

Attention : Lames tranchantes ! Garder loin des enfants. / Nettoyer le produit après chaque utilisation / Toujours utiliser la garde avec son bouton poussoir / Se nettoie au lave-vaisselle (compartiment du haut; maintenir à température inférieure à 65°C/150°F) / Évitez les détergents / Ne pas mettre au micro-ondes ni au four.

Cautions ! Sharp blades ! Keep away from children. / Use, clean and store with care / Use food holder / pusher for safety / Top rack dishwasher safe, keep temperature below 65°C/150°F / Avoid excessive use of detergent.

¡Atención! ¡Cuchillas afiladas! Guardarla lejos de los niños / Limpiar el producto después de cada utilización / Utilizar siempre la guarda de seguridad con su pulsador / Se lava en el lavavajillas (compartimento de arriba; mantener a temperatura inferior a 65°C/150°F) / Evite los detergentes / No meterla en el microondas ni en el horno.

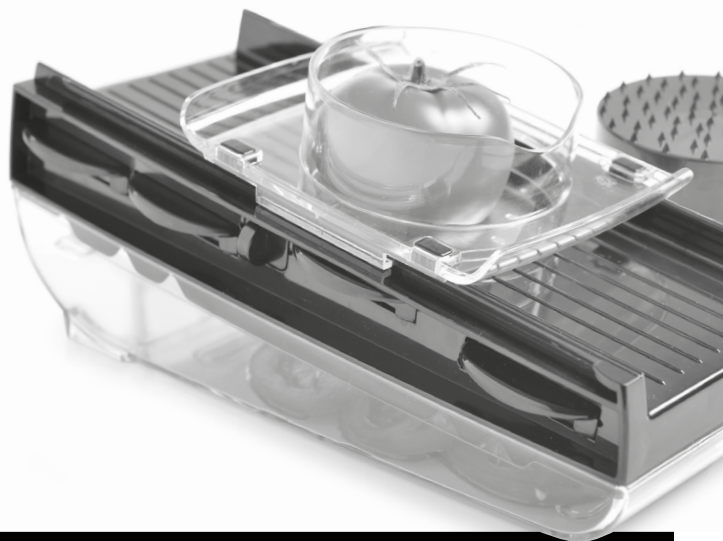
Achtung! / Scharfe Klingen! Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren / Nach jeder Benutzung waschen / Benutzen Sie immer den Fingerschutz mit Drucktaste / Spülmaschinen-g geeignet (Oberteil; nicht über 65°C aufbewahren) / Vermeiden Sie Reinigungsmittel / Nicht für Mikrowelle oder Ofen geeignet.

Attenzione! Lame affilate! Tenere fuori dalla portata dei bambini / Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo / Utilizzare sempre il supporto con l'apposito sistema di spinta / Si lava in lavastoviglie (scomparto superiore, a una temperatura massima di 65°C/150°F) / Non utilizzare detergenti - Non mettere in forno né nel microonde

Let op! Messen extreem scherp! Buiten het bereik van kinderen bewaren / Maak de mandoline na ieder gebruik schoon / Gebruik altijd de houder met drukknop / Vaatwasmachinebestendig (bovenste compartiment; niet warmer dan 65 °C/150 °F) / Vermijd schoonmaakmiddelen / eschikt voor de magnetron of oven.

Atenção! Lâminas cortantes! Manter fora do alcance das crianças / Limpar o produto após cada utilização / Utilizar sempre a proteção com o seu botão de pressão / Pode ser lavada na máquina de lavar louça (compartimento superior; manter a uma temperatura inferior a 65 °C/150 °F) / Evitar os detergentes / Não colocar no micro-ondas nem no forno

mastrad
PARIS



MANDOLINE AVEC RÉSERVOIR
MANDOLIN WITH CONTAINER
MANDOLINA CON DEPOSITO
MANDOLINE MIT BEHÄLTER
MANDOLINA CON RECIPIENTE

FN072-21080 © 2017 Mastrad

Model no: KS0208Z

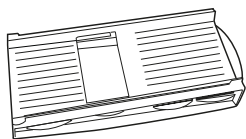
Made in China



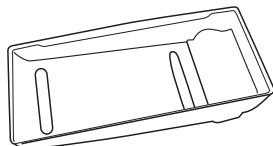
mastrad-paris.com

mastrad®
Distribué par / Distributed by
Mastrad SA
75012 PARIS
FRANCE
+33 (0)1 49 26 96 00
Mastrad Inc.
Los Angeles, CA 90036
USA
1-800-358-0608

Mode d'emploi / Instructions/ Bedienungsanleitung
Modo de empleo/ Istruzioni di utilizzo
Gebruiksaanwijzing / Modo de utilização



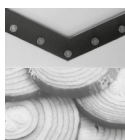
Structure
Grater compartment
Mandolinestructur
Estructura
Struttura
Estrutura
Mandolinestructuur



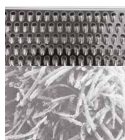
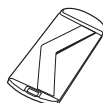
Réservoir
Container
Auffangbehälter
Compartimento
Contentitore
Compartimento
Compartiment



Garde
Food holder
Fingerschutz
Guarda de seguridad
Supporto Lama a V
Proteção
Houder



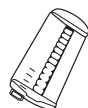
Lame V
V-Slicer
V-mes
Lâmina em V
Cuchilla en V
Lama a V



