



Magnani  
*Italy*

# 3-IN-1 VEGETABLE CUTTER



USER MANUAL: MAGNANI - 3-IN-1 VEGETABLE CUTTER  
MODEL NO.: 211231

## USER MANUAL: 3-IN-1 VEGETABLE CUTTER

Important information. Read carefully.  
Save this information for future use.

### PARTS:

Finger guard

Cutting unit

Storage lid

Receptacle

Bottom lid



### WARNINGS:

- The blades are extremely sharp and could cause injury.
- Use and clean this appliance with care and store it out of the reach of children.
- Never use it without the finger guard.
- Use other kitchen utensils to remove food that becomes stuck in the cutting unit, do not use your fingers.

### USE:

Wash prior to first use.

- Clean the vegetables and cut off both ends. Peel or cut to size if necessary.  
If vegetables are too long, cut them through the middle.
- Select the cutting position by pressing the respective buttons on the bottom side of the cutter.



- only the black or white button:  
thick ribbons
- black & white: thin ribbons
- red button: medium ribbons

- Screw the bottom of the cutting unit on the receptacle, place the vegetable on top of the cutting unit and use the finger guard to apply pressure on the vegetable. Turn clockwise to make spiraled vegetables.

*Straight and firm vegetables with a diameter of approximately 30-50 mm, such as beetroot, courgettes, potatoes and larger carrots, work best in the vegetable cutter.*

### CLEANING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS:

- Dishwasher safe, it is recommended however to rinse the cutting unit clean under running water.
- Remove excess food residues.
- Remove from the dishwasher immediately after cleaning and allow to dry in the air.

**⚠ Caution:** do NOT wipe dry the cutting unit by hand, the blades are very sharp.

## GBRUIKERSHANDLEIDING: 3 IN 1 GROENTESNIJDER

Belangrijke informatie. Goed lezen.  
Bewaar deze informatie voor  
toekomstig gebruik.

### ONDERDELEN:

Vingerbeschermers

Snij-onderdeel

Opbergdeksel

Opvangbakje

Onderdeksel



### WAARSCHUWINGEN:

- De messen zijn extreem scherp en kunnen letsel veroorzaken.
- Gebruik en reinig dit apparaat met zorg en bewaar het buiten het bereik van kinderen.
- Nooit gebruiken zonder de vingerbeschermers.
- Gebruik ander keukengerei om voedsel dat vastzit in het snij-onderdeel te verwijderen, doe dit niet met uw vingers.

### GBRUIK:

Voor het eerste gebruik afwassen.

- Maak de groenten schoon en snijd beide uiteinden eraf.  
Schil of snijd op maat indien nodig.  
Indien de groente te lang is, de groente nog doormidden snijden.
- Kies de snijstand door de gewenste stand in te drukken door middel van de knoppen aan de onderkant van de snijder.



- alleen de zwarte of witte knop:  
dikke slierten
- zwart & wit: dunne slierten
- rode knop: middelgrote slierten

- Draai de onderkant van het snij-onderdeel op het opvangbakje, plaats de groente op de bovenkant van het snij-onderdeel en oefen met de vingerbeschermers druk uit op de groente. Draai met de klok mee om de spiraalvormige groenten te krijgen.

*Rechte en stevige groenten met een diameter van ongeveer 30-50 mm, zoals rode biet, courgettes, aardappelen en grotere wortelen, werken het beste in de groentesnijder.*

### SCHOONMAAK- EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES:

- Vaatwasmachinebestendig, echter is het advies is om het snij-onderdeel onder stromend water schoon te spoelen.
- Verwijder overtollige voedselresten.
- Haal onmiddellijk na reinigen uit de vaatwasser en laat het drogen aan de lucht.

**⚠ Let op:** droog het snij-onderdeel NIET met de hand af, de messen zijn scherp.

## MODE D'EMPLOI: COUPE LEGUMES 3 EN 1

Informations importantes. Bien lire.  
Conservez ces informations pour  
une utilisation future.

### COMPOSANTS :

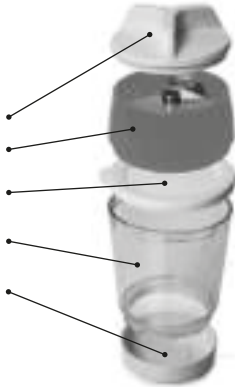
Protège-doigts

Partie coupante

Couvercle de rangement

Bac récupérateur

Couvercle inférieur



### AVERTISSEMENTS :

- Les lames sont extrêmement tranchantes et peuvent causer des blessures.
- Utilisez et nettoyez cet appareil avec précaution et gardez-le hors de portée des enfants.
- Ne l'utilisez jamais sans le protège-doigts.
- Utilisez d'autres ustensiles de cuisine pour retirer les aliments coincés dans la partie coupante, ne le faites jamais avec les doigts.

