



Multifunctional Vegetable Slicer

Gebruikshandleiding - Manuel de l'utilisateur



Algemene informatie

LEES EN BEWAAR DE GEBRUIKERSHANDLEIDING

Deze gebruikershandleiding hoort bij deze Multifunctionele Groentesnijder en bevat belangrijke informatie over installatie en gebruik. Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u de multifunctionele groentesnijder gebruikt.

Dit geldt in het bijzonder voor de veiligheidsinstructies. Het niet naleven van deze kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan de Multifunctionele Groentesnijder.

Snijder. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik.

gebruiksaanwijzing als u de multifunctionele groentesnijder doorgeeft aan anderen. doorgeeft.

De Multifunctionele Groentesnijder is alleen ontworpen voor het snijden van fruit en groenten.

groenten. Gebruik de multifunctionele groentesnijder alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

in deze gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt als onjuist beschouwd en kan leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade.

- De multifunctionele groentesnijder is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
 - Gebruik de Multifunctionele Groentesnijder niet voor andere doeleinden dan waarvoor hij bedoeld is.
 - Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van de snijbladen. De messen zijn zeer deelbaar.
 - Houd uw vingers altijd uit de buurt van de messen.
 - Houd kinderen uit de buurt van de groentesnijder.
 - Laat de multifunctionele groentesnijder niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
 - Controleer voordat u de multifunctionele groentesnijder gebruikt of alle onderdelen goed werken en hun beoogde functies uitvoeren.
- goed werken en hun bedoelde functies uitvoeren.
- Gebruik de groentesnijder niet als er schade wordt geconstateerd.
 - Zorg ervoor dat de multifunctionele groentesnijder stabiel staat tijdens het gebruik. De houder moet met siliconen handgrepen op een vlak en stabiel werkoppervlak worden geplaatst. De Multifunctionele Groentesnijder mag niet bewegen tijdens het snijden.
 - Duw nooit met uw handen voedsel door de snijbladen.
 - Gebruik altijd de handschoen en handbeschermer bij het snijden van uw voedsel.
 - Gebruik de Multifunctionele Groentesnijder niet onder invloed van drugs of alcohol.
- alcohol.

RISICO OP BESCHADIGING!

Onjuist gebruik van de multifunctionele groentesnijder kan het product beschadigen.
product beschadigen.

- Gebruik de Multifunctionele Groentesnijder niet voor bevroren voedsel, vlees, vis, fruit of groenten met zaden, noten of iets anders dan voedsel. De

Multifunctionele Groentesnijder is niet geschikt voor het snijden van harde voorwerpen.

- Plaats het bovenste rek nooit op of in de buurt van hete oppervlakken zoals ovens of verwarmingstoestellen.

Houd het uit de buurt van open vuur.

- Alle onderdelen kunnen bovenin de vaatwasser geplaatst worden.

vaatwasser geplaatst worden. Kleinere onderdelen zoals de borstels moeten in de bestekmand worden geplaatst.

HET EERSTE GEBRUIK

1 Haal de multifunctionele groentesnijder uit de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig en niet beschadigd zijn. Wees voorzichtig bij het openen van de verpakking.

2 Als er iets ontbreekt of beschadigd is, gebruik de groentesnijder dan niet en neem contact met ons op zodat we u een nieuw onderdeel kunnen sturen.

BASIS REINIGING

Verwijder het verpakkingsmateriaal en alle plastic verpakking.

0 Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen schoon zoals beschreven in het hoofdstuk "Schoonmaken" op de volgende pagina's van deze handleiding.

De hakker/snijder gebruiken

RISICO OP LETSEL!

Onjuist gebruik van de groentesnijder kan leiden tot letsel.

Wees uiterst voorzichtig wanneer u met de snijbladen werkt. De messen zijn zeer scherp. Houd uw vingers altijd uit de buurt van de messen.

Voordat u de groentesnijder gebruikt:

Schil fruit of groenten met een dikke schil (bijv. ui)

Verwijder stelen en snijd de uiteinden bij

Snijd grote stukken fruit of groenten in kleinere stukken (moeten kleiner zijn dan het snijblad & de hoogte van het voedsel is niet groter dan 4 cm voor het snijden)

Grote blokjesnijder

Aardappelen, bijv. rauw voor friet of gekookt voor aardappelsalade.

Wortelen, courgette, komkommers, paprika, prei,

selderij. Handig voor salades, soep of gerechten.

- Gekookte eieren, gekookte ham, worst of Mozzarella voor salades.

- Kaas ziek es schapenkaas of mozzarella voor mediterrane gerechten.

Kleine blokjessnijder

- Uien en sjalotten voor sauzen.

- Knoflook en chilipepers voor dipsauzen

- Courgette, champignons, zachte kaas, paprika en meer.

Waarschuwing:

Niet gebruiken voor harde vruchten en groenten, zoals rauwe zoete aardappelen.

HET JUISTE GEBRUIK VAN DE GROENTESNIJDER

1. Plaats de container op een stabiele ondergrond.
2. Plaats het hakdeksel op de container
3. Vouw het open en plaats de wens compartiment of mes.
4. Plaats de gewenste groente en druk stevig aan
5. Gebruik indien gewenst het vergiet om de gesneden groenten af te spoelen
6. Sluit het deksel als u de groentesnijder niet gebruikt.

Leg het fruit of de groenten die je wilt snijden altijd met de platte of grotere kant naar beneden.

Opgelet

1. Zorg ervoor dat de groente die je wilt snijden volledig binnen het mesgebied blijft.
 2. Snijd een ui of grotere groente in kwarten of kleinere stukjes als je de kleine blokjessnijder gebruikt.
 3. Druk snel en stevig met beide handen op de popper. De te snijden groenten of fruit worden door het snijblad naar beneden gedrukt.
 4. Verwijder het hakdeksel en leeg het bakje met de gehakte groenten als het vol is.
 5. Schroef indien nodig de drukker los en gebruik de reinigingsschraper om voedselresten te verwijderen die op het inzetstuk van de drukker zijn achtergebleven voordat u de groentesnijder weer gebruikt.
- voordat u de groentesnijder weer gebruikt.

HET CORRECTE GEBRUIK VAN DE MANDOLINE LIP

Plaats het deksel van de mandoline op het bakje.

Hoe gebruik je de (Julliene) cutter?

1. Druk het mes in het snijvlak van de mandoline tot je een 'klik' hoort.
 - Gebruik een handbeschermer en handschoenen voor de veiligheid.
 - Zorg ervoor dat de mandoline op een stabiele ondergrond staat.
2. Groenten voorbereiden:
 - Was en snijd groenten in geschikte lengtes.
3. Aftrekken:
 - Zet de groente vast op de mandolinehouder (het gereedschap met de metalen tanden erin).
4. Snijden:
 - Schuif de groente over het mes voor julienne reepjes.
5. Opnieuw doen:
 - Ga door tot de groente volledig gesneden is.
6. Veiligheid met kleine restjes:
 - Wees voorzichtig met kleinere stukjes groente.
7. Reinigen:
 - Reinig de mandoline onmiddellijk na gebruik. Gebruik de geleverde reinigingsborstels ook.

Volg altijd de veiligheidsaanbevelingen op en wees voorzichtig met elk gereedschap dat geen instelbare dikte heeft.

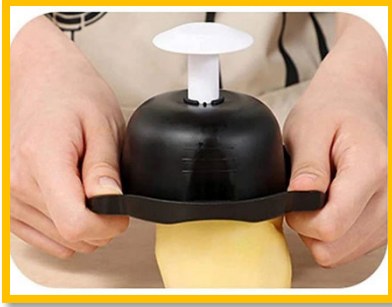
HOE GEBRUIK JE DE HANDBESCHERMER IN AFBEELDINGEN

1. Haal de handbeschermer uit de doos



2. Bevestig je groente aan de handbeschermer





3. Druk deze vervolgens door in de groente



4. Schuif de handbeschermer verticaal om te snijden



REINIGEN:

Houd je vingers altijd uit de buurt van het mes wanneer je de messen schoonmaakt.

- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, borstels met metalen of nylon haren, scherpe of metalen voorwerpen zoals messen, harde schrapers en dergelijke.

Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

- Reinig alle gebruikte onderdelen onder stromend water met een mild schoonmaakmiddel of in het bovenste rek van de vaatwasser. Droog alle onderdelen grondig na het wassen.

- Gebruik indien nodig de reinigingsschraper om etensresten op het inzetstuk te verwijderen.

Let op:

Reinig de snijbladen met de meegeleverde reinigingsborstels en houd je vingers altijd uit de buurt van de messen.

OPSLAG

Alle onderdelen moeten volledig droog zijn voordat je ze opbergt.

- Bewaar het product en de accessoires op een schone en droge plaats. Buiten bereik van kinderen en dieren bewaren.

CONTACTINFORMATIE

Heb je nog vragen of opmerkingen over dit product? Stuur ons gerust een e-mail via hallo@ahax.be of WhatsApp ons op het nummer: +32472716138. We zullen dan zo snel mogelijk reageren!

Eventuele voorstellen voor een betere instructie of vragen bij het gebruik van de mandoline zijn ook welkom 😊

AhaX Groep

J. en M. Sabbestraat 73

8930 Menen, België

Informations générales

LIRE ET CONSERVER LE MANUEL DE L'UTILISATEUR

Ce manuel d'utilisation accompagne le coupe-légumes multifonctionnel et contient des informations importantes sur l'installation et l'utilisation. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser le coupe-légumes multifonctionnel.

Cela vaut en particulier pour les consignes de sécurité. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures ou endommager le coupe-légumes multifonctionnel.

Coupeur. Conservez le mode d'emploi pour une utilisation ultérieure.

Conservez le mode d'emploi si vous transmettez le coupe-légumes multifonctions à d'autres personnes.

transmettre.

Le coupe-légumes multifonctions est conçu uniquement pour couper des fruits et des légumes.

légumes. Utilisez le coupe-légumes multifonction uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi.

dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et

Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.

- Le coupe-légumes multifonctions est destiné à un usage domestique uniquement.
- N'utilisez pas le coupe-légumes multifonctions à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez les lames de coupe. Les lames sont hautement divisibles.
- Gardez toujours vos doigts à l'écart des lames.
- Tenez les enfants à l'écart du coupe-légumes.
- Ne laissez pas le coupe-légumes multifonctions sans surveillance pendant son utilisation.
- Avant d'utiliser le coupe-légumes multifonctions, vérifiez que toutes les pièces fonctionnent correctement et remplissent les fonctions prévues.

Ne laissez pas le coupe-légumes multifonctions sans surveillance pendant son utilisation.

- N'utilisez pas le coupe-légumes si vous constatez des dommages.
- Assurez-vous que le coupe-légumes multifonctions est stable pendant l'utilisation. Le

Le support doit être placé avec les poignées en silicone sur une surface de travail plane et stable. Le coupe-légumes multifonctions ne doit pas bouger pendant la coupe.

- Ne poussez jamais les aliments à travers les lames de coupe avec vos mains.
- Utilisez toujours le gant et le protège-main lorsque vous coupez vos aliments.

N'utilisez pas le coupe-légumes multifonction sous l'influence de drogues ou d'alcool.
l'alcool.

RISQUE DE DOMMAGES !

Une utilisation incorrecte du coupe-légumes multifonctions peut endommager le produit.

Dommages au produit.

- N'utilisez pas le coupe-légumes multifonctions pour les aliments surgelés, la viande, de la viande, du poisson, des fruits ou des légumes contenant des graines, des noix ou tout autre aliment. Le

ne convient pas pour couper des objets durs.

- Ne placez jamais la grille supérieure sur ou à proximité de surfaces chaudes telles que des fours ou des appareils de chauffage.

Tenez-le éloigné des flammes nues.

- Toutes les pièces peuvent être placées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

lave-vaisselle. Les pièces plus petites, telles que les brosses, doivent être placées dans le panier à couverts.

PREMIÈRE UTILISATION

1 Sortez le coupe-légumes multifonctions de son emballage et vérifiez que toutes les pièces sont présentes et ne sont pas endommagées. Soyez prudent lorsque vous ouvrez l'emballage.

2 Si quelque chose manque ou est endommagé, n'utilisez pas le coupe-légumes et contactez-nous pour que nous vous envoyions une nouvelle pièce.

NETTOYAGE DE BASE

Retirez le matériel d'emballage et tous les emballages en plastique.

0 Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces comme décrit dans la section "Nettoyage" dans les pages suivantes de ce manuel.

Utilisation du hachoir/coupeur

RISQUE DE BLESSURE !

Une mauvaise utilisation du coupe-légumes peut entraîner des blessures.

Soyez extrêmement prudent lorsque vous travaillez avec les lames du hachoir. Les lames sont très tranchantes. Gardez toujours vos doigts à l'écart des lames.

Avant d'utiliser le coupe-légumes :

Épluchez les fruits ou les légumes à peau épaisse (par exemple, l'oignon).

Retirer les tiges et couper les extrémités

Couper les gros morceaux de fruits ou de légumes en petits morceaux (qui doivent être plus petits que la lame de coupe et la hauteur du couteau).

La hauteur de l'aliment ne doit pas dépasser 4 cm avant la coupe).

Grand coupe-cube

Pommes de terre, par exemple crues pour les frites ou cuites pour la salade de pommes de terre.

Carottes, courgettes, concombres, poivrons, poireaux, le céleri. Utile pour les salades, les soupes ou les plats.

- Oeufs durs, jambon cuit, saucisse ou mozzarella pour les salades.

Mozzarella pour les salades.

- Fromage : fromage de brebis ou mozzarella pour les plats méditerranéens. pour les plats méditerranéens.

Petits dés

- Oignons et échalotes pour les sauces.

- Ail et piments pour les dips.

- Courgettes, champignons, fromage à pâte molle, poivrons, etc. et autres.

Avertissement :

Ne pas utiliser pour les fruits et légumes durs, tels que les patates douces crues.

UTILISATION CORRECTE DU COUPE-LÉGUMES

1. Placez le récipient sur une surface stable.
2. Placer le couvercle sur le récipient
3. Ouvrez le couvercle et insérez le compartiment à désirer ou le couteau. ou le couteau souhaité.
4. Placer le légume souhaité et appuyer fermement
5. Si vous le souhaitez, utilisez la passoire pour rincer les légumes coupés.
6. Fermez le couvercle lorsque vous n'utilisez pas le coupe-légumes.

Placez toujours les fruits ou les légumes à couper avec le côté plat ou le plus grand vers le bas.

Attention

1. Assurez-vous que le légume que vous voulez couper reste complètement dans la zone de la lame.
2. Coupez un oignon ou un gros légume en quartiers ou en morceaux plus petits si vous utilisez le tranchoir à petits dés.

3. Appuyez rapidement et fermement sur le popper avec les deux mains. Les légumes ou les fruits à couper seront poussés vers le bas par la lame de coupe.

4. Retirez le couvercle du hachoir et videz le récipient contenant les légumes coupés lorsqu'il est plein.

5. Si nécessaire, dévissez le poussoir et utilisez le grattoir de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments laissés sur l'insert du poussoir avant d'utiliser à nouveau le coupe-légumes.

avant d'utiliser à nouveau le coupe-légumes.

L'UTILISATION CORRECTE DE LA LÈVRE DE LA MANDOLINE

Placez le couvercle de la mandoline sur le plateau.

Comment utiliser le cutter (Julliene) ?

1. Enfoncez la lame dans le tranchant de la mandoline jusqu'à ce que vous entendiez un 'clic'.

- Utilisez un protège-main et des gants pour plus de sécurité.
- Assurez-vous que la mandoline est posée sur une surface stable.

2. Préparez les légumes :

- Lavez et coupez les légumes en longueurs appropriées.

3. Tirez sur la mandoline :

- Fixer les légumes sur le porte-mandoline (l'outil avec les dents métalliques).

4. Couper :

- Faire glisser les légumes sur la lame pour obtenir des juliennes.

5. Refaire :

- Continuer jusqu'à ce que les légumes soient entièrement coupés.

6. Sécurité avec les petits morceaux :

- Soyez prudent avec les petits morceaux de légumes.

7. Nettoyage :

- Nettoyez la mandoline immédiatement après utilisation. Utilisez également les brosses de nettoyage fournies.

Suivez toujours les recommandations de sécurité et soyez prudent avec tout outil qui n'a pas d'épaisseur réglable.



COMMENT UTILISER LE PROTÈGE-MAIN EN IMAGES

1. Retirer le protège-main de la boîte



2. Attachez vos légumes au protège-main



3. Enfoncez-le ensuite dans le légume



4. Faites glisser le garde-main verticalement pour couper



NETTOYAGE :

Tenez toujours vos doigts à l'écart de la lame lorsque vous la nettoyez.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, de brosses à poils métalliques ou en nylon, d'objets pointus ou métalliques tels que des couteaux, des grattoirs durs, etc.

Ils risquent d'endommager les surfaces.

- Nettoyez toutes les pièces utilisées à l'eau courante avec un détergent doux ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Séchez soigneusement toutes les pièces après le lavage.

- Si nécessaire, utilisez le grattoir de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires sur l'insert.

Attention :

Nettoyez les lames de coupe à l'aide des brosses de nettoyage fournies et tenez toujours vos doigts à l'écart des lames.

RANGEMENT

Toutes les pièces doivent être complètement sèches avant d'être rangées.

- Conservez le produit et les accessoires dans un endroit propre et sec. Conservez le produit hors de portée des enfants et des animaux.

INFORMATIONS DE CONTACT

Vous avez des questions ou des commentaires sur ce produit ? N'hésitez pas à nous envoyer un courriel à l'adresse hallo@ahax.be ou à nous envoyer un message WhatsApp à l'adresse : +32472716138. Nous vous répondrons dans les plus brefs délais !

Toutes les suggestions pour une meilleure instruction ou les questions lors de l'utilisation de la mandoline sont également les bienvenues 😊.

Groupe AhaX

J. et M. Sabbestraat 73

8930 Menen, Belgique