

## COUPE-LÉGUMES MULTIFONCTIONNEL

Modèle 4090322



### MODE D'EMPLOI

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce produit est un coupe-légumes manuel multifonctionnel, idéal pour couper vos fruits et légumes, comme les pommes, les pommes de terre et les tomates. Vous pouvez également l'utiliser pour râper le fromage.

#### DESCRIPTION



- 1. Verrouillage**  
Pour verrouiller le poussoir permettant un rangement compact
- 2. Poussoir**  
Pour pousser le fruit ou le légume vers le bas à travers les lames, dans le récipient gradué.
- 3. Ouverture pour insérer la lame**
- 4. Récipient gradué**  
Les ingrédients tombent dans le récipient gradué vous permettant de vérifier la quantité que vous avez déjà coupée.

#### ACCESSOIRES



- |                              |                                       |                          |                              |
|------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| 1. Lame en forme de V        | 5. Protège-main                       | 9. Trancheuse            | 13. Piston pour coupe en dés |
| 2. Piston en forme de V      | 6. Piston pour érogrner et dénoyauter | 10. Râpe épaisse         | 14. Couvercle                |
| 3. Planche à découper        | 7. Lame d'érogrnage                   | 11. Râpe fine            | 15. Outil de nettoyage       |
| 4. Mandoline deux épaisseurs | 8. Lame de dénoyautage                | 12. Lame de coupe en dés |                              |

## PRÉCAUTIONS

- Veillez à ce que ce produit reste hors de portée des enfants.
  - Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution lors de l'utilisation, le remplacement ou le nettoyage.
  - Utilisez toujours le bon piston avec la lame correspondante, sinon cela pourrait endommager la lame.
  - Pour les gros fruits et légumes (les pommes par exemple), coupez-les en deux ou en quatre pour que les morceaux puissent être coupés par les lames.
  - Avant de couper, enlevez les graines ou les noyaux durs des fruits.
  - Vérifiez toujours les lames pour assurer qu'elles sont droites et non pliées. Si elles sont pliées, utilisez une paire de pinces pour les redresser.
- Ne touchez jamais les lames avec les doigts.**

## UTILISATION DE LA LAME EN FORME DE V / LA LAME DE COUPE EN DÉS / LA LAME D'ÉTROGNAGE / LA LAME DE DÉNOYAUTAGE



1. Sélectionnez la lame désirée et le piston correspondant.
2. Insérez le piston dans le poussoir.
  - Assurez-vous que les tiges du piston s'insèrent dans les rainures du poussoir.
3. Placez la lame sur le coupe-légumes avec la lèvre orientée vers vous.



la lèvre

4. Placez le fruit ou le légume au centre de la lame.
5. Utilisez vos mains pour appuyer sur le poussoir. Le fruit / légume est poussé à travers la lame et tombe dans le récipient. Répétez la procédure si nécessaire et videz le récipient lorsqu'il est plein.

## UTILISATION DE LA MANDOLINE DEUX ÉPAISSEURS / LA TRANCHEUSE / LA RÂPE ÉPAISSE / LA RÂPE FINE



1. Retirez le poussoir en le tirant hors du coupe-légumes.
2. Placez la planche à découper au-dessus du coupe-légumes.
3. Sélectionnez la trancheuse ou la râpe souhaitée et insérez-la dans la planche à découper.  
**Remarque :** Pour modifier le réglage de la mandoline deux épaisseurs, utilisez la tige de réglage située à l'arrière. Poussez la tige vers le haut ou vers le bas pour sélectionner l'épaisseur souhaitée.

4. Placez le fruit ou le légume sur la trancheuse ou la râpe et maintenez-le en utilisant le protège-main.  
**Remarque :** Lorsque vous utilisez le protège-main, assurez-vous que le fruit ou le légume que vous désirez couper est fermement maintenu par les pointes du protège-main.

5. Faites glisser le protège-main en un mouvement contrôlé et à un rythme régulier.  
**Remarque :** Le protège-main ne doit pas être utilisé avec des fruits ou des légumes qui sont trop grands (ou trop longs) car vous ne pourrez pas suffisamment contrôler le mouvement lors de la coupe / râpe.

## APRÈS USAGE

Il est recommandé de laver toutes les pièces après chaque utilisation (voir le paragraphe "Nettoyage et entretien" ci-dessous).

Vous pouvez couvrir le récipient à l'aide du couvercle fourni pour stocker vos ingrédients préparés.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Utilisez l'outil de nettoyage fourni pour enlever les aliments des lames et du poussoir avant le lavage. Toutes les pièces peuvent être lavées dans un lave-vaisselle.

Si vous lavez les pièces à la main, veillez à les manipuler avec soin. Lavez toutes les pièces dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez-les complètement.

Faites sécher complètement les pièces avant de ranger le produit.

Il y a un loquet de verrouillage sur le poussoir. Pressez le poussoir vers le bas jusqu'au bout et faites glisser le loquet en position de verrouillage. Le poussoir sera en position de verrouillage permettant un rangement compact.



Nos emballages /  
produits peuvent faire l'objet  
d'une consigne de tri,  
pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

# MULTIFUNCTIONAL VEGETABLE CUTTER

Model 4090322

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)



## INSTRUCTION MANUAL

### PRODUCT DESCRIPTION

The product is a manual multifunction food cutter, ideal for cutting your fruits and vegetables, such as apples, potatoes and tomatoes. You can also use it to grate cheese as you like.

### OVERVIEW



1. **Lock**  
To lock the pusher for compact storage.
2. **Pusher**  
To push the fruit or vegetable down through the blades, into the measuring container.
3. **Opening for inserting a blade**
4. **Measuring container**  
Ingredients drop into the measuring container that allows you to see how much you have already cut.

### ACCESSORIES



- |                          |                         |                  |                  |
|--------------------------|-------------------------|------------------|------------------|
| 1.V-shaped blade         | 5.Hand guard            | 9.Slicer         | 13.Dicer plunger |
| 2.V-shaped plunger       | 6.Core & wedger plunger | 10.Coarse grater | 14.Lid           |
| 3.Cutting board          | 7.Wedger blade          | 11.Fine grater   | 15.Cleaning tool |
| 4.2-Step mandolin slicer | 8.Core blade            | 12.Dicer blade   |                  |

## PRECAUTIONS

- Keep the product out of reach of children.
- Blades are SHARP. Handle carefully when using, changing or cleaning blade attachments.
- Always use the correct plunger with the correct blade otherwise blades may be damaged.
- For large fruit and vegetables (e.g. apples), cut in half or quarter to fit blades.
- Before cutting, remove hard seeds or pits in fruits.
- Always check the blades to ensure that they are straight and not bent. If bent use pliers to straighten. **Never touch blades with fingers.**

## USING THE V-SHAPED / DICER / WEDGER / CORER BLADE



1. Select your desired blade and the corresponding plunger.
2. Insert the plunger into the pusher.
  - Make sure that the tabs on the plunger are aligned with the grooves of the pusher.
3. Place the blade on the cutter with the lip facing you.



4. Place fruit or vegetable on the centre of the blade.
5. Use hands to push down the pusher. The fruit/vegetable will be pushed through the blade and into the container.  
Repeat as necessary and empty the container when it gets full.

## USING THE 2-STEP MANDOLIN SLICER / SLICER / COARSE GRATER / FINE GRATER



1. Remove the pusher by pulling it out of the cutter.
2. Place the cutting board on the top of the cutter.
3. Select the desired slicer or grater and insert it into the cutting board.

**Note:** To change the setting of the 2-step mandolin slicer, adjust the tab on the back of the slicer. Push the tab upwards or downwards to select your desired thickness setting.

4. Place fruit or vegetable on the slicer or grater and hold it by using the hand guard.

**Note:** When using the hand guard, make sure the fruit or vegetable that you are processing is firmly pushed into the spikes of the hand guard.

5. Slide the hand guard in a controlled motion and at a steady pace.

**Note:** The hand guard should not be used with fruits or vegetables that are too tall in height as you will not have enough control of the movement whilst slicing/grating.



## AFTER USE

It is recommended to clean all parts after each use (See "Cleaning and Maintenance" below).  
You can cover the container using the supplied lid to store your prepared ingredients.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Use the provided cleaning tool to remove food from the blades and pusher before washing.  
All parts are dishwasher safe.

If washing by hand, be sure to handle with care. Clean all parts in warm soapy water. Rinse thoroughly.  
Dry all parts before storage.

There is a lock on the pusher. Push the pusher all the way down and slide the lock to the lock position. The pusher will be in the locked position for compact storage.



## MULTIFUNCTIONELE GROENTESNIJDER

Model 4090322

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)



## GEBRUIKSAANWIJZING

### BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Dit apparaat is een handmatige, multifunctionele snijder voor eetwaren en is ideaal voor het snijden van fruit en groente zoals appels, aardappelen en tomaten. U kunt het ook naar wens gebruiken om kaas te raspen.

### OVERZICHT VAN HET APPARAAT



1. **Vergrendeling**  
Om de stamperhouder te vergrendelen en het apparaat compact weg te bergen.
2. **Stamperhouder**  
Om met fruit en groente doorheen de messen in de maatbeker te drukken.
3. **Opening voor het inzetten van een snijmes**
4. **Maatbeker**  
De ingrediënten vallen in de maatbeker zodat u kan zien hoeveel eetwaren reeds gesneden zijn.

