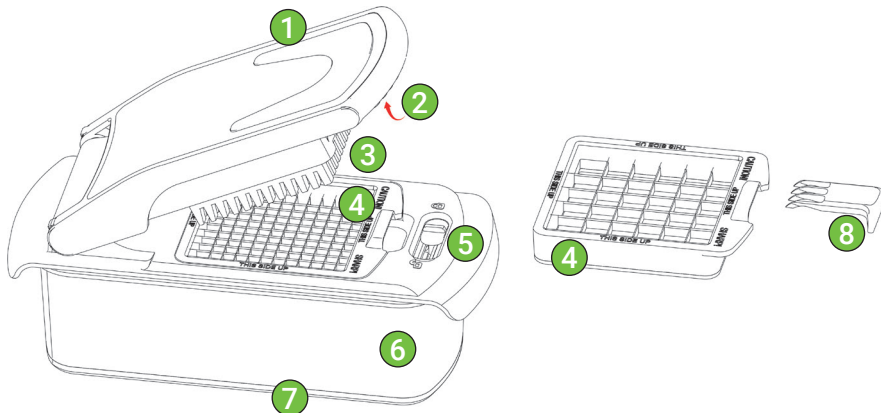


## COUPE-LEGUMES INOX 2 GRILLES DE COUPE

Réf. 471277

### COMPOSITION DE L'APPAREIL



- ① **Couvercle en inox et ABS** : partie supérieure qui assure la pression de découpe.
- ② **Poussoir en ABS** : zone crantée intérieure pour pousser l'aliment à travers la grille.
- ③ **Système de verrouillage du poussoir** : assure une fixation stable et sécurisée.
- ④ **Grilles de coupe interchangeable avec support en ABS et lames en inox** pour différentes tailles de coupe.
- ⑤ **Système de verrouillage des grilles** : assure une fixation stable et sécurisée.
- ⑥ **Bac de récupération en inox** : recueille les aliments découpés.
- ⑦ **Base antidérapante en silicone** : stabilise l'appareil sur le plan de travail.
- ⑧ **Racleur de nettoyage en ABS** : pour retirer les résidus coincés dans les grilles.

### CONSIGNES DE SECURITE

CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE UTILISE PAR DES ENFANTS OU PAR DES PERSONNES SOUFFRANT D'UN HANDICAP CONTRAIRE A UNE UTILISATION SECURISEE.

CET APPAREIL N'EST PAS UN JOUET. LE TENIR HORS DE PORTEE DES ENFANTS. ATTENTION, NE JAMAIS POSITIONNER SES DOIGTS ENTRE LE POUSSOIR ET LA GRILLE DE COUPE. LES LAMES PEUVENT ETRE TRES TRANCHANTES. TOUJOURS MANIPULER LA GRILLE DE COUPE EN LA TENANT PAR SA BASE PLASTIQUE.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Les présentes instructions ont pour objectif de garantir une utilisation sûre et conforme de ce coupe-légumes destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires afin de préserver ses performances et d'éviter tout risque de migration de substances.

## INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Placer le coupe-légumes sur une surface plane et propre.
- Vérifier que la base antidérapante en silicone adhère correctement au plan de travail.
- Choisir la grille de coupe adaptée à la découpe souhaitée.
- Retrait / Mise en place de la grille de coupe :
  - ✓ *Déverrouiller le système* : faire coulisser le curseur en direction du cadenas ouvert.
  - ✓ *Retirer la grille déjà installée* en la soulevant verticalement.
  - ✓ *Insérer la nouvelle grille* : positionner la grille dans son logement en l'alignant correctement. Appuyer légèrement si nécessaire pour qu'elle soit bien en place.
  - ✓ *Verrouiller la grille* : ramener le curseur de verrouillage dans sa position initiale vers le cadenas fermé. La grille est alors solidement maintenue et prête à l'emploi.

S'assurer que la grille de coupe est parfaitement fixée avant toute utilisation.

**⚠ Ne jamais positionner ses doigts entre le poussoir et la grille de coupe. Les lames peuvent être très tranchantes. Toujours manipuler la grille de coupe en la tenant par sa base en plastique.**

- Retrait / mise en place du poussoir :
  - Déverrouiller le poussoir pour le retirer* : tirer vers le haut la languette située sur le dessus du poussoir, sous le couvercle, afin de placer le mécanisme en position cadenas ouvert.
  - ✓ Tout en maintenant la languette vers le haut, retirer le poussoir de son logement.
  - ✓ Relâcher la languette une fois le poussoir retiré.
  - Pour remettre en place le poussoir, le présenter sous le couvercle.*
  - ✓ Tirer vers le haut la languette située sur le dessus du poussoir, sous le couvercle, afin de placer le mécanisme en position cadenas ouvert.
  - ✓ Tout en maintenant la languette vers le haut, engager la base du poussoir, équipée de deux ergots, dans l'emplacement prévu à cet effet.
  - ✓ Pousser le poussoir et relâcher la languette : le poussoir se verrouille automatiquement en position cadenas fermé.
  - ✓ Le poussoir est alors correctement fixé et prêt à l'utilisation.

Vérifier que le poussoir est bien verrouillé avant de refermer le couