

ENGLISH

CUTTER

Thank you for purchasing this practical kitchen cutter. Its multiple blades will make cutting and grating all kinds of foods easy and comfortable.

This product lets you cut all kinds of fruits and vegetables fast and effortlessly. Its grating accessories also make it very useful for filleting vegetables and decorating dishes.

Before using the product for the first time, read these instructions and safety measures carefully. Keep this manual in a handy place for future use.

General instructions and safety measures

Read these instructions carefully and completely.

This cutter is not a toy. Keep out of reach of children.

Wash the cutter and blades before using them for the first time (see cleaning instructions).

Use the cutter with care.

To avoid damaging the blades, keep the cutter from hitting or falling on hard surfaces.

Do not cut bones or frozen food.

Do not touch the blades.

Cleaning instructions

The cutter is dishwasher safe but we recommend washing it by hand with soap, water and a soft sponge. Use the cleaner (Fig. 10) to remove food from the blades and cutter. To keep the cutter looking its best, we recommend drying after washing.

Instructions for use

The cutter contains:

1. Top of the cutter.
2. Food container.
3. Food container lid.
4. Holder for dicing/slicing blades.
5. Large dicing blade.
6. Medium dicing blade.
7. Small dicing blade.
8. French fry slicing blade.
9. Quartering blade.
10. Cleaner.
11. Holder for blades.
12. Protector.
13. Slicing blade.
14. Julienne blade.
15. Grater.
16. Fine grater.

HOW TO USE

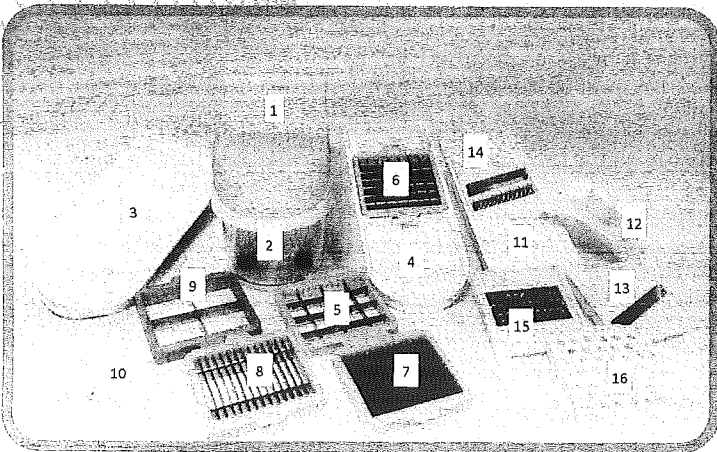
Place the chosen blade on the corresponding holder and then place the holder on the food container.

To dice and slice food, place the item to be cut on the chosen blade and push down on the top part of the cutting device. The sliced food will fall into the container.

To grate, remove the top part, hold the cutter firmly with one hand to prevent it from moving and use your other hand to slide the food over the grater. Use the protector (Fig. 12) when grating small pieces of food.

Quality Warranty:

This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country. This warranty does not cover damages resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.



Made in China / Fabricado en China / Fabriqué en Chine /
Hergestellt in China / Made in Cina / Fabricado na China /
Vervaardig in China

ESPAÑOL

UTENSILIO DE CORTE

Gracias por adquirir este práctico utensilio de corte para la cocina. Sus diversas cuchillas le ayudarán a cortar y rallar todo tipo de alimentos de forma fácil y cómoda.

Con este producto, podrá cortar cualquier tipo de fruta y verdura rápidamente y sin esfuerzo. También es muy útil para cortar las verduras en tiras y para adornar los platos gracias a sus accesorios de rallado.

Antes de utilizarlo, lea atentamente estas instrucciones y advertencias de seguridad. Guarde este manual en un lugar accesible para futuras consultas.

Instrucciones generales y advertencias de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones hasta el final.

Este utensilio para cortar no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños.

Lave el utensilio y las cuchillas antes de utilizarlos por primera vez (consulte las instrucciones de limpieza).

Úselo con cuidado.

Evite las caídas y los golpes con superficies duras para que no se dañen las cuchillas.

No lo utilice para cortar huesos ni alimentos congelados.

No toque las cuchillas directamente.

Instrucciones de limpieza

Este utensilio de corte puede lavarse en el lavavajillas, pero recomendamos lavarlos a mano con agua y jabón y con la ayuda de una esponja suave. Utilice el limpiador (fig. 10) para eliminar los restos de comida de las cuchillas y del utensilio. Para que se mantenga en el mejor estado posible, séquelo después de lavarlo.

Instrucciones de uso

Este utensilio de corte está formado por:

- 1- Parte superior.
- 2- Recipiente para alimentos
- 3- Tapa para el recipiente de alimentos
- 4- Soporte para las cuchillas para cortar a dados/tiras.
- 5- Cuchilla para cortar a dados grandes.
- 6- Cuchilla para cortar a dados medianos
- 7- Cuchilla para cortar a dados pequeños.
- 8- Cuchilla para cortar a tiras.
- 9- Cuchilla en cruz
- 10- Limpiador.
- 11- Soporte para las cuchillas.
- 12- Protector salvamanos.
- 13- Cuchilla para cortar en rodajas.
- 14- Cuchilla para cortar en juliana.
- 15- Rallador.
- 16- Rallador fino.

INSTRUCCIONES DE USO

Coloque la cuchilla elegida en el soporte adecuado y coloque dicho soporte sobre el recipiente para alimentos.

Para cortar los alimentos a dados/tiras, coloque el alimento sobre la cuchilla elegida y empuje la parte superior del utensilio de corte hacia abajo. Los alimentos caerán cortados dentro del recipiente.

Para rallar los alimentos, retire la parte superior. Sujete el utensilio de corte con firmeza con una mano para evitar que se mueva y utilice la otra mano para pasar los alimentos por el rallador. Cuando el alimento sea pequeño, utilice el protector salvamanos (fig. 12).

Garantía de calidad:

Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país.

Esta garantía no cubre los daños resultantes de un uso inadecuado, uso comercial negligente, desgaste anormal, accidentes o manipulación indebida.

FRANÇAIS

USTENSILE DE COUPE

Nous vous remercions d'avoir fait l'acquisition de ce pratique ustensile de coupe pour la cuisine. Ses diverses lames vous aideront à couper et râper toute sorte d'aliments facilement et rapidement.

Avec ce produit, vous pourrez couper toute sorte de fruits et légumes en un clin d'œil et sans effort. Il est aussi très utile pour couper les légumes en lanières et pour décorer vos plats grâce aux accessoires servant à râper.

Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement les instructions et mesures de sécurité ci-dessous. Rangez ce manuel dans un endroit facile d'accès pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Instructions générales et mesures de sécurité

Lisez attentivement la totalité de ces instructions.

Cet ustensile pour couper n'est pas un jouet. Rangez-le hors de portée des enfants.

Avant la première utilisation, lavez l'ustensile et les lames (consultez les instructions de nettoyage).

Servez-vous en avec précaution.

Pour éviter d'abîmer les lames, évitez les chutes et les coups sur des surfaces dures.

N'utilisez pas cet ustensile pour découper des os et des aliments congelés.

Ne touchez pas directement les lames.

Instructions de nettoyage

Cet ustensile de coupe peut passer au lave-vaisselle, mais nous recommandons de le laver à la main avec de l'eau et du savon et à l'aide d'une éponge douce. Servez-vous du nettoyeur (fig. 10) pour éliminer les restes d'aliments sur les lames et sur l'ustensile. Pour le conserver dans le meilleur état possible, séchez-le après lavage.

Instructions d'utilisation

Cet ustensile de coupe se compose des éléments suivants :

- 1- Partie supérieure
- 2- Récipient pour les aliments
- 3- Couverture du récipient pour les aliments
- 4- Support pour les lames servant à couper en dés/lanières
- 5- Lame pour couper en gros dés
- 6- Lame pour couper en dés moyens
- 7- Lame pour couper en petits dés
- 8- Lame pour couper en lanières
- 9- Lame en croix
- 10- Nettoyeur
- 11- Support pour les lames
- 12- Protecteur pour les mains
- 13- Lame pour couper en tranches
- 14- Lame pour couper en julienne
- 15- Râpe
- 16- Râpe fine

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Placez la lame de votre choix sur le support correspondant, puis placez ce dernier sur le récipient pour aliments.

Pour couper des aliments en dés/lanières, placez l'aliment en question sur la lame de votre choix, puis poussez la partie supérieure de l'ustensile de coupe vers le bas. Les aliments coupés tomberont dans le récipient.

Pour râper des aliments, retirez la partie supérieure, tenez fermement l'ustensile de coupe d'une main pour éviter qu'il ne bouge et, avec l'autre main, passez les aliments sur la râpe. Pour râper des aliments de petite taille, servez-vous du protecteur pour les mains (fig. 12).

Garantie de qualité :

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

DEUTSCH**SCHNEIDUTENSIL**

Danke für den Erwerb dieses praktischen Schneidutensils für die Küche. Die verschiedenen Schneideinsätze helfen Ihnen, Lebensmittel aller Art leicht und bequem zu schneiden und zu reiben.

Mit diesem Produkt können Sie Obst und Gemüse aller Art schnell, mühelos schneiden. Auch sehr nützlich, um Gemüse in Stifte zu schneiden und, dank der Reibeinsätze, um das Essen zu garnieren.

Lesen Sie bitte vor Gebrauch des Produkts diese Anleitung und die Hinweise auf Sicherheitsmaßnahmen aufmerksam durch. Bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachlesen an einem gut zugänglichen Ort auf.

Allgemeine Anleitung und Sicherheitsmaßnahmen

Lesen Sie die ganze Anleitung bis zum Schluss aufmerksam durch.

Dieses Schneidutensil ist kein Spielzeug. Von Kindern fernhalten.

Waschen Sie das Schneidutensil und die Schneideinsätze vor dem ersten Gebrauch (siehe Reinigungsanleitung).

Verwenden Sie das Schneidutensil vorsichtig.

Vermeiden Sie, dass das Produkt herunterfällt oder auf harte Flächen aufschlägt, damit die Schneideinsätze nicht beschädigt werden.

Gebrauchen Sie das Schneidutensil nicht zum Schneiden von Knochen oder tiefgefrorenen Lebensmitteln.

Fassen Sie die Schneiden nicht direkt an.

Reinigungsanleitung

Dieses Schneidutensil ist spülmaschinenfest, wir empfehlen jedoch, es per Hand mit Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm zu waschen. Verwenden Sie das Reinigungsutensil (Abb. 10), um Essensreste aus den Schneideinsätzen und vom Schneidutensil zu entfernen. Um es im bestmöglichen Zustand zu erhalten, trocknen Sie das Schneidutensil nach dem Waschen ab.

Gebrauchsanweisung

Dieses Schneidutensil besteht aus folgenden Teilen:

- 1- Oberer Teil
- 2- Auffangbehälter
- 3- Deckel für den Auffangbehälter
- 4- Auflage für die Schneideinsätze für Würfel und Stifte
- 5- Schneideinsatz für große Würfel
- 6- Schneideinsatz für mittelgroße Würfel
- 7- Schneideinsatz für kleine Würfel
- 8- Schneideinsatz für Stifte
- 9- Kreuz-Schneideinsatz
- 10- Reinigungsutensil
- 11- Auflage für die Schneideinsätze
- 12- Fingerschutz
- 13- Schneideinsatz für Scheiben
- 14- Schneideinsatz für feine Julienne-Streifen
- 15- Reibe
- 16- Feinreibe

GEBRAUCHSANWEISUNG

Legen Sie den ausgewählten Schneideinsatz auf die entsprechende Auflage und die Auflage auf den Auffangbehälter.

Um Lebensmittel zu würfeln oder in Stifte zu schneiden, legen Sie das Lebensmittel auf den ausgewählten Schneideinsatz und drücken Sie den oberen Teil des Schneidutensils nach unten. Die fertig geschnittenen Lebensmittel fallen in den Behälter.

Um Lebensmittel zu reiben, nehmen Sie den oberen Teil ab. Halten Sie das Schneidutensil mit einer Hand gut fest, damit es sich nicht bewegt und bewegen Sie mit der anderen Hand die Lebensmittel auf der Reibe hin und her. Verwenden Sie bei kleinen Nahrungsmitteln den Fingerschutz (Abb. 12).

ITALIANO**UTENSILE DI TAGLIO**

Complimenti per la scelta e grazie per l'acquisto di questo pratico utensile di taglio da cucina. Le sue diverse lame permettono di tagliare e grattugiare qualsiasi alimento in modo facile e comodo.

Questo prodotto permetterà di tagliare qualsiasi tipo di frutta e verdura velocemente e senza sforzo. È molto utile anche per affettare le verdure e per guarnire i piatti grazie agli accessori per grattugiare.

Prima d'iniziare a utilizzare il prodotto, leggere attentamente sia le istruzioni sia le avvertenze di sicurezza. Conservare quindi il manuale in un luogo accessibile per eventuali future consultazioni.

Istruzioni generali e avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente e interamente queste istruzioni.

Quest'utensile di taglio non è un giocattolo. Conservare fuori dalla portata dei bambini.

Lavare l'utensile e le lame prima d'iniziare a utilizzarlo (vedi le istruzioni per la pulizia).

Utilizzarlo con cura.

Evitare le cadute e gli urti contro superfici dure, per non danneggiare le lame.

Non utilizzarlo per tagliare ossa o alimenti congelati.

Non toccare le lame con le dita.

Istruzioni per la pulizia

Quest'utensile di taglio è lavabile in lavastoviglie, anche se si consiglia di lavarlo a mano con acqua e detersivo, avvalendosi di una spugnetta morbida. Utilizzare il pulitore (pezzo n° 10) per eliminare i residui alimentari dalle lame e dall'utensile. Per conservarlo nel migliore stato possibile, asciugarlo subito dopo averlo lavato.

Istruzioni per l'uso

Quest'utensile di taglio è formato da:

- 1- Parte superiore.
- 2- Recipiente per gli alimenti.
- 3- Coperchio del recipiente per gli alimenti.
- 4- Supporto per le lame per tagliare a dadi/strisce.
- 5- Lama per tagliare a dadi di grandi dimensioni.
- 6- Lama per tagliare a dadi di medie dimensioni.
- 7- Lama per tagliare a dadini di piccole dimensioni.
- 8- Lama per tagliare a strisce.
- 9- Lama a croce.
- 10- Pulitore.
- 11- Supporto per le lame.
- 12- Protettore salvamani.
- 13- Lama per tagliare a fettine.
- 14- Lama per tagliare a julienne.
- 15- Grattugia.
- 16- Grattugia fina.

MODO D'IMPIEGO

Collocare la lama prescelta nel supporto adeguato e posizionare detto supporto sul recipiente per gli alimenti.

Per tagliare a dadi/strisce, collocare l'alimento sulla lama prescelta e premere in basso la parte superiore dell'utensile di taglio. Gli alimenti tagliati cadranno nel recipiente.

Per grattugiare, togliere la parte superiore. Tenere saldamente l'utensile di taglio con una mano; per evitare che si muova, e utilizzare l'altra mano per passare gli alimenti sulla grattugia. Se l'alimento da grattugiare è di piccole dimensioni, utilizzare il protettore salvamani (pezzo n° 12).

Garanzia di qualità:

Questo prodotto è garantito contro ogni difetto di fabbricazione per il tempo previsto dalla legislazione vigente.

Sono esplicitamente esclusi dalla garanzia i danni derivanti da uso improprio, uso commerciale negligente, anormale usura, incidenti o manomissione.

PORTUGUÊS

UTENSÍLIO DE CORTE

Obrigado por ter adquirido este prático utensílio de corte para a cozinha. As suas diversas lâminas ajudam a cortar e a ralar qualquer tipo de alimentos de forma fácil e cómoda.

Com este utensílio, poderá cortar qualquer tipo de fruta e de legume rapidamente e sem esforço. É muito útil ainda para cortar legumes em fatias e para decorar os pratos graças aos seus acessórios para ralar.

Antes de utilizá-lo, leia atentamente estas instruções e medidas de segurança. Guarde este manual num lugar acessível para ser consultado no futuro.

Instruções gerais e medidas de segurança

Leia atentamente estas instruções até ao fim.

Este utensílio para cortar não é um brinquedo. Mantenha-o fora do alcance das crianças.

Limpe o utensílio e as lâminas antes de utilizá-los pela primeira vez (consulte as instruções de limpeza).

Utilize-o com cuidado.

Evite as quedas e as pancadas com superfícies duras a fim de as lâminas não se danificarem.

Não o utilize para cortar ossos nem alimentos congelados.

Não toque diretamente nas lâminas.

Instruções de limpeza

Este utensílio de corte pode ser limpo na máquina de lavar louça, mas recomendamos limpá-lo à mão com água e sabão usando uma esponja suave. Utilize o limpador (fig. 10) para eliminar os restos de comida das lâminas e do utensílio. Para o manter no melhor estado possível, enxugue-o após a limpeza.