### ACCESSOIRES



- |                              |                                     |                |                               |
|------------------------------|-------------------------------------|----------------|-------------------------------|
| 1. V-vormig mes              | 5. Handbeschermer                   | 9. Schaaf      | 13. Blokjesstamper            |
| 2. V-vormige stamper         | 6. Stamper voor klokhuis en partjes | 10. Grove rasp | 14. Deksel                    |
| 3. Snijplank                 | 7. Partjesmes                       | 11. Fijne rasp | 15. Krabber voor het reinigen |
| 4. 2 stappen mandolineschaaf | 8. Klokhuisjes                      | 12. Blokjesmes |                               |

## VOORZORGSMAATREGELEN

- Houd dit apparaat buiten het bereik van kinderen.
- De messen zijn SCHERP. Hanteer alle accessoires met messen voorzichtig tijdens het gebruik, het vervangen en het reinigen.
- Gebruik altijd de correcte stamper bij het overeenkomstige mes om te voorkomen dat de messen worden beschadigd.
- Snijd groot fruit (bijv. appels) en grote groente in helften of kwarten tot ze in de messen passen.
- Verwijder harde zaden of pitten uit fruit voor het snijden.
- Controleer altijd of de messen niet beschadigd zijn en nog goed recht.
- Gebruik een tang om deze te rechte als ze gekromd zijn. **Raak de messen in geen geval met de vingers aan.**

## HET V-VORMIGE/BLOKJES/PARTJES/KLOKHUISMES GEBRUIKEN



1. Selecteer het gewenste mes en de overeenkomstige stamper.
2. Schuif de stamper in de stamperhouder.
  - Let erop dat de tapjes op de stamper op één lijn komen te zitten met de groeven in de stamperhouder.
3. Zet het mes met het lipje naar u toe gericht op de snijder.



Lipje

4. Zet fruit of groente op het midden van het mes.
5. Gebruik de handen om de stamper neer te duwen.  
Het fruit/de groente wordt doorheen het mes in de maatbeker gedrukt. Herhaal zoveel als nodig en ledig de maatbeker wanneer deze vol raakt.

## DE 2 STAPPEN MANDOLINESCHAAF/SCHAAF/GROVE RASP/FIJNE RASP GEBRUIKEN



1. Trek de stamperhouder uit het snijapparaat.
2. Zet de snijplank bovenop het snijapparaat.
3. Selecteer de gewenste schaaaf of rasp en zet deze in de snijplank.

**Opmerking:** om de instelling van de 2 stappen mandolineschaaf te wijzigen kunt u het tapje op de achterzijde van de schaaaf instellen. Druk het tapje op- of neerwaarts om de gewenste snijdikte te selecteren.

4. Zet het fruit of de groente op de schaaaf of rasp en houd vast met behulp van de handbeschermer.

**Opmerking:** als u de handbeschermer gebruikt moet u ervoor zorgen dat het verwerkte fruit of de verwerkte groente stevig in de punten van de handbeschermer zijn geduwd.

5. Verschuif de handbeschermer in gecontroleerde bewegingen en op een gelijkmatig ritme.

**Opmerking:** de handbeschermer mag niet worden gebruikt bij fruit of groente die qua grootte te hoog zijn omdat u tijdens het snijden/raspen onvoldoende controle zou hebben over de beweging.

## NA GEBRUIK

Het is raadzaam alle onderdelen na elk gebruik af te wassen (Zie onder "Reinigen en onderhoud").

U kunt de maatbeker afsluiten met het meegeleverde deksel om de bereide ingrediënten te bewaren.

## REINIGEN EN ONDERHOUD

Gebruik de meegeleverde krabber voor het reinigen en om voedsel uit de messen en stampers te verwijderen voordat u deze afwast.

Alle onderdelen zijn vaatwasserbestendig.

Wees voorzichtig als u met de hand afwast. Reinig alle onderdelen in een warm sopje en spoel grondig.

Droog alle onderdelen voordat u deze wegbergt.

De stamperhouder is uitgerust met een vergrendeling. Druk de stamperhouder helemaal neer en schuif de vergrendeling naar de gesloten stand. De stamper blijft zo in het apparaat vergrendeld zodat het makkelijker weg te bergen is.



# CORTADOR DE VERDURA MULTIFUNCIONAL

Modelo 4090322



## MANUAL DE INSTRUCCIONES

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El producto es un cortador de alimentos multifuncional, ideal para cortar sus frutas y verduras, como manzanas, patatas y tomates. También puede utilizarlo para rallar queso como desee.

### VISIÓN GENERAL



- 1. Bloqueo**  
Para cerrar el empujador y poder guardarlo en espacios reducidos.
- 2. Empujador**  
Para empujar la fruta o verdura hacia abajo y hacerla pasar a través de las cuchillas, hasta el recipiente de medición.
- 3. Apertura para introducir una cuchilla**
- 4. Recipiente de medición**  
Los ingredientes caen en el recipiente de medición que le permite ver cuánta cantidad ha cortado.

### ACCESORIOS



- |                                  |                               |                         |                               |
|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1. Cuchilla en forma de V        | 5. Protector de la mano       | 9. Cortador en rodajas  | 13. Émbolo para dados         |
| 2. Émbolo en forma de V          | 6. Émbolo para corazón y cuña | 10. Rallador grueso     | 14. Tapa                      |
| 3. Tabla de corte                | 7. Cuchilla para cuña         | 11. Rallador fino       | 15. Herramienta para limpieza |
| 4. Cortador mandolina de 2 pasos | 8. Cuchilla para corazón      | 12. Cuchilla para dados |                               |

## PRECAUCIONES

- Mantenga el producto fuera del alcance de niños.
  - Las cuchillas están AFILADAS. Manipúlelas con cuidado cuando utilice, cambie o limpie accesorios de cuchillas.
  - Utilice siempre el émbolo correcto con la cuchilla correcta o de lo contrario las cuchillas pueden resultar dañadas.
  - Para frutas y verduras de tamaño grande (por ejemplo, manzanas), córtelas por la mitad o en cuartas partes para adaptarlas a las cuchillas.
  - Antes de cortar, extraiga las semillas o huesos duros de las frutas.
  - Compruebe siempre que las cuchillas estén rectas y no dobladas. Si estuvieran dobladas, utilice tenazas para enderezarlas.
- Nunca toque las cuchillas con los dedos.**

## UTILIZACIÓN DE LA CUCHILLA EN FORMA DE V/PARA DADOS/PARA CUÑAS/PARA CORAZÓN



1. Seleccione la cuchilla deseada y el émbolo correspondiente.
2. Introduzca el émbolo en el empujador.
  - Asegúrese de que las pestañas en el émbolo estén alineadas con las ranuras en el empujador.
3. Coloque la cuchilla en el cortador con el borde orientado hacia usted.



Borde (Lip)

4. Coloque la fruta o la verdura en el centro de la cuchilla.
5. Utilice las manos para presionar el empujador hacia abajo. La fruta/verdura será empujada a través de la cuchilla y dentro del recipiente. Repita cuantas veces sea necesario y vacíe el recipiente cuando se llene.

## UTILIZACIÓN DEL CORTADOR MANDOLINA DE 2 PASOS / CORTADOR EN RODAJAS / RALLADOR GRUESO / RALLADOR FINO



1. Extraiga el empujador sacándolo del cortador.
2. Coloque la tabla de corte sobre la parte superior del cortador.
3. Seleccione el cortador o rallador deseado e introdúzcalo en la tabla de corte.  
**Nota:** Para cambiar el ajuste del cortador mandolina de dos pasos, ajuste la pestaña en la parte posterior del cortador. Empuje la pestaña hacia arriba o abajo para seleccionar el ajuste de grosor deseado.

4. Coloque la fruta o la verdura en el cortador o rallador y sujétela mediante el protector de la mano.  
**Nota:** Cuando utilice el protector de la mano, asegúrese de que la fruta o verdura que está procesando esté firmemente apretada contra los picos del protector de la mano.

5. Deslice el protector de la mano con un movimiento controlado y a un ritmo constante.  
**Nota:** El protector de la mano no debe ser utilizado con frutas o verduras que sean demasiado largas para que pueda controlar suficientemente el movimiento mientras corta/ralla.



## TRAS SU UTILIZACIÓN

Se recomienda limpiar todos los componentes tras cada utilización (Consulte "Limpieza y Mantenimiento" a continuación).

Puede taponar el recipiente mediante la tapa suministrada para conservar los ingredientes que haya preparado.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Utilice la herramienta para limpieza suministrada para retirar los alimentos de las cuchillas y del empujador antes de lavarlo.

Todos los componentes pueden ser lavados en lavavajillas.

Si los lava a mano, asegúrese de manipularlos con cuidado. Limpie todos los componentes con agua caliente y jabón. Aclárelos minuciosamente.

Seque todos los componentes antes de guardarlos.

Hay un bloqueo en el empujador. Presione el empujador por completo hacia abajo y deslice el bloqueo para bloquear la posición. El empujador quedará en la posición de cierre para poder guardarlo en espacios reducidos.