### UTILISATION :

Lavez-le avant la première utilisation.

1. Nettoyez les légumes et coupez-en les deux extrémités. Épluchez-les ou coupez-les en morceaux si nécessaire.  
Si les légumes sont trop longs, coupez-les en deux.
2. Sélectionnez la position de coupe en enfonçant les boutons au bas de l'appareil.



- a. uniquement le bouton noir ou le blanc : gros
- b. noir & blanc : fin
- c. bouton rouge : moyen

3. Vissez le dessous de la partie coupante sur le bac récupérateur, placez le légume sur le dessus de la partie coupante et exercez une pression sur les légumes avec le protège-doigts. Tournez dans le sens horaire pour obtenir des légumes coupés en spirale.

Les légumes droits et fermes d'un diamètre d'environ 30-50 mm, comme des betteraves rouges, courgettes, pommes de terre et grosses carottes, conviennent le mieux pour le coupe-légumes.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

- Lavable au lave-vaisselle, mais il est recommandé de rincer la partie coupante sous le robinet.
- Enlevez les restes de nourriture.
- Retirez-le du lave-vaisselle immédiatement après le nettoyage et laissez-le sécher à l'air.

**⚠ Attention :** NE séchez PAS la partie coupante à la main, les lames sont extrêmement tranchantes.

## BEDIENUNGSANLEITUNG: 3IN1-GEMÜSESCHNEIDER

Wichtige Informationen. Sorgfältig durchlesen.  
Bewahren Sie diese Informationen  
zur späteren Verwendung auf.

### TEILE:

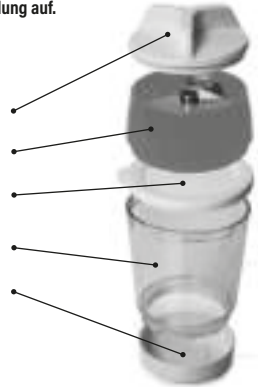
Fingerschutz

Schneideteil

Aufbewahrungsdeckel

Auffangbehälter

Unterdeckel



### WARNHINWEISE:

- Die Messer sind extrem scharf und können Verletzungen verursachen.
- Verwenden und reinigen Sie dieses Gerät mit Sorgfalt und bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Nie ohne den Fingerschutz verwenden.
- Verwenden Sie andere Küchenutensilien, um im Schneideteil feststehende Nahrung zu entfernen und verwenden Sie dazu nicht Ihre Finger.

### ANWENDUNG:

Vor der ersten Verwendung abwaschen.

1. Säubern Sie das Gemüse und schneiden Sie beide Enden ab. Schälen oder schneiden Sie nötigenfalls nach Maß.  
Wenn das Gemüse zu lang ist, das Gemüse noch in der Mitte durchschneiden.
2. Wählen Sie die Schnittstufe, indem Sie die gewünschte Stufe durch die Knöpfe unten am Schneidegerät eindrücken.



- a. nur den schwarzen oder weißen Knopf: dicke Streifen
- b. schwarz & weiß: dünne Streifen
- c. roter Knopf: mittelgroße Streifen

3. Drehen Sie die Unterseite vom Schneideteil zum Auffangbehälter. Legen Sie das Gemüse auf die Oberseite vom Schneideteil und üben Sie mit dem Fingerschutz Druck auf das Gemüse aus. Drehen Sie im Uhrzeigersinn, um spiralförmiges Gemüse zu bekommen.

Gerades und festes Gemüse mit einem Durchmesser von ungefähr 30-50 mm, wie Rote Beete, Zucchini, Kartoffeln und größere Wurzeln, können am besten mit dem Gemüseschneider bearbeitet werden.

### REINIGUNGS- UND PFLEGEANLEITUNGEN:

- Spülmaschinenfest, aber es wird empfohlen, das Schneideteil unter laufendem Wasser abzuspülen.
- Entfernen Sie überflüssige Nahrungreste.
- Holen Sie es sofort nach der Reinigung aus der Spülmaschine und lassen Sie es an der Luft trocknen.

**⚠ Achtung:** Trocknen Sie das Schneideteil NICHT mit der Hand ab, weil die Messer scharf sind.

Mascot Online BV  
Veluwezoom 32  
1327 AH Almere  
The Netherlands  
[www.magnani-online.nl](http://www.magnani-online.nl)

