

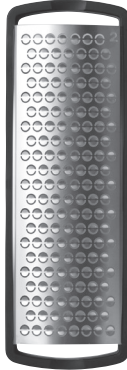


Michel BRAS

No.1



No.2



No.3



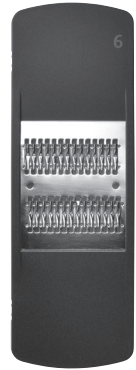
No.4



No.5



No.6



ご使用前に

この度は「Michel BRAS」製品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。
不適切な取り扱いが事故につながります。この取扱説明書は必ず保管してください。

⚠ 注意：刃物ですので、取扱いや保管には十分ご注意ください。

■ 取り扱い上の注意

- 用途以外には使用しないでください。
- 刃先は鋭利になっています。使用の際や替刃交換時に直接指などが触れないように十分ご注意ください。
- 食材が小さくなってきたら、手を切ることがありますので、危険と判断されたところで止めてください。
- 破損または変形した場合は使用しないでください。
- 調理中の食材は、刃から遠い位置で、しっかりと手で持ってください。
- 調理はゆっくりと行ってください。早く調理しようとするとう不注意になり、ケガをする危険があります。
- 破損や変形、ガタツキがでた場合には使用しないでください。
- 乳幼児の手の届かない安全な場所に保管してください。
- ナイロン不織布などで刃部をこすらないように注意してください。
- 火のそばに置かないでください。変形の原因になります。
- 汚れ等を付着したまま放置しないでください。サビの原因になります。
- 食器洗浄機や食器乾燥器には使用しないでください。変形の原因になります。

■ 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。
- にんじん等、野菜によっては樹脂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。

■ 使用方法

- ① 使用したい替刃を選んで本体フレーム部にセットします（セット方法の詳細は替刃の取り付け方法を参照）。

△注意：必ず保護キャップを付けた状態で行なってください。

- ② 本体ハンドル部をしっかりと握り、食材を前後に動かして調理します。



本体

■ 品質表示 本体

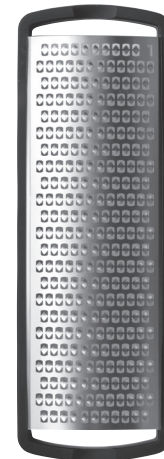
フレーム部：18-8 ステンレススチール

口金・尻金：18-8 ステンレススチール

ハンドル部：ポリプロピレン（耐熱温度 110 度）

熱可塑性エラストマー（耐熱温度 80 度）

No.1



三角型

乾燥した食材のすりおろしに。

No.2



丸型

本格的なおろし作業に。

No.3



リボン型

さまざまな食材を薄片に。

■ 品質表示 替刃（No.1・No.2・No.3）

刃部：18-8 ステンレススチール

刃フレーム部：ポリプロピレン（耐熱温度 110 度）

保護キャップ：ポリプロピレン（耐熱温度 110 度）

No.4



刃部

可変プレート

表



スライドレバー

ロックレバー

裏

マイクロサイザー

小さな食材のサイスに。

(サイスする食材の厚さを、約 0.3mm から約 1mm まで調節できます)

■ 品質表示 替刃 (No.4)

刃部: ステンレス刃物鋼

可変プレート: ステンレススチール

カバー・スライドレバー・刃フレーム部・ロックレバー: ABS 樹脂 (耐熱温度 100 度)

保護キャップ: ポリプロピレン (耐熱温度 110 度)

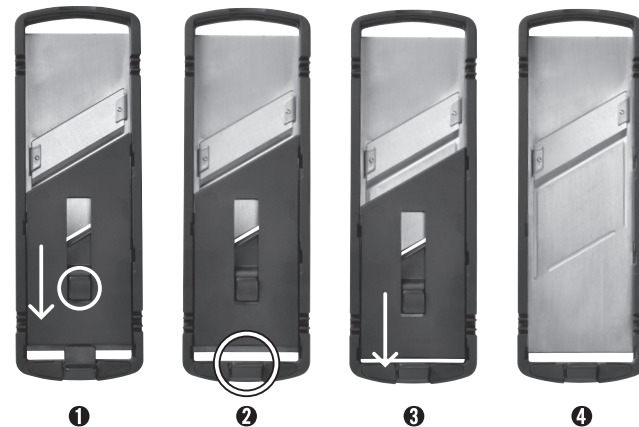


A

B

■ サイスする食材の厚さの調節方法

スライドレバーを A の方向にスライドさせると、可変プレートが上がって食材が薄くなります。反対に B の方向にスライドさせると、可変プレートが下がって食材が厚くなります。
※サイスする食材の厚さを、約 0.3mm から約 1mm まで調節できます。



①

②

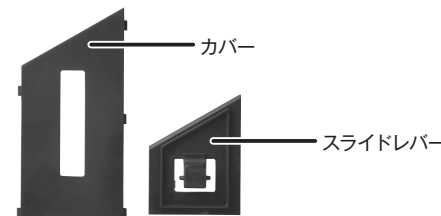
③

④

■ 分解方法

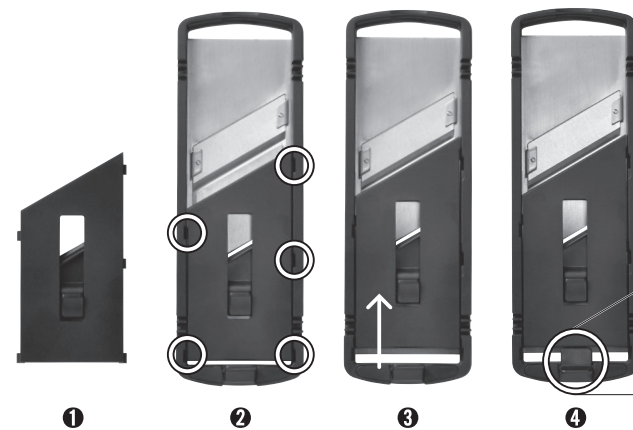
⚠ 注意: 必ず保護キャップを付けた状態で行ってください。

- ① スライドレバーをロックレバー側に下げる。
- ② ロックレバーを起す。
- ③ カバー全体をロックレバー側にカチッと音がするまで下げる。
- ④ カバーとスライドレバーを取り外す。



カバー

スライドレバー



①

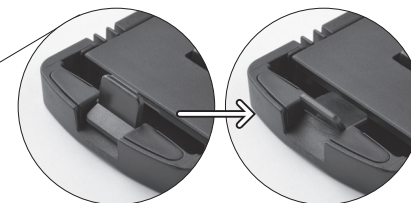
②

③

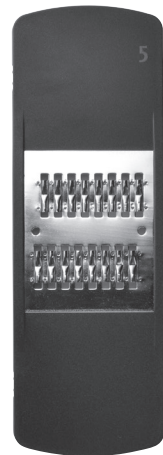
④

■ 組立て方法

- ① スライドレバーをカバーの最下部にくるようにセットする。
- ② カバーの5つのツメを、替刃本体の5つの凹みに合わせてセットする。
- ③ カバーを、上方向に、カチッと音がするまでスライドする。
- ④ ロックレバーを倒して固定する。



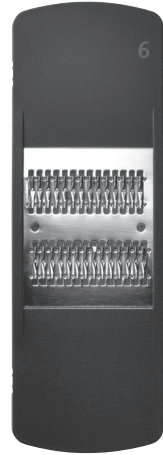
No.5



ジュリエヌ

食材を約2mmの千切りに。

No.6



ジュリエヌ(細)

食材を約1mmの千切りに。

■ 品質表示 替刃 (No.5・No.6)

刃 部: ステンレススチール

刃フレーム部: ABS樹脂(耐熱温度 100度)

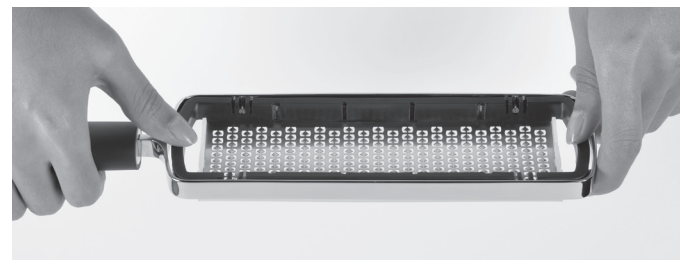
保護キャップ: ポリプロピレン(耐熱温度 110度)

替刃について



■ 替刃取り付け方法

替刃に保護キャップを付けた状態で、ハンドル金属部の凸部と替刃の凹部 (B) を合わせるようにしてセットします。



■ 替刃取り外し方法

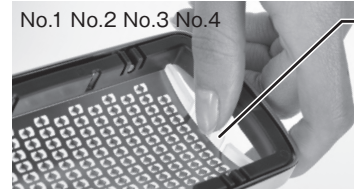
替刃に保護キャップをはめ、替刃の凹部 (A) の部分を押し替刃を外します。



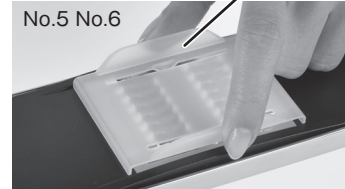
取り外しにくいときは
替刃の凹部 (B) 付近を押ししてください。

■ 保護キャップの取り付け・取り外し方法

No.1 No.2 No.3 No.4



保護キャップのツメを本体フレーム部に引っ掛けて「カチッ」と音がするまで押し付けて取り付けます。替刃を裏返しにして、保護キャップの真ん中のツメを外側に軽く押し外します。



つまみ

保護キャップのつまみ部分をつまみながら、替刃の刃部の丸穴にセットして取り付けます。保護キャップのつまみ部分をつまんで取り外します。

Before the first use

Thank you for purchasing a Michel BRAS product. Please read these instructions before use.
Improper use can lead to accidents. Keep this leaflet for future reference.

⚠ Note: For your own safety, use caution when handling or storing blades.

■ Instructions and directions for use

- Use only as intended.
- The cutting edge of the blade is extremely sharp. Do not touch during use or when changing blades.
- Do not continue cutting food that has become too small to be handled safely.
- Stop using if the blade has been damaged in any way.
- Hold the food firmly and as far as possible from the blade.
- Do not rush when preparing food to avoid accidents.
- Stop using if you notice any kind of damage, warping, or if it is not stable.
- Store safely out of the reach of children.
- Do not wipe the blade with any unwoven cloth, especially nylon.
- Do not leave near a source of fire. This may cause warping.
- Dry and clean blade carefully after each use. Food or fluid residue may cause rust.
- Not dishwasher safe. Using a dishwasher will cause damage.

■ How to care for your product

- Wash thoroughly with dishwashing liquid before the first use.
- When washing, use a soft cloth or a sponge soaked in dishwashing liquid. Wipe with a dry cloth before storing in a dry place.
- Some vegetables such as carrots may leave their color on parts made of resin, but this will not harm the blade.

■ How to use

- 1 Install the blade of your choice on the main body's frame (for more details on how to set the blade on the main body's frame, please refer to 'How to set the blade').

⚠ Note: Always ensure that the protective cover is on when setting the blade.

- 2 Grasp the handle firmly and grate or slice food using a back and forth motion.



Main body

■ Materials: Main body

Frame: 18-8 Stainless steel

Metallic parts : 18-8 Stainless steel

Handle: Polypropylene (heat resistant up to 110°C)

Thermoplastic elastomer (heat resistant up to 80°C)

No.1



Triangular shape

To grate dry food.

No.2



Round shape

For proper grating.

No.3



Ribbon shape

To grate various types of food into thin flakes.

■ Materials : Blade (No.1 · No.2 · No.3)

Blade: 18-8 Stainless steel

Frame: Polypropylene (heat resistant up to 110°C)

Protective cover: Polypropylene (heat resistant up to 110°C)

No.4



Front

Blade

Adjustable plate



Back

Sliding lever

Locking lever



A

B

How to set desired thickness

The adjustable plate is lifted by pushing the sliding lever towards "A" to cut thinner slices. It is lowered by pushing it down towards "B" to achieve thicker slices.

*Slices can be set up from approx. 0.3mm to approx. 1mm thickness.

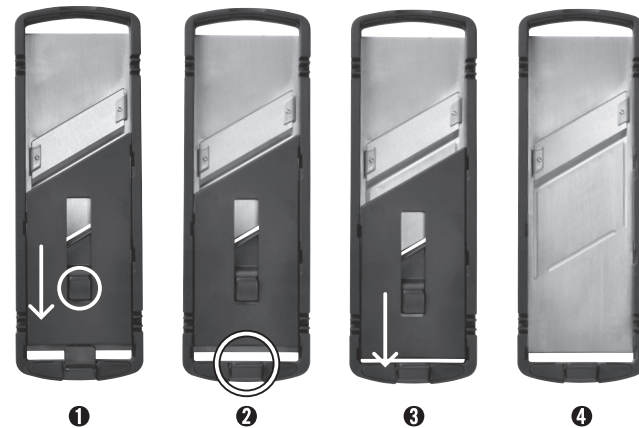
Materials: Blade (No.4)

Blade: Cutlery steel

Adjustable plate: Stainless steel

Cover, Sliding lever, Blade frame, Locking lever: ABS resin (heat resistant up to 100°C)

Protective cover: Polypropylene (heat resistant up to 110°C)



1

2

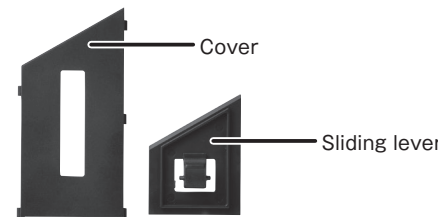
3

4

How to dismantle

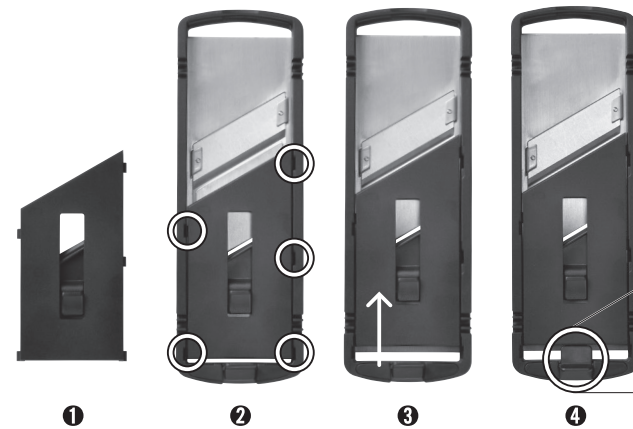
Note: Always ensure that the protective cover is on when dismantling.

- 1 Lower the sliding lever towards the locking lever.
- 2 Lift the locking lever.
- 3 Lower the whole cover towards the locking lever until it clicks into place.
- 4 Remove the cover and the sliding lever.



Cover

Sliding lever



1

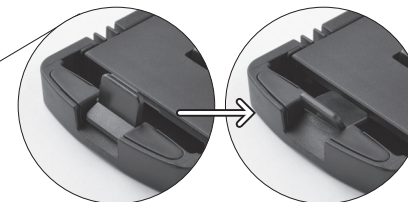
2

3

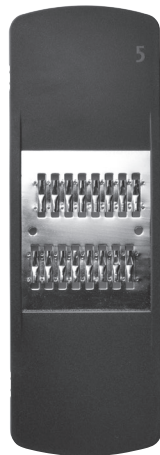
4

How to assemble

- 1 Place the sliding lever at the bottom of the cover.
- 2 Set by inserting the 5 tabs on the cover to the 5 slots on the main part of the blade.
- 3 Slide the cover upwards until it clicks into place.
- 4 Pull down the locking lever to lock into place.



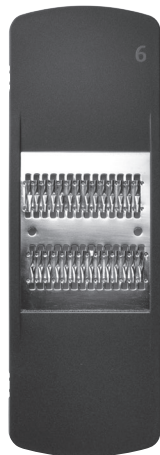
No.5



Julienne

To cut food into julienne strips of approx. 2mm.

No.6



Julienne (thin type)

To cut food into julienne strips of approx. 1mm.

■ **Materials: Blade (No.5・No.6)**

Blade: Stainless steel

Frame: ABS resin (heat resistant up to 100°C)

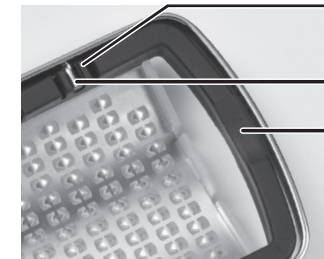
Protective cover: Polypropylene (heat resistant up to 110°C)

About the blades



■ **How to set the blade**

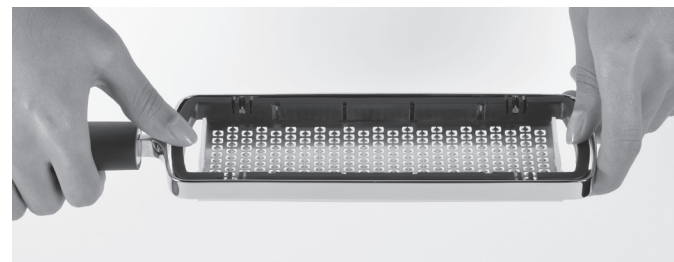
With the protective cover on the blade, set into place by inserting the metallic tab on the handle into the slot (B) on the blade.



Slot on blade (B)

Metallic tab on the handle

Recessed part of the blade (A)



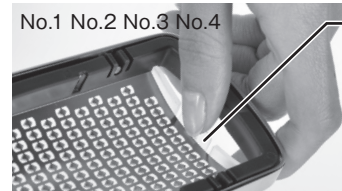
■ **How to remove the blade**

Put the protective cover on the blade, push the recessed part (A) on the blade to release.



If you encounter any difficulties when removing the blade, push the area around part (B) on the blade.

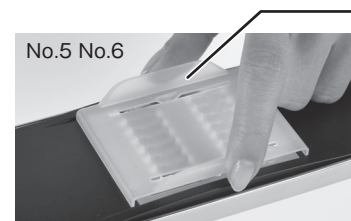
■ **How to put on the protective cover and how to remove it**



No.1 No.2 No.3 No.4

Tab

Place the tab on the protective cover onto the frame of the main body and push until it clicks into place.
To remove, turn the blade so that the back is facing up and push gently outwards on the tab located on the middle of the protective cover.



No.5 No.6

Clip

Hold the clip on the protective cover and set it over the round hole on the blade.
Pinch the clip on the protective cover and lift to remove.

Précautions d'emploi

Nous vous remercions d'avoir choisi la gamme Michel BRAS. Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant usage.
Une utilisation inappropriée comporte des risques d'incident. Veillez conserver cette notice.

⚠ Attention: soyez particulièrement prudents dans la manipulation et le rangement des lames.

■ Mode d'emploi

- Ne pas utiliser à d'autres fins.
- Manipuler les lames avec précaution. Eviter tout contact direct lors du nettoyage et de l'utilisation.
- Afin d'éviter tout risque de blessure, cesser la préparation dès que le produit paraît trop petit pour être tranché en toute sécurité.
- Ne pas utiliser les lames endommagées ou déformées.
- Tenir fermement le produit à trancher, à bonne distance de la lame.
- Trancher sans hâte afin d'éviter tout risque de blessure.
- Cesser l'utilisation en cas d'endommagement, de déformation ou de déséquilibre.
- Conserver dans un lieu sûr, hors de portée des enfants.
- Ne pas frotter la lame avec du nylon non tissé.
- Ne pas entreposer près d'une source de chaleur afin d'éviter tout risque de déformation.
- Nettoyer soigneusement afin d'éviter tout risque d'oxydation.
- Ne pas laver dans un lave-vaisselle, ne pas sécher dans un séchoir à vaisselle afin d'éviter tout risque de déformation.

■ Entretien

- Avant la première utilisation, bien nettoyer avec un détergent à vaisselle.
- Après usage, nettoyer soigneusement à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux imprégné de détergent à vaisselle.
Conserver au sec après avoir ôté toute trace d'humidité avec un chiffon sec.
- Certains légumes comme la carotte peuvent tâcher les parties en résine, mais sans risque particulier.

■ Utilisation

- 1 Choisir la lame et l'insérer dans le cadre (pour plus de détails sur comment insérer la lame dans le cadre, veuillez vous référer à "Insérer la lame").

⚠ Attention: à effectuer uniquement avec le couvercle de protection.

- 2 Tenir fermement le manche et râper le produit dans un mouvement de va et vient.



Cadre Grater

■ Matériaux utilisés: Cadre Grater

Cadre: Acier inoxydable 18-8

Mitre et sabot du manche: Acier inoxydable 18-8

Manche: Polypropylène (résistance à 110°C)

Elastomère thermoplastique (résistance à 80°C)

No.1



Lames triangulaires

Pour les produits secs.

No.2



Lames rondes

Pour râper efficacement.

No.3



Lames en ruban

Pour finement râper une grande variété de produits.

■ Matériaux utilisés: Lames (No.1 · No.2 · No.3)

Lames: Acier inoxydable 18-8

Cadre des lames: Polypropylène (résistance à 110°C)

Couvercle de protection: Polypropylène (résistance à 110°C)

No.4



Lame

Plaque variable

Endroit



Levier de glissière

Levier de blocage

Envers



A

B

■ Réglage de l'épaisseur des produits à trancher

Faire glisser le levier de glissière vers le A pour élever la plaque variable et rendre les tranches plus fines. Faire glisser vers le B pour baisser la plaque et obtenir des tranches plus épaisses.

* L'épaisseur du produit à trancher est réglable d'environ 0.3mm à environ 1mm.

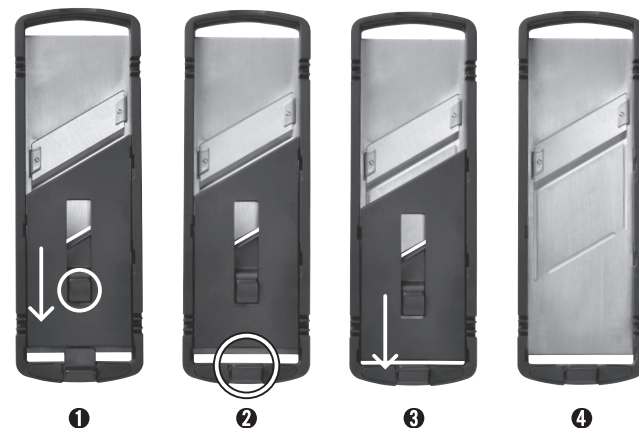
■ Matériaux utilisés: Lame (No.4)

Lame: Acier de coutellerie inoxydable

Plaque variable: Acier inoxydable

Couvercle, Levier de glissière, Cadre de la lame, Levier de blocage: Résine ABS (résistance à 100°C)

