

CUT & COOK



Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.
POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Le **CUT & COOK** est votre allié idéal pour préparer les recettes de salade en toute simplicité.

Vous allez pouvoir essorer vos salades, émincer, râper, couper en dés vos fruits et légumes.

Contenance du saladier : 4.7 L

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Le **CUT & COOK** utilise des lames **très tranchantes** et la plus grande attention est requise lors de son utilisation ou nettoyage.
- S'assurer que le **CUT & COOK** repose sur une surface plane et sûre avant de l'utiliser.
- Maintenir fermement l'appareil pendant l'utilisation.
- **Tenir hors de la portée des enfants.**
- Lors du nettoyage et du rangement, manipuler le produit avec la plus grande prudence.
- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant la bonne utilisation de l'appareil et comprennent les risques possibles.**
- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
- Le nettoyage et l'entretien par l'utili-

sateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

ENTRETIEN

Une brosse pour le nettoyage est fournie avec le **CUT & COOK**. Lorsque vous nettoyez vos accessoires, prenez soin de ne pas vous couper et manipulez les avec précaution.

UTILISATION DE L'ESSOREUSE À SALADE



Positionnez le couvercle essoreur sur le saladier. Essorez votre salade en utilisant la poignée rotative.

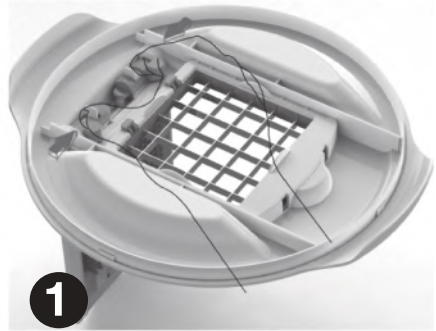


Lorsque vous souhaitez arrêter la rotation rapidement, appuyez sur le bouton stop.

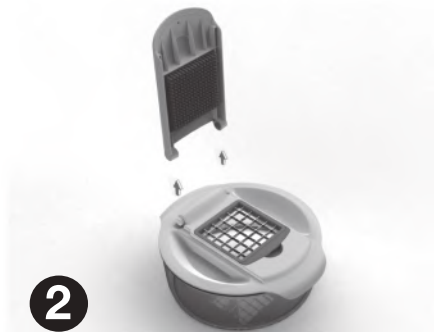
UTILISATION DES LAMES DE DÉCOUPE EN DÉS

TOUJOURS utiliser le poussoir de découpe pour pousser les aliments vers le bas.

Attention, prenez soin de ne pas vous couper lorsque vous manipulez les lames de découpe en dés. Elles sont très tranchantes.



Afin d'insérer le poussoir de découpe, retournez le couvercle de coupe et pressez les deux ergots.



Enclenchez le poussoir de légume sur le couvercle de coupe en maintenant la pression sur les deux ergots. Insérez la lame de découpe en dés souhaitée sur le support de grille.



Placez votre fruit ou légume coupé en deux sur la grille avec le côté plat positionné sur la grille.

Placez vos deux mains sur le poussoir de découpe et appuyez fortement jusqu'à ce que votre aliment tombe totalement découpé dans le saladier.

Astuce : pour une meilleure découpe, placez les aliments toujours avec la peau en bas sur la grille.

Pour retirer les lames de découpe en dés du couvercle, soulevez l'ustensile de découpe en vous aidant de l'encoche positionnée sur le couvercle.

Ne posez jamais vos doigts sur les lames, elles sont très tranchantes.

UTILISATION DE LA MANDOLINE

Toujours utiliser le poussoir mandoline lors de l'utilisation de la mandoline afin d'éviter tout risque de blessure.

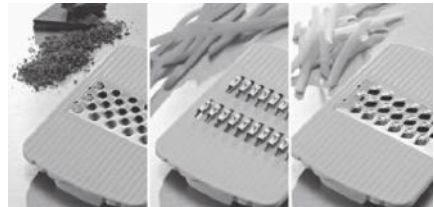
Déplacer le poussoir et le légume à une vitesse normale. Ne pas se précipiter.

Ne pas laisser dépasser les doigts du poussoir.

Râpe fine

Julienne épaisse

Râpe épaisse



Mandoline Julienne Fine

Retirez le poussoir de découpe du couvercle mandoline.

Positionnez le support mandoline en positionnant les deux ergots sur le couvercle de coupe.



1
Insérez la lame souhaitée sur le support mandoline.



3
Ouvrez les fixations du poussoir mandoline.
Placez le poussoir mandoline sur le support mandoline et fermez les fixations de chaque côté.



2
Appuyez sur la partie plastique de la lame afin de fixer la lame sur le support mandoline.
Placez votre doigt à l'emplacement prévu à cet effet pour retirer la lame.



4
Utilisez le poussoir mandoline pour presser et guider vos fruits et légumes.

Importé par

tradecom

93300 Aubervilliers
www.tradecom.fr