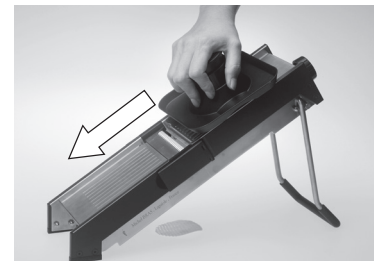
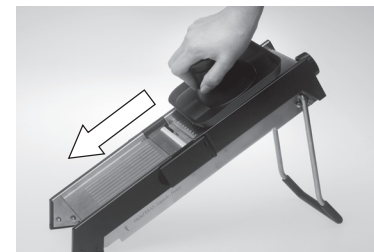
### 【Waffelschnitt】

Nach dem Ausführen der beschriebenen Schritte zum Erstellen des Wellenschnitts, drehen Sie den Schnittguthalter mit dem Lebensmittel und schneiden Sie wie zuvor. (Beispiel: Für einen Waffelschnitt mit einem quadratischen Gitter drehen Sie den Schnittguthalter um 90°). Der Waffelschnitt wird durch Drehen des Schnittgutes und Wiederholen des Schneidvorgangs erreicht.

\* Wenn das Schnittgut auf dem Messer feststeckt, lösen Sie die Verriegelung und entfernen Sie Messer und Schnittgut.



Вафельная нарезка  
Abb. Waffelschnitt



**幅 3mm の千切り**

使用刃：スライス刃+ジュリエンス刃 3mm

**幅 7mm の千切り**

使用刃：スライス刃+ジュリエンス刃 7mm

**幅 10mm の千切り**

使用刃：スライス刃+ジュリエンス刃 10mm

1. 刃を取り付ける際は、ノブを回して、昇降デッキをいちばん上まで上げた状態で、両方のロック部を開きます[1]。
2. 最初にジュリエンス刃をセットします。本体の切り込み部分に合わせて刃を差し込んでください[2a][2b]。
3. 次に、スライス刃をセットします。本体側の凸部にスライス刃の穴を合わせてください[3]。刃先には触れないよう注意してください。
4. 両方のロック部をしっかりと閉じます[4]。
5. ノブを回し、昇降デッキがジュリエンス刃の樹脂部に触れるまで下げます[5]。
6. フードカートの上側を軽く押さえながら刃の上をスライドさせ、食材をカットします[6]。

[刃の取り外し方] 刃を取り外す際は、ノブを回し昇降デッキをいちばん上まで上げてから行ってください。

\* ジュリエンス刃はスライス刃より先にセットしてください。\* ジュリエンス刃は、波刃と組み合わせて使用する事はできません。

\* 食材が刃に挟まってしまった場合：ロック部を開き、刃ごと食材を外してください。刃先に触れないよう注意してください。

\* 食材が完全にカットされない場合：ジュリエンス刃は、フードカートにセットされた食材に傷をつけないような刃の高さになっています。食材によっては、一部が繋がったままスライスされる場合があります。

**3mm julienne cut**

Use the slicing blade + 3mm julienne cutter

**7mm julienne cut**

Use the slicing blade + 7mm julienne cutter

**10mm julienne cut**

Use the slicing blade + 10mm julienne cutter

1. To set the blade, turn the knob and raise the platform to its maximum height before releasing the locking mechanisms on both sides [1].
2. Set the julienne blade first. Insert the blade into the unit and snap it into place [2a] [2b].
3. Set the slicing blade next. Match the small open hole on the blade with the tab on side of unit [3]. Take care not to touch the sharp edge of the blade.
4. Securely close the locks on both sides [4].
5. Turn the knob to lower the adjustable platform until it touches the julienne cutter's resin part [5].
6. Gently hold the top of the food cart and slide it over the blades to cut [6].

[How to remove the blades] Raise the platform to the highest level first by turning the knob before removing the blades.

\* Always set the julienne blade before the slicing blade.

\* The julienne blade cannot be used in combination with the crinkling blade.

\* If food gets caught on the blade: release the locking mechanism and remove blades and food together.

Take care not to touch the sharp edge of the blade.

\* If food is not completely cut: the julienne blade is set at a height that does not damage food inside the food cart. Some foodstuff may remain partially attached after slicing.