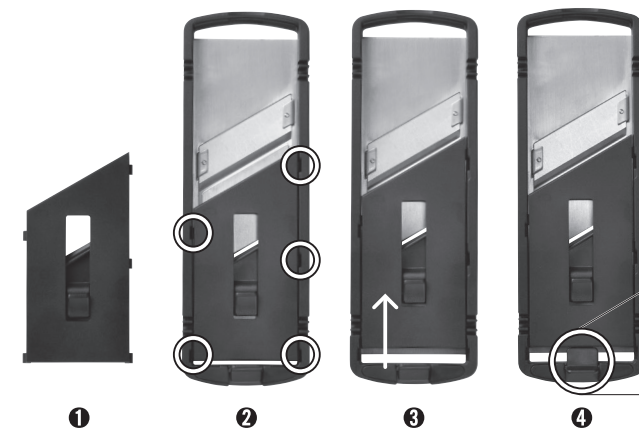
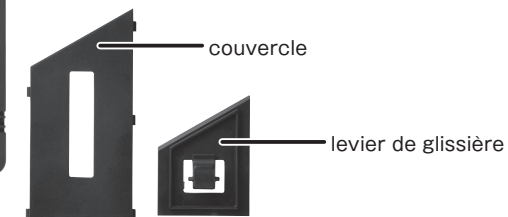
Couvercle de protection: Polypropylène (résistance à 110°C)



■ Démontage

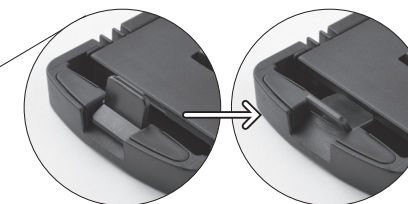
⚠ Attention: à effectuer uniquement avec le couvercle de protection.

- 1 Baisser le levier de glissière vers le levier de blocage.
- 2 Redresser le levier de blocage.
- 3 Baisser l'ensemble du couvercle vers le levier de blocage jusqu'au dé clic.
- 4 Retirer le couvercle et le levier de glissière.

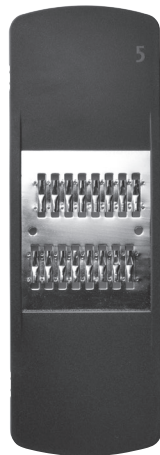


■ Montage

- 1 Positionner le levier de glissière tout en bas du couvercle.
- 2 Ajuster les 5 saillies aux 5 rainures sur la lame.
- 3 Faire glisser le couvercle vers le haut jusqu'au dé clic.
- 4 Baisser le levier de blocage pour fixer la lame.



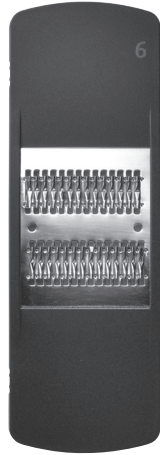
No.5



Julienne

Pour des juliennes d'environ 2mm d'épaisseur.

No.6



Julienne (fine)

Pour des juliennes d'environ 1mm d'épaisseur.

■ **Matériaux : Lames (No.5 · No.6)**

Lame: Acier inoxydable

Cadre de la lame: Résine ABS (résistance à 100°C)

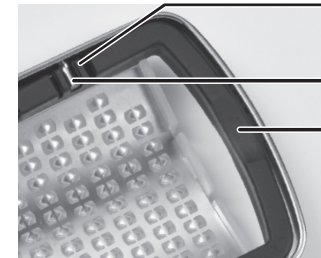
Couvercle de protection: Polypropylène (résistance à 110°C)

Les lames de rechange



■ **Insérer la lame**

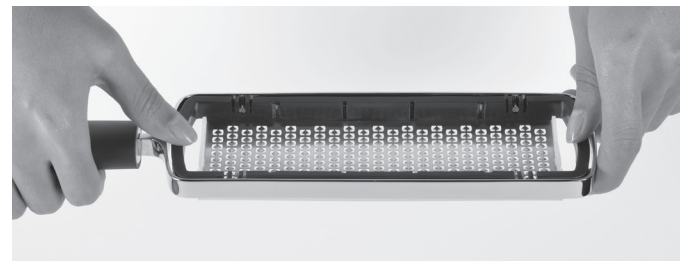
Avec le couvercle de protection sur la lame, ajuster les saillies de la partie métallique du manche aux rainures (B) situées sur la lame.



Rainure sur la lame (B)

Saillie sur la partie métallique du manche

Rainure sur la lame (A)



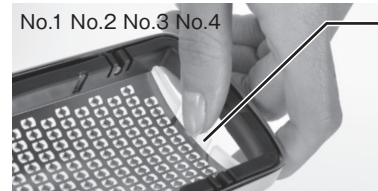
■ **Retirer la lame**

Placer le couvercle de protection sur la lame de rechange, puis presser au niveau des rainures (A) sur la lame, et retirer.



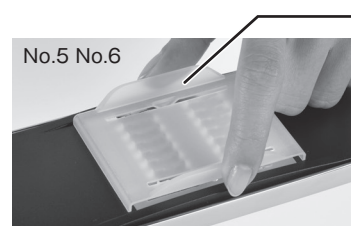
En cas de difficulté, presser autour des rainures (B).

■ **Fixer - retirer le couvercle de protection**



Cliquet

Ajuster le cliquet du couvercle au cadre en l'y accrochant, puis en pressant jusqu'au déclic. Pour le retirer, inverser la lame de rechange, repousser légèrement le milieu du cliquet du couvercle vers l'extérieur.



Tirette

Saisir la tirette du couvercle de protection, et l'ajuster au trou rond sur la lame de rechange. Retirer en saisissant la tirette du couvercle de protection.

Меры предосторожности

Мы благодарим Вас за выбор гаммы продукции Мишель БРАС. Просим Вас внимательно прочитать данную инструкцию по применению перед эксплуатацией. Нецелевое использование может повлечь за собой несчастный случай. Просим Вас сохранить этот вкладыш.

⚠ Внимание: будьте особенно осторожны при обращении с лезвиями и их хранении.

■ Инструкция по применению

- Использовать только по прямому назначению.
- Соблюдайте меры предосторожности при обращении с лезвиями. Избегать прямого контакта с режущей кромкой во время мытья и использования.
- Во избежание малейшего риска пораниться, прекращайте обработку продукта, как только он станет слишком маленьким для дальнейшей безопасной шинковки или натирания.
- Не используйте повреждённые или деформированные лезвия.
- Необходимо крепко придерживать шинкуемый или натираемый продукт, при этом располагая пальцы рук на достаточном расстоянии от лезвия.
- Шинковать или натирать без излишней спешки во избежание малейшего риска пораниться.
- Немедленно прекратить использование прибора в случае повреждения, деформации или нестабильности конструкции.
- Хранить в безопасном месте, недоступном для детей.
- Не протирать лезвие нетканым нейлоном или другим подобным материалом.
- Не оставлять около источника тепла во избежание малейшего риска деформации.
- Тщательно мыть во избежание малейшего риска образования ржавчины.
- Не мыть в посудомоечной машине, не сушить в сушилке для посуды во избежание малейшего риска деформации.

■ Уход

- Перед первым использованием хорошо вымыть с помощью средства для мытья посуды.
- После эксплуатации тщательно вымыть с помощью губки или мягкой ткани, смоченной в средстве для мытья посуды. Хранить в сухом месте, предварительно удалив все следы влажности с помощью сухой ткани.
- Некоторые овощи, например морковь, могут оставлять устойчивые пятна на частях из синтетической смолы, что не представляет собой никакого риска для дальнейшей эксплуатации.

■ Использование

- 1 Выбрать нужное лезвие и вставить в рамку (способ фиксации лезвия в рамке объясняется в разделе «Вставка лезвия»).

⚠ Внимание: вставлять лезвие только с защитной крышкой.

- 2 Крепко держа рукоятку в руке, натирать обрабатываемый продукт поступающим и обратным движением.



Тёрка

■ Используемые материалы: Тёрка (основа)

Рамка: нержавеющая сталь 18-8

Основание и насадка рукоятки: нержавеющая сталь 18-8

Рукоятка: полипропилен (жароустойчивость до 110°C)

Термопластичный эластомер (жароустойчивость до 80°C)

No.1



Тёрочное лезвие с
треугольными отверстиями

Для сухих продуктов

No.2



Тёрочное лезвие с круглыми
отверстиями

Для эффективного натирания

No.3



Тёрочное лезвие с
отверстиями "бантиком"

Для мелкого натирания
разнообразных продуктов

■ Используемые материалы: Лезвия (No.1 • No.2 • No.3)

Лезвия: нержавеющая сталь 18-8

Рамки лезвий: полипропилен (жароустойчивость до 110°C)

Защитная крышка: полипропилен (жароустойчивость до 110°C)

No.4



Лезвие

Регулируемая
пластина



Скользящий рычаг

Блокирующий рычаг



Вид с фронтальной стороны

Вид с обратной стороны

Micro Slicer

Для шинкования продуктов небольшого размера.
(Толщина шинкуемого продукта регулируется в пределах
приблизительно от 0.3mm до 1mm)

■ Используемые материалы: Лезвие (No.4)

Лезвие: нержавеющая ножевая сталь

Регулируемая пластина: нержавеющая сталь

Покрышка, скользящий рычаг, рамка лезвия, блокирующий рычаг:

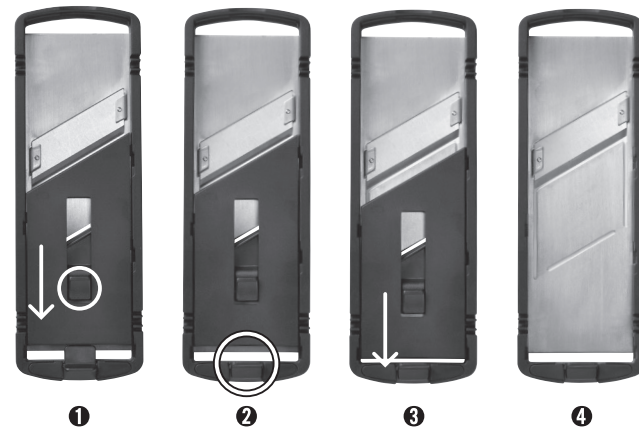
синтетическая смола ABS (жароустойчивость до 100°C)

Защитная покрышка: полипропилен (жароустойчивость до 110°C)

■ Регулирование толщины нашинкованных ломтиков

Переместить скользящий рычаг в направлении A, чтобы
приподнять регулируемую пластину и сделать ломтики более
тонкими. Переместить скользящий рычаг в направлении B,
чтобы опустить пластину и получить более толстые ломтики.

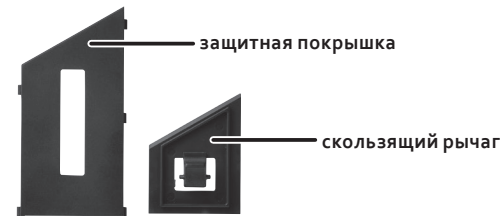
* Толщина шинкуемого продукта регулируется в пределах от
приблизительно 0.3mm до 1mm.



■ Разборка

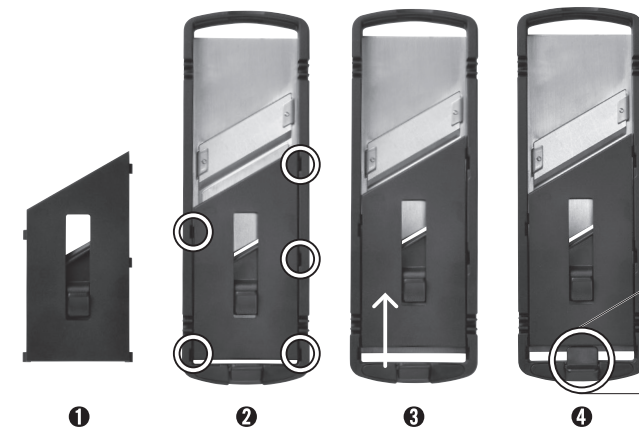
⚠ Внимание: выполнять исключительно с установленной
защитной крышкой.

- 1 Опустить скользящий рычаг к блокирующему рычагу.
- 2 Поднять блокирующий рычаг.
- 3 Опустить всю часть под защитной крышкой к блокирующему
рычагу вплоть до того, как раздается щелчок.
- 4 Снять крышку и скользящий рычаг.



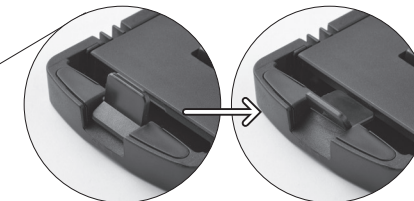
защитная покрышка

скользящий рычаг

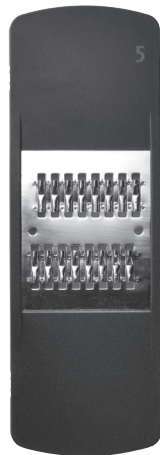


■ Сборка

- 1 Установить скользящий рычаг в самом низу покрышки.
- 2 Привести 5 выступов в соответствие с 5-ю углублениями на
поверхности лезвий.
- 3 Вставить крышку по направлению вверх вплоть до того, как
раздается щелчок.
- 4 Опустить блокирующий рычаг, чтобы зафиксировать лезвие.

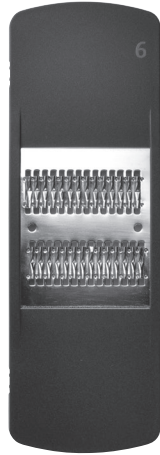


No.5



Лезвие для шинковки соломкой "жюльен"
Для соломки "жюльен" толщиной около 2 mm

No.6



Лезвие для шинковки соломкой "жюльен" (тонкой)
Для соломки "жюльен" толщиной около 1 mm

■ **Используемые материалы: Лезвия (No.5 • No.6)**

Лезвие: нержавеющая сталь

Рамка лезвия: синтетическая смола ABS (жароустойчивость до 100°C)

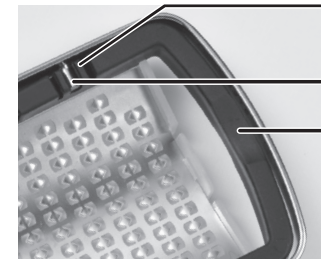
Защитная крышка: полипропилен (жароустойчивость до 110°C)

Набор сменных лезвий



■ **Вставка лезвия**

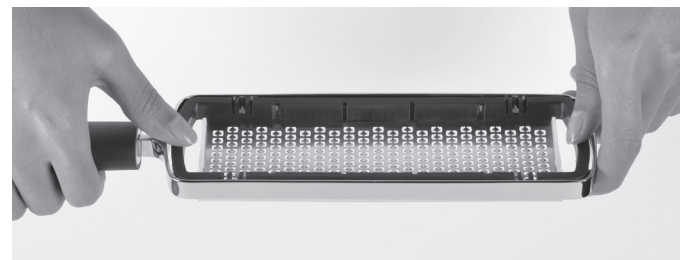
Одновременно с установкой защитной крышки лезвия приведите выступы на металлической части рукоятки в соответствие с углублениями (B) на поверхности лезвия



Углубление на поверхности лезвия (B)

Выступ на металлической части рукоятки

Углубление на поверхности лезвия (A)



■ **Снятие лезвия**

Положить защитную крышку на сменное лезвие, затем надавить в области углублений (A) на поверхности лезвия и снять его.

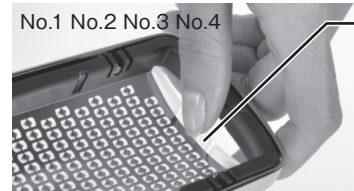


В случае застревания надавить вокруг углублений на поверхности лезвия (B).