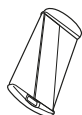
Râpe grains fins
Fine Shredder
Ralador de ofícios finos
Rallador granos finos
Fijne rasp
Grattugia fori piccoli



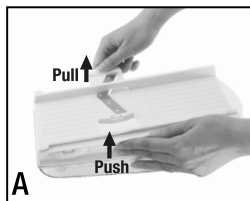
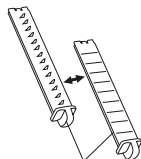
Lame ondulée
Wavy Slicer
Wellenschnitt
Lâmina ondulada
Cuchilla ondulada
Gegolfd mes



Lame droite 1.5mm
Straight slicer 1.5mm
Gerader Schnitt 1.5mm
Corte recto 1.5mm
Taglio dritto 1.5mm
Rechte snede 1.5mm
Corte direito 1.5 mm

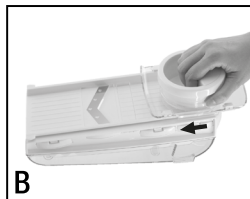


Julienne
Julienne
Julienesschnitt
Juliana
Juliana
Julienne



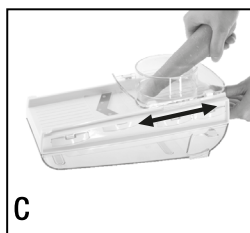
A

- Pousser et tirer pour mettre en place la lame.
- Push and pull to select blade.
- Empujar y tirar para poner en su sitio la cuchilla.
- Drücken und ziehen Sie, um die Klinge in Position zu bringen.
- Spingere e tirare per installare la lama.
- Duw en trek om het mes te plaatsen.
- Empurrar e puxar para introduzir a lâmina.



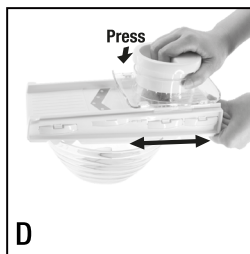
B

- Insérer la garde dans les rails de la mandoline.
- Place food holder on the grater track.
- Introducir la guarda de seguridad en los rieles de la mandolina.
- Legen Sie den Fingerschutz auf die Führungsschienen der Mandoline.
- Inserire il supporto nelle rotaie della mandolina.
- Plaats de houder in de geleiders van de mandoline.
- Inserir a proteção nas calhas da mandolina.



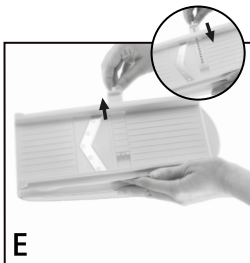
C

- Fixer le légume dans la garde. Toujours utiliser la garde pour une utilisation en toute sécurité.
- Affix food into food holder, always use food holder for safety.
- Fijar la verdura en la guarda de seguridad. Utilizar siempre la guarda para una utilización con toda seguridad.
- Fixieren Sie das Gemüse mit dem Fingerschutz. Für eine sichere Benutzung verwenden Sie immer den Fingerschutz.
- Fissare la verdura nel supporto. Adoperare sempre il supporto per un utilizzo in tutta sicurezza.
- Bevestig de groente in de houder. Gebruik altijd de houder om veilig te raspen.
- Fixar o legume na proteção. Utilizar sempre a proteção para uma utilização com toda a segurança.



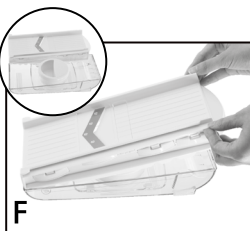
D

- La structure de la mandoline peut s'utiliser sur un bol, en y insérant les encoches.
- Grater compartment can be used on bowl, by fitting the notches underneath.
- La estructura de la mandolina puede utilizarse sobre un cuenco, fijando en él las ranuras.
- Durch die Einkerbungen, kann die Mandoline auch direkt auf einer Schüssel verwendet werden.
- La struttura della mandolina può anche essere utilizzata su un'insalatiera, inserendo il bordo del recipiente nelle tacche.
- Dankzij de inkepingen kan de mandoline worden gebruikt op een kom.
- A estrutura da mandolina pode utilizar-se numa taça, inserindo as ranhuras.



E

- Pour utiliser la lame julienne, insérer la lame V et installer la lame julienne.
- To use julienne blade, install slicer and flip over the julienne blade.
- Para utilizar la cuchilla juliana, introducir la cuchilla en V e instalar la cuchilla juliana.
- Durch die Einkerbungen, kann die Mandoline auch direkt auf einer Schüssel verwendet werden.
- Per utilizzare la lama per julienne, inserire la lama a V e installare poi quella per julienne.
- Plaats voor julienne het V-mes en het juliennemes.
- Para utilizar a lâmina juliana, inserir a lâmina em V e instalar a lâmina juliana.



F

- La garde se range dans le réservoir après utilisation.
- Food holder stored inside the container after use.
- La guarda de seguridad se ordena en el compartimento después de la utilización.
- Nach dem Benutzen, kann der Fingerschutz im Auffangbehälter aufbewahrt werden.
- Il supporto può essere riposto nel contenitore dopo l'utilizzo.
- Na gebruik kan de houder worden opgeborgen in het compartiment.
- A proteção encaixa-se no compartimento após a utilização.