Instruções de uso

Este utensílio de corte é formado por:

- 1- Parte superior.
- 2- Recipiente de alimentos.
- 3- Tampa do recipiente de alimentos.
- 4- Suporte para as lâminas para cortar em cubos ou fatias.
- 5- Lâmina para cortar em cubos grandes.
- 6- Lâmina para cortar em cubos médios.
- 7- Lâmina para cortar em cubos pequenos.
- 8- Lâmina para cortar em fatias.
- 9- Lâmina em forma de cruz.
- 10- Limpador.
- 11- Suporte para as lâminas.
- 12- Protetor salva-mãos.
- 13- Lâmina para cortar em rodela.
- 14- Lâmina para cortar em juliana.
- 15- Ralador.
- 16- Ralador fino.

INSTRUÇÕES DE USO

Coloque a lâmina escolhida no suporte adequado e coloque o referido suporte sobre o recipiente de alimentos.

Para cortar os alimentos em cubos ou fatias, coloque o alimento sobre a lâmina escolhida e empurre a parte superior do utensílio de corte para baixo. Os alimentos irão cair cortados dentro do recipiente.

Para ralar alimentos, retire a parte superior. Segure firmemente o utensílio de corte com uma mão a fim de evitar que se mova e utilize a outra mão para passar os alimentos pelo ralador. Quando o alimento for pequeno, utilize o protetor salva-mãos (fig. 12).

Garantia de qualidade:

Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico sujeita aos prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país.

Esta garantia não cobre os danos decorrentes de um uso inadequado, uso comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou manipulação indevida.

NEDERLANDS

SNIJDER

Hartelijk dank voor de aanschaf van deze praktische keukensnijder. De diverse messen helpen u om alle soorten voedsel snel en eenvoudig te snijden en te raspen.

Met dit product kunt u moeiteloos en snel alle soorten fruit en groente snijden. Dankzij de rasp-accessoires kunt u bovendien groente in reepjes snijden om gerechten mee te garneren.

Lees voor het gebruik deze instructies en veiligheidsmaatregelen aandachtig door. Bewaar deze handleiding op een toegankelijke plaats zodat u hem in de toekomst weer kunt raadplegen.

Algemene instructies en veiligheidsmaatregelen

Lees deze instructies aandachtig helemaal door.

Deze snijder is geen speelgoed. Houd hem buiten het bereik van kinderen.

Was de snijder en de messen af alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken (raadpleeg de instructies voor reinigen).

Gebruik de snijder voorzichtig.

Voorkom vallen en stoten tegen harde oppervlakken waardoor de messen beschadigd kunnen raken.

Gebruik de snijder niet om botten of bevroren voedsel mee te snijden.

Raak de messen niet rechtstreeks aan.

Instructies voor reinigen

Deze snijder mag in de vaatwasser worden gewassen. Wij raden echter aan om hem met de hand met afwasmiddel en een zachte spons schoon te maken. Gebruik de reiniger (fig. 10) om etensresten van de messen en de snijder te verwijderen. Droog hem na het afwassen af om hem in de beste staat te behouden.

Gebruiksaanwijzing

Deze snijder bestaat uit:

- 1- Bovenzijde.
- 2- Opvangbakje
- 3- Deksel voor opvangbakje
- 4- Houder van messen voor snijden in blokjes/reepjes.
- 5- Mes voor snijden in grote blokken.
- 6- Mes voor snijden in middelgrote blokjes
- 7- Mes voor snijden in kleine blokjes.
- 8- Mes voor snijden in reepjes.
- 9- Kruisvormig mes
- 10- Reiniger.
- 11- Messenhouder.
- 12- Handbeschermer.
- 13- Mes voor snijden in plakken.
- 14- Mes voor snijden in julienne.
- 15- Rasp.
- 16- Fijne rasp.

GEBRUIKSAANWIJZING

Plaats het gewenste mes in de geschikte houder en plaats die houder op het opvangbakje.

Om de etenswaren in blokjes/reepjes te snijden plaatst u het voedsel op het gekozen mes en duwt u de bovenzijde van de snijder naar beneden. Het gesneden voedsel valt dan door de onderzijde van de snijder naar beneden. Haal de bovenzijde eraf om de etenswaren te raspen. Houd de snijder stevig met één hand vast om te voorkomen dat hij verschuift en gebruik de andere hand om de etenswaren door de rasp te halen. Gebruik bij kleine stukken voedsel de handbeschermer (fig. 12).

Kwaliteitsgarantie:

Voor het product geldt een garantie tegen fabrieksfouten gedurende een periode die in de wetgeving van elk land is vastgelegd.

Onder de garantie valt niet de schade die het gevolg is van een verkeerd of nalatig gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.