**Julienne à 3mm**

Lames à utiliser : lame droite + lame à julienne 3mm

**Julienne à 7mm**

Lames à utiliser : lame droite + lame à julienne 7mm

**Julienne à 10mm**

Lames à utiliser : lame droite + lame à julienne 10mm

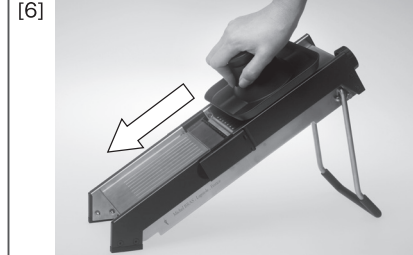
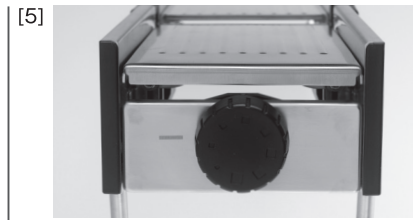
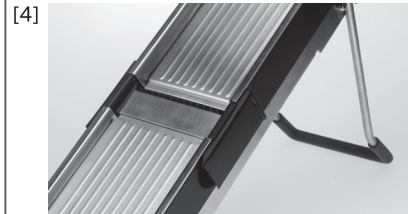
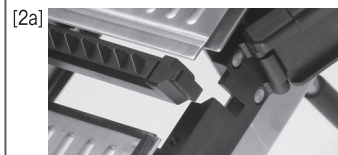
1. Pour installer les lames, tourner la vis de réglage jusqu'à ce que le tablier soit tout en haut, puis ouvrir les ailes de blocage situées de chaque côté [1].
2. Commencer par la lame à julienne. L'insérer dans la fente destinée à l'accueillir [2a] [2b].
3. Puis, installer la lame droite. Ajuster le trou de la lame sur l'élément saillant de la plateforme.
4. Bien refermer les ailes de blocage de chaque côté [4].
5. Tourner la vis de réglage jusqu'à ce que le tablier soit en contact avec la partie en résine de la lame à julienne [5].
6. Faire glisser le produit sur les lames en appuyant légèrement sur le chariot à légumes [6].

[Retirer les lames] Pour retirer les lames, tourner la vis de réglage jusqu'à ce que le tablier soit tout en haut.

\* Installez toujours la lame à julienne avant la lame droite.

\* Lorsque le produit est bloqué dans la lame : ouvrir les ailes de blocage, retirer la lame avec le produit bloqué. Veillez à ne pas toucher le tranchant.

\* Lorsque le produit n'est pas complètement tranché : la lame à julienne est placée à une hauteur qui l'empêche d'abimer le produit à trancher. Certains produits risquent donc d'être tranchés en gardant certaines parties attachées ensemble.



## Нарезка соломкой 3мм

Используйте прямое лезвие + лезвие для соломки 3мм

## Нарезка лапшой 7мм

Используйте прямое лезвие + лезвие для лапши 7мм

## Нарезка полоской 10мм

Используйте прямое лезвие + лезвие для полоски 10мм

1. Чтобы закрепить нужное лезвие, поворачивайте регулировочный винт до тех пор, пока регулируемая плоскость не достигнет максимальной высоты, и закрепите её в этом положении фиксатором [1].
2. Вставьте лезвие для соломки/лапши/полоски так, чтобы оно щёлкнуло [2a] [2b].
3. Затем вставьте прямое лезвие. Закрепите его таким образом, чтобы маленькие отверстия по обеим сторонам лезвия надёжно легли на предусмотренные для них штифты [3].  
Во избежание порезов и травм не касайтесь острых концов лезвия.
4. Закрепите оба фиксатора [4].
5. Установите регулируемую плоскость таким образом, чтобы она касалась пластмассовой части лезвия для соломки/лапши/полоски (поворачивая регулировочный винт) [5].
6. Разместите нарезаемый продукт в углублении держателя. Возьмитесь за держатель и осторожно проведите нарезаемым продуктом по лезвию [6].

**[Удаление лезвия]** Поворачивайте регулировочный винт до тех пор, пока регулируемая плоскость не достигнет максимальной высоты, и удалите лезвия.

- \* Вставляйте лезвия для соломки/лапши/полоски перед прямым лезвием.
- \* Лезвия для соломки/лапши/полоски нельзя использовать в комбинации с волнистым лезвием.
- \* Если нарезаемый продукт застрял на лезвии, ослабьте фиксатор и удалите лезвие вместе с продуктом.  
Во избежание порезов и травм не касайтесь острых концов лезвия.
- \* Если продукт нарезается не полностью, значит лезвие для соломки/лапши/полоски установлено на неправильной высоте.

## 3mm Julienne-Schnitt

Verwenden von Schneidmesser + 3mm Julienne-Schneider

## 7mm Julienne-Schnitt

Verwenden von Schneidmesser + 7mm Julienne-Schneider

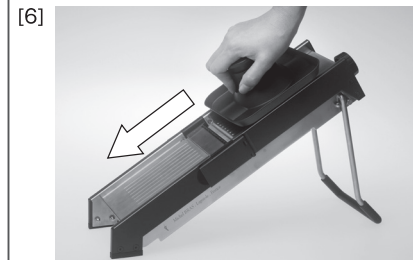
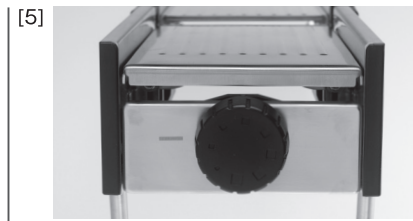
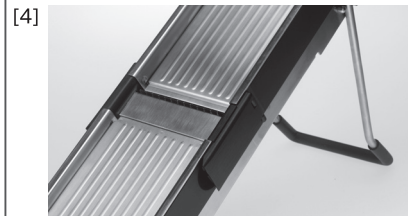
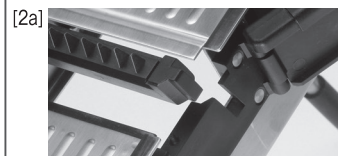
## 10mm Julienne-Schnitt

Verwenden von Schneidmesser + 10mm Julienne-Schneider

1. Zum Einlegen des Messers drehen Sie den Drehknopf und heben Sie die Auflagefläche auf die maximale Höhe an, bevor Sie die Verriegelungen auf beiden Seiten lösen [1].
2. Legen Sie zuerst den Julienne-Schneider ein. Legen Sie das Messer in das Gerät und lassen Sie es einrasten [2a] [2b].
3. Legen Sie das Schneidmesser als nächstes ein. Legen Sie die Aussparung an dem Messer auf den Stift an der Seite des Geräts [3].  
Achten Sie darauf, nicht die scharfe Kante des Messers zu berühren.
4. Schließen Sie die Verriegelungen auf beiden Seiten [4].
5. Drehen Sie den Drehknopf, um die justierbare Auflagefläche zu senken, bis sie die Halterung der Julienneklingen [5] berührt.
6. Halten Sie den Schnittguthalter leicht oben fest und schieben Sie ihn zum Schneiden über das Messer [6].

**[Entfernen der Messer]** Heben Sie die Auflagefläche auf den höchsten Stand an, indem Sie den Drehknopf betätigen, bevor Sie die Messer entfernen.

- \* Legen Sie immer den Julienne-Schneider vor dem Schneidmesser ein.
- \* Der Julienne-Schneider kann nicht in Kombination mit dem Welleneinsatz verwendet werden.
- \* Wenn das Schnittgut auf dem Messer feststeckt, lösen Sie die Verriegelung und entfernen Sie Messer und Schnittgut. Achten Sie darauf, nicht die scharfe Kante des Messers zu berühren.
- \* Wenn das Schnittgut nicht vollständig geschritten ist, befindet sich der Julienne-Schneider auf einer Höhe, welche das Schnittgut im Schnittguthalter nicht beschädigt. Einige Lebensmittelreste können sich nach dem Schneiden im Schnittguthalter befinden.



**■ お手入れ方法**

- 初めて使用する時は食器用洗剤でよく洗ってください。
- 使用後は柔らかい布かスポンジに洗剤を付けてよく洗い、乾いた布で水分を拭き取ってから、乾燥したところに収納してください。
- 刃は替刃ケースに入れて保管してください。
- 刃にサラダ油を薄くぬっておくとさびにくくなります。
- 塩分や酸類を含んだ汚れの付いたまま刃を放置したり、湿気が多い場所で保管するとサビの原因となります。
- にんじん等、野菜によってはプラスチック部が野菜の色素で色が変わることがありますが、害はありません。

替刃など、パーツ単体の追加購入のご用命は、お客様相談室までお問い合わせください。

**■ Maintenance**

- Wash thoroughly with a dishwashing detergent before the first use.
- After use, wash with a soft cloth or sponge and dishwashing detergent, wipe dry with a clean cloth and store in a dry place.
- Store blades in their case.
- Applying a thin layer of vegetable oil on blades will prevent rusting.
- Leaving blades soiled with salty or acid ingredients or storing them in a humid place will result in rusting.
- Cutting carrots or other colored vegetables may discolor the plastic parts but will not cause harm.

Contact customer service to purchase additional blade attachments or parts.

**■ Entretien**

- Avant le premier usage, bien nettoyer avec du savon liquide à vaisselle.
- Après usage, bien nettoyer avec une éponge ou un torchon doux imprégné de liquide vaisselle, essuyer soigneusement avec un torchon sec, et ranger dans un endroit à l'abri de l'humidité.
- Conserver les lames en les rangeant dans la boîte destinée à cet effet.
- Un peu d'huile végétale sur les lames les protégera de l'oxydation.
- Ne pas laisser une lame sale avec des résidus contenant du sel ou de l'acidité, dans un lieu humide, car cela favoriserait leur oxydation.
- Le pigment naturel de certains produits, comme la carotte, peut déteindre sur les parties en résine, sans que cela n'altère la mandoline.

Concernant les lames de rechange ou l'achat d'éléments spécifiques, nous vous prions de bien vouloir prendre contact avec notre service clientèle.

**■ Уход**

- Перед первым использованием вымойте с помощью мягкой губки и посудомоечного средства и ополосните чистой водой.
- После использования вымойте овощерезку с помощью мягкой губки и посудомоечного средства и ополосните чистой водой. Высушите кухонным полотенцем. Храните в сухом месте.
- Сложите лезвия в специальную коробку/бюкс.
- Нанесите на лезвия тонкий слой растительного масла, чтобы уберечь их от ржавчины.
- Остатки соли или кислоты на лезвии, а также хранение в сыром месте, могут привести к образованию ржавчины.
- Нарезка цветных овощей (морковь, свекла и т.д.) может привести к изменению цвета пластмассовых деталей изделия, но не отражается на качестве.

Для заказа других лезвий или принадлежностей обращайтесь в сервисный центр.

**■ Wartung**

- Vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem Geschirrspülmittel abwaschen.
- Nach Gebrauch mit einem weichen Tuch oder Schwamm und Spülmittel spülen und mit einem sauberen Tuch abwischen und an einem trockenen Ort aufbewahren.
- Die Messer in ihrem Behälter aufbewahren.
- Das Auftragen einer dünnen Schicht Pflanzenöl auf die Messer verhindert Rostbildung.
- Wenn die Messer mit salzigen oder sauren Zutaten verschmutzt bleiben oder sie an einem feuchten Ort aufbewahrt werden, kann dies zu Rostbildung führen.
- Schneiden von Karotten oder anderen farbigem Gemüse kann die Plastikteile verfärben, beschädigt sie jedoch nicht.

Wenden Sie sich an den Kundendienst, um zusätzliche Messereinsätze oder Teile zu kaufen.

### ■ 品質表示

**本体：** 金属部：ステンレススチール、ノブ・側面樹脂部・裏側樹脂部：ABS樹脂（耐熱温度100度）、  
 ロック部：ポリアセタール（耐熱温度140度）、滑り止め：シリコーン  
**スライス刃：** 金属部：ステンレス刃物鋼、樹脂部：ABS樹脂（耐熱温度100度）  
**波刃：** 金属部：ステンレス刃物鋼、樹脂部：ABS樹脂（耐熱温度100度）  
**ジュリエンヌ刃：** 金属部：ステンレススチール、樹脂部：ABS樹脂（耐熱温度100度）  
**フードコート：** 金属部：ステンレススチール、樹脂部：ABS樹脂（耐熱温度100度）  
**替刃ケース：** ケース：ポリプロピレン（耐熱温度110度）、トレイ：ポリスチレン（耐熱温度70度）

スライス刃/ジュリエンヌ刃：日本製、その他：中国製

### ■ Materials

**Main unit:** metallic parts: stainless steel; resin used on knob, surface and inside: ABS resin (heat resistant to 100°); locking mechanism: polyacetal (heat resistant to 140°); nonskid plate: silicone  
**Slicing blade:** metallic part: high carbon stainless steel; resin part: ABS resin (heat resistant to 100°)  
**Crinkling blade:** metallic part: high carbon stainless steel; resin part: ABS resin (heat resistant to 100°)  
**Julienne blades:** metallic part: stainless steel; resin part: ABS resin (heat resistant to 100°)  
**Food cart:** metallic part: stainless steel; resin part: ABS resin (heat resistant to 100°)  
**Blade storage case:** case: polypropylene (heat resistant to 110°); tray: polystyrene (heat resistant to 70°)

Slicing blade / julienne blades: made in Japan; other parts: made in China

### ■ Matériaux et spécifications

#### Élément principal :

parties en métal : acier inoxydable, vis de réglage / parties en résine sur les côtés / parties en résine de l'envers : résine ABS (résistance à 100°C), ailes de blocage : polyacétate (résistance à 140°C), éléments anti-dérapants : silicone

#### Lame droite :

partie en métal : acier tranchant inox, partie en résine : résine ABS (résistance à 100°C)

#### Lame à gaufrette :

partie en métal : acier tranchant inox, partie en résine : résine ABS (résistance à 100°C)

#### Lames à julienne :

partie en métal : acier inoxydable, partie en résine : résine ABS (résistance à 100°C)

#### Chariot à légumes :

partie en métal : acier inox, partie en résine : résine ABS (résistance à 100°C)

#### Boîte de rangement des lames :

boîte : polypropylène (résistance à 110°C), intérieur : polystyrène (résistance à 70°C)

Lame droite / lame à julienne : fabriquées au Japon, le reste étant fabriqué en Chine

### ■ Material

**Основная часть：** металлическая часть: нержавеющая сталь; регулировочный винт: поверхность и основа: АБС-пластик (температура эксплуатации до 100°C); Фиксаторный механизм: полиацетал (температура эксплуатации до 140°C); Противоскользящее покрытие: силикон

**Прямое лезвие：** металлическая часть: высокоуглеродная нержавеющая сталь; пластмассовая часть: АБС-пластик (температура эксплуатации до 100°C)

**Волнистое лезвие：** металлическая часть: высокоуглеродная нержавеющая сталь; пластмассовая часть: АБС-пластик (температура эксплуатации до 100°C)

**Лезвия для нарезки соломкой / лапшой / полоской：** металлическая часть: высокоуглеродная нержавеющая сталь; пластмассовая часть: АБС-пластик (температура эксплуатации до 100°C)

**Держатель：** металлическая часть: высокоуглеродная нержавеющая сталь; пластмассовая часть: АБС-пластик (температура эксплуатации до 100°C)

**Коробка для хранения лезвий：** бокс: полипропилен (температура эксплуатации до 110°C); крышка: полистирон (температура эксплуатации до 70°C)

Прямое лезвие, лезвия для нарезки соломкой / лапшой / полоской: Сделано в Японии, Другие составляющие: сделаны в Китае

### ■ Materialien

**Hauptgerät:** Metallteile: Edelstahl; Harz wurde für Drehknopf, Oberfläche und im Inneren verwendet: ABS-Harz (hitzebeständig bis 100°); Verriegelung: Polyacetal (hitzebeständig bis 140°); Anti-Rutsch-Platte: Silikon

**Schneidmesser:** Metallteil: Kohlenstoffreicher Edelstahl; Harzteil: ABS-Harz (hitzebeständig bis 100°)

**Welleneinsatz:** Metallteil: Kohlenstoffreicher Edelstahl; Harzteil: ABS-Harz (hitzebeständig bis 100°)

**Julienne-Schneider:** Metallteil: Edelstahl; Harzteil: ABS-Harz (hitzebeständig bis 100°)

**Schnittguthalter:** Metallteil: Edelstahl; Harzteil: ABS-Harz (hitzebeständig bis 100°)

**Messeraufbewahrungsbehälter:** Gehäuse: Polypropylen (hitzebeständig bis 110°); Fach: Polystyrol (hitzebeständig bis 70°)

Schneidmesser/Julienne-Schneider: Hergestellt in Japan; andere Teile: Hergestellt in China



## 貝印株式会社

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

Tel: 0120 - 016 - 410

<http://www.kai-group.com>

## kai corporation

3-9-5 Iwamoto-cho, Chiyoda-ku, Tokyo 101-8586 Japan

Tel: +81 (0) 3 3866 3741

Fax: +81 (0) 3 3864 1439

[www.kai-group.com/e](http://www.kai-group.com/e)

## kai Europe GmbH

Kottendorfer Str. 5, 42697 Solingen, Germany

Tel: +49 (0) 212 23 23 80

Fax: +49 (0) 212 23 23 899

[www.kai-europe.com](http://www.kai-europe.com)

## kai France sarl

62, Boulevard Garibaldi, 75015, Paris, France

Tel: +33 (0) 9 73 87 36 80

Fax: +33 (0) 1 42 72 80 41

[www.kai-europe.com](http://www.kai-europe.com)

## kai U.S.A. ltd.

18600 SW Teton Ave. Tualatin, OR 97062, U.S.A.

Tel: +1 503 682 1966

Fax: +1 503 682 7168

[www.kaiusatltd.com](http://www.kaiusatltd.com)