■ **Установка – снятие защитной крышки.**

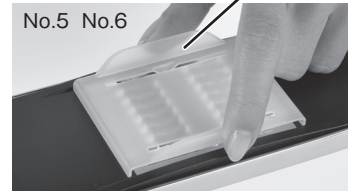
No.1 No.2 No.3 No.4

Бортики защитной крышки



Привести бортики крышки в соответствие с рамкой, плотно их к ней прижав, затем надавить вплоть до того, как раздастся щелчок. Для снятия крышки перевернуть сменное лезвие обратной стороной и слегка надавить на бортики крышки в их средней части, по направлению наружу.

Язычок защитной крышки



Взяться за язычок защитной крышки и привести его в соответствие с круглым отверстием на сменном лезвии. Снимать, потянув за язычок защитной крышки.

Vorsicht beim Gebrauch

Wir bedanken uns für Ihre Wahl der Michel BRAS Serie. Bitte lesen Sie aufmerksam vor der Benutzung diese Gebrauchsanweisung.
Ein unangemessener Gebrauch birgt Verletzungsrisiken. Bitte bewahren Sie diese Notiz auf.

⚠ Vorsicht: Seien Sie besonders vorsichtig bei der Handhabung und dem Umgang mit den Klingen.

■ Gebrauchsweise

- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.
- Handhaben Sie die Klingen mit Sorgfalt. Vermeiden Sie jeglichen direkten Kontakt während des Reinigens und des Gebrauchs.
- Beenden Sie den Einsatz, sobald die Produkte zu klein zum sicheren Schneiden scheinen, um jegliche Verletzungsrisiken zu vermeiden.
- Benutzen Sie keine beschädigten oder verformten Klingen.
- Halten Sie das zu schneidende Produkt mit angemessener Entfernung zur Klinge gut fest.
- Schneiden Sie ohne Eile, um jegliches Verletzungsrisiko zu vermeiden.
- Beenden Sie den Einsatz im Falle einer Beschädigung, einer Verformung oder eines Ungleichgewichts.
- Bewahren Sie es für Kinder unzugänglich an einem sicheren Ort auf.
- Trocknen Sie die Klingen nicht mit einem umgewebten Nylontuch.
- Nicht in der Nähe eines wärmeausstrahlenden Gegenstandes aufstellen, damit es nicht zu Verformungen kommt.
- Sorgfältig reinigen, um das Oxidieren zu vermeiden.
- Nicht in der Spülmaschine waschen oder trocknen, um jegliches Risiko einer Verformung zu vermeiden.

■ Pflege

- Vor der ersten Benutzung gut mit einem Spülmittel reinigen.
- Nach der Benutzung sorgfältig mithilfe eines Schwammes oder eines weichen Tuches, das mit Spülmittel benetzt ist, reinigen.
Nach der Beseitigung jeglicher Feuchtigkeit mit einem trockenen Tuch vor Nässe geschützt aufbewahren.
- Einige Gemüsesorten wie Karotten können Flecken auf den aus Harz hergestellten Teilen verursachen, ohne dass damit irgendein Risiko verbunden wäre.

■ Gebrauch

- 1 Klinge auswählen und in den Rahmen hineinstecken. (Für weitere Details über die Handhabung der Klingen und des Rahmens schauen Sie bitte unter *Einsetzung der Klinge*.)

⚠ Vorsicht: Bitte benutzen Sie dabei den Schutzdeckel.

- 2 Halten Sie den Griff gut fest und reiben mit einer Hin- und Herbewegung das Produkt.



Reibe

■ Eingesetztes Material für die Reibe

Rahmen: Rostfreier Stahl 18-8

Kropf und Zwischenstück: Rostfreier Stahl 18-8

Griff: Polypropylen (widerstandsfähig bis 110 Grad Celsius)

Thermoplastisches elastomer

(widerstandsfähig bis 80 Grad Celsius)

No.1



Dreieckige Klingen

Für trockene Produkte

No.2



Runde Klingen

Zum wirkungsvollen Reiben

No.3



Bandklingen

Zum feinen Reiben einer großen
Zahl von Schnittgut

■ Eingesetztes Material für die Klingen (No.1 · No.2 · No.3)

Klingen: Rostfreier Stahl 18-8

Rahmen der Klingen: Polypropylen (widerstandsfähig bis 110 Grad Celsius)

Schutzdeckel: Polypropylen (widerstandsfähig bis 110 Grad Celsius)

No.4



Klinge

Variable
Platte

Vorderseite



Hebel zum Gleitenlassen

Heben zum Stoppen

Rückseite



A

B

■ Einstellung der Schnittstärke der Produkte

Lassen Sie den Gleithebel in Richtung A laufen, um die variable Platte anzuheben, und schneiden Sie feinere Scheiben. Lassen ihn in Richtung B laufen, um die Platte abzusenken und erhalten so dickere Scheiben.

*Die Stärke des Schnittguts ist regulierbar zwischen circa 0,3mm bis circa 1mm.

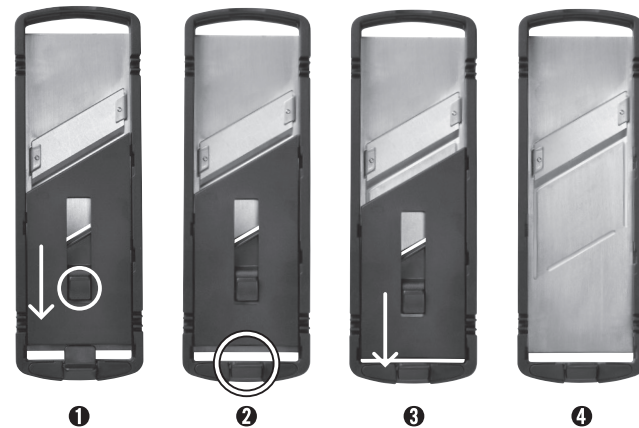
■ Eingesetztes Material für die Klinge (No.4)

Klinge : rostfreier Stahl für Bestecke

Variable Platte: Rostfreier Stahl

Deckel, Gleithebel, Klingengerahmen, Stopphebel: ABS-Harz (widerstandsfähig bis 100 Grad Celsius)

Schutzdeckel: Polypropylen (widerstandsfähig bis 110 Grad Celsius)



1

2

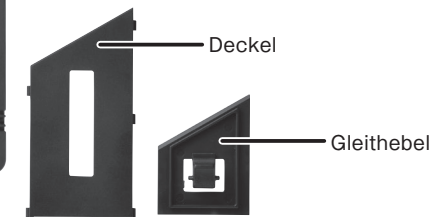
3

4

■ Abbau

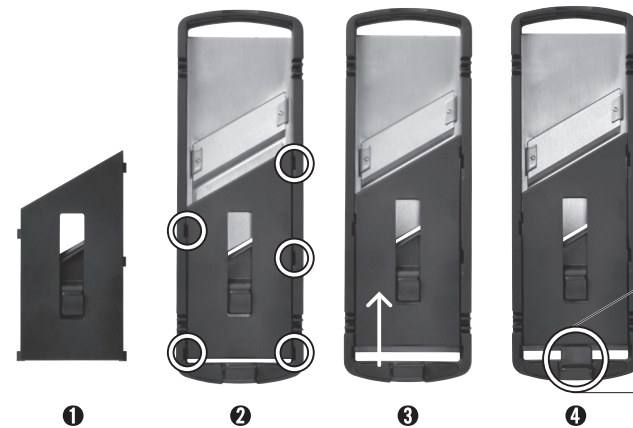
⚠ Vorsicht: nur mit dem Schutzdeckel sollte der Abbau vorgenommen werden.

- 1 Senken Sie den Gleithebel in Richtung auf den Stopphebel.
- 2 Richten Sie den Stopphebel auf.
- 3 Senken Sie den gesamten Deckel in Richtung Stopphebel bis zum Einrasten.
- 4 Ziehen Sie den Deckel und den Gleithebel zurück.



■ Montage

- 1 Positionieren Sie den Gleithebel ganz unten am Deckel.
- 2 Passen Sie die fünf Vorsprünge und die fünf Rillen der Klinge an.
- 3 Lassen Sie den Deckel nach oben laufen bis zum Einrasten.
- 4 Senken Sie den Stopphebel zur Befestigung der Klinge.

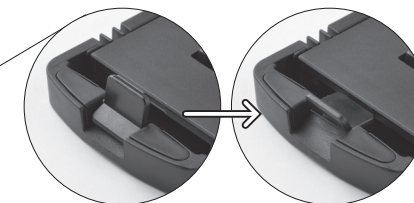


1

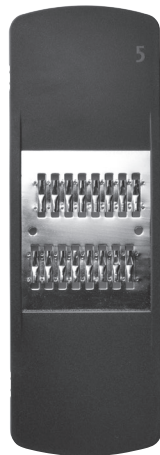
2

3

4



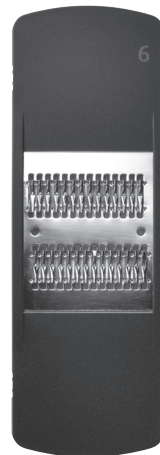
No.5



Julienne

Für die Julienneschnitte mit einer Stärke von etwa 2mm.

No.6



Julienne (fein)

Für die Julienneschnitte mit einer Stärke von etwa 1mm.

■ **Material der Klingen (No.5 · No.6)**

Klinge: Rostfreier Stahl

Klingenrahmen: ABS-Harz (widerstandsfähig bis 100 Grad Celsius)

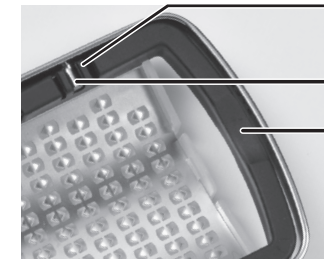
Schutzdeckel: Polypropylen (widerstandsfähig bis 110 Grad Celsius)

Die Klingen zum Auswechseln



■ **Die Klinge einsetzen**

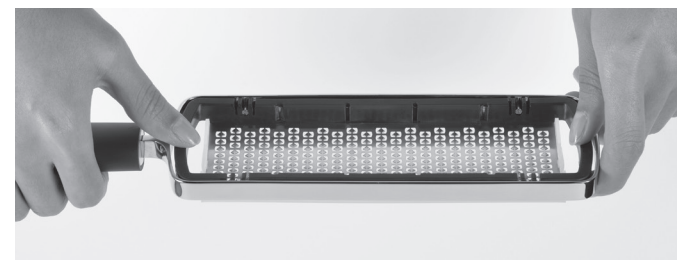
Mit dem Schutzdeckel auf der Klinge passen Sie die Vorsprünge auf dem metallischen Teil des Griffs an die Rillen (B) auf der Klinge an.



Rillen auf der Klinge (B)

Vorsprung auf dem metallischen Teil des Griffs

Rillen auf der Klinge (A)



■ **Herausnehmen der Klinge**

Setzen Sie den Schutzdeckel auf die Austausch Klinge, drücken Sie dann auf Höhe der Rillen (A) auf die Klinge und nehmen sie heraus.



Sollte es schwierig sein, drücken Sie um die Rillen (B) herum.

■ **Feststellung und Entfernung des Schutzdeckels**

No.1 No. 2 No. 3 No. 4

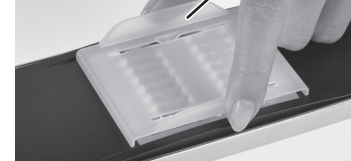


Rand

Legen Sie den Rand des Deckels an den Rahmen an, indem sie ihn zunächst daranhalten und dann bis zum Einrasten drücken. Um ihn abzunehmen, kehren Sie die Austausch Klinge um und in der Mitte des Randes drücken sie leicht auf den Deckel nach außen.

Lasche

No.5 No.6



Nehmen Sie die Lasche des Schutzdeckels und befestigen Sie sie am runden Loch der Austausch Klinge. Ziehen Sie ihn heraus, indem Sie nach der Lasche des Schutzdeckels greifen.

Precauzioni d'uso

RingraziandoLa per aver scelto un prodotto Michel BRAS, La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni prima dell'uso.
Un uso inappropriato potrebbe comportare rischi di incidenti. Per tanto, La invitiamo a leggere attentamente questo manuale e a conservarlo per un utilizzo futuro.

⚠ Attenzione: Siate molto prudenti maneggiando le lame.

■ Modo d'uso

- Prodotto non destinato ad altri usi da quelli previsti.
- Le lame sono estremamente affilate, maneggiandole con precauzione ed evitare il contatto diretto durante la pulizia e l'uso.
- Per evitare ogni rischio di ferita, Non tagliare il cibo quando diventa troppo piccolo da poter essere tenuto in completa sicurezza.
- Non usare le lame se sono rovinate o deformate.
- Tenere saldamente il cibo da tagliare mantenendo una distanza di sicurezza dalle lame.
- Usare il prodotto con cautela per evitare ogni rischio di ferita.
- Evitare l'utilizzo in caso di danneggiamento, di deformazione o in mancanza di stabilità.
- Conservare in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
- Non sfregare la lama con panni di tessuto non tessuto, soprattutto se di nylon.
- Non lasciare vicino a fonti di calore per evitare il rischio di deformazione.
- Lavare ed asciugare con cura per evitare l'ossidazione.
- Non mettere in lavastoviglie, il lavaggio in lavastoviglie rovina il prodotto.

■ Manutenzione

- Prima del primo utilizzo, il prodotto deve essere lavato con detergente per piatti.
- Dopo l'uso, pulire con una spugna o un panno morbido imbevuto di detersivo per piatti.
Conservare in un luogo asciutto dopo aver asciugato il prodotto con un panno.
- Alcune verdure come la carota possono macchiare le parti in ABS, ma ciò non comporta nessun problema per le lame.

■ Uso

- ① Scegliere la lama del tipo desiderato ed inserirla nella cornice del corpo centrale
(per ulteriori dettagli su come inserire la lama nel corpo centrale , fare riferimento al paragrafo "Come inserire la lama")

⚠ Attenzione: Assicurarsi che la copertura protettiva sia in posizione quando viene inserita la lama.

- ② Stringere forte il manico e grattugiare o affettare il cibo con ripetuti movimenti avanti e indietro.



Corpo centrale

■ Materiali usati per il corpo centrale

Cornice: Acciaio inossidabile 18-8

Colletto e zoccolo del manico: Acciaio inossidabile 18-8

Manico: Polipropilene (resistente fino a 110°C)

Elastomeri termoplastici (resistente fino a 80°C)

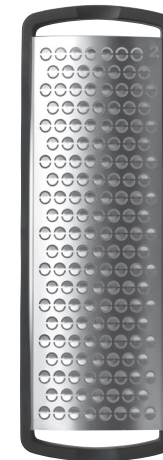
No.1



Tipo triangolare

Per grattugiare cibi secchi

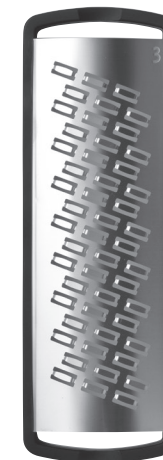
No.2



Tipo circolare

Per grattugiare in modo ottimale

No.3



Tipo a nastro

Per grattugiare un'ampia varietà di cibi in scaglie sottili.

■ Materiali lame (No.1 · No.2 · No.3)

Lama: Acciaio inossidabile 18-8

Cornice: Polipropilene (resistente fino a 110°C)

Copertura protettiva: Polipropilene (resistente fino a 110°C)

No.4



Lama

Piastra variabile

Fronte



Leva scorrevole

Leva di bloccaggio

Retro



A

B

Regolazione dello spessore del cibo da tagliare

Alzare la piastra trascinando la leva scorrevole verso "A" per ottenere fette più fini. Abbassare la piastra trascinando la leva scorrevole verso "B" per ottenere fette più spesse.

* Lo spessore della fetta è regolabile da circa 0.3mm a 1mm. circa

Micro Slicer

Per affettare piccoli pezzi di cibo.
(Lo spessore delle fette può essere regolato da 0.3mm a 1mm circa)

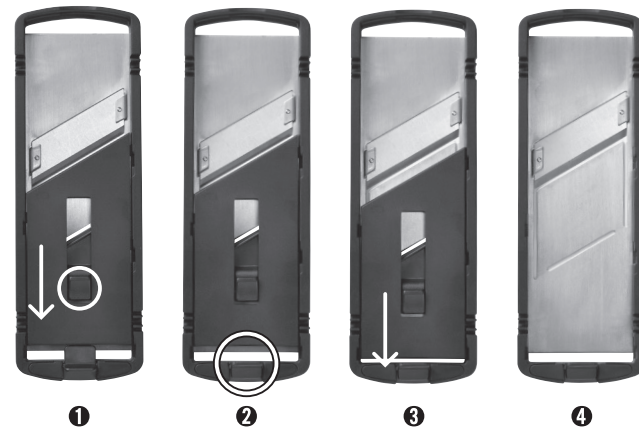
Materiali lame (No.4)

Lama: Acciaio per coltelleria inossidabile

Piastra regolabile: Acciaio inossidabile

Calotta, Leva scorrevole, Cornice della lama, Leva di bloccaggio: ABS (resistente fino a 100°C)

Copertura protettiva: Polipropilene (resistente fino a 110°C)



1

2

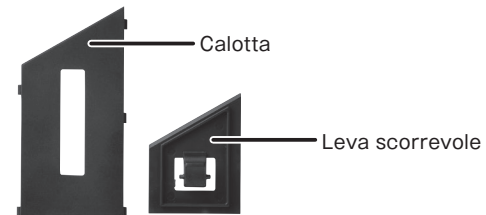
3

4

Smontaggio

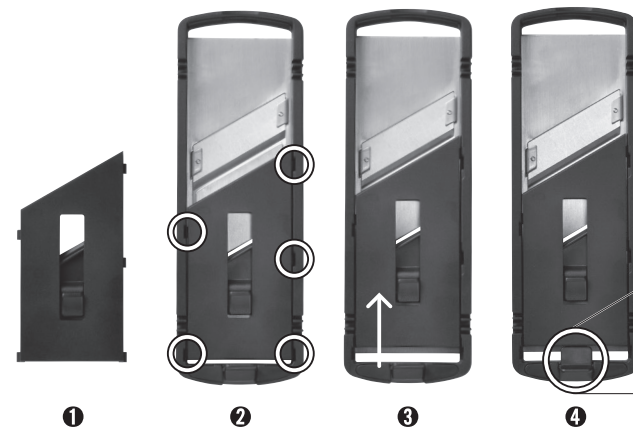
⚠ Attenzione: assicurarsi che la copertura protettiva sia inserita prima di procedere.

- 1 Abbassare la leva scorrevole verso la leva di bloccaggio.
- 2 Alzare la leva di bloccaggio.
- 3 Abbassare tutta la calotta verso la leva di bloccaggio finché non si sente uno scatto.
- 4 Rimuovere la calotta e la leva scorrevole



Calotta

Leva scorrevole



1

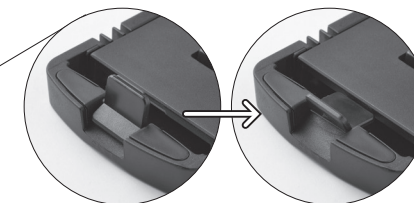
2

3

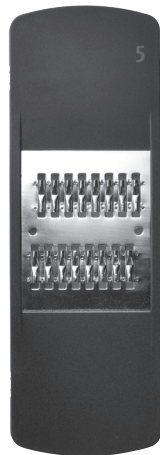
4

Montaggio

- 1 Posizionare la leva scorrevole in fondo alla calotta.
- 2 Inserire le 5 linguette sporgenti nelle corrispondenti fessure sulla lama
- 3 Scorrere la calotta verso l'alto fino allo scatto.
- 4 Abbassare la leva di bloccaggio per fissare la lama.



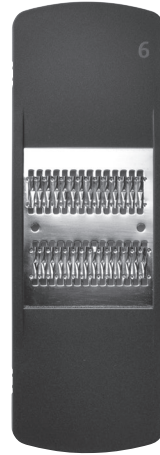
No.5



Julienne

Per tagli a julienne di circa 2mm di spessore

No.6



Julienne (sottile)

Per tagli a julienne di circa 1mm di spessore

■ **Materiali Lama (No.5 · No.6)**

Lama: Acciaio inossidabile

Cornice: ABS (resistente fino a 100°C)

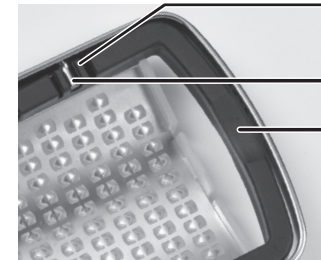
Copertura protettiva: Polipropilene (resistente fino a 100°C)

Lame di ricambio



■ **Come inserire la lama**

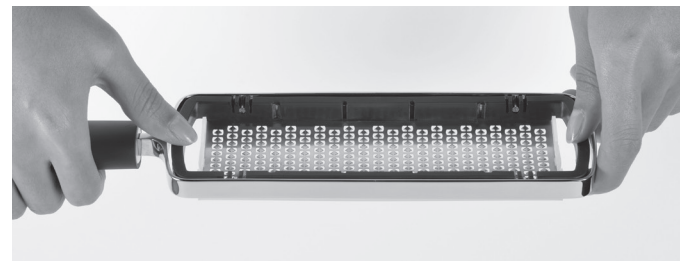
Assicurandosi che la copertura protettiva sia inserita sulla lama, inserire le linguette metalliche situate sul manico nelle corrispondenti fessure (B) sulla lama.



Fessura sulla lama (B)

Linguetta metallica del manico

Parte incastrata della lama (A)



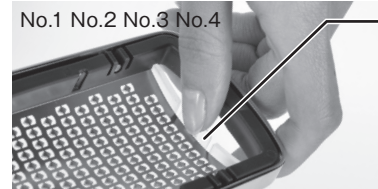
■ **Come rimuovere la lama**

Inserire la copertura protettiva sulla lama, poi spingere la parte incastrata (A), e togliere la lama.



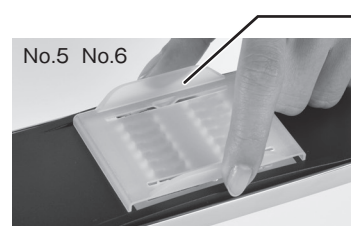
In caso di difficoltà nella rimozione della lama, spingere in corrispondenza della fessura (B) sulla lama

■ **Come fissare - rimuovere la copertura di protezione**



Linguetta

Mettere la linguetta della copertura protettiva sulla cornice e premere finché non si sente uno scatto. Per rimuovere, girare la lama verso il basso e premere leggermente verso l'esterno la linguetta situata al centro della copertura protettiva.



Clip

Tenere la clip della copertura protettiva e posizionarla sul buco circolare situato sulla lama. Premere la clip sulla copertura protettiva e sollevare per rimuovere.



〒101-8586 東京都千代田区岩本町 3-9-5
お客様相談室 電話 (03) 3862-6410
受付時間 9:00~12:00・13:00~17:00
(土・日・祝日を除く)
<https://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
<https://www.kai-group.com/global/en>

kai Europe GmbH

Kottendorfer Str. 5, 42697 Solingen, Germany
Tel: +49 (0) 212 23 23 80
Fax: +49 (0) 212 23 23 899
<https://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
<https://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
<https://www.kalusa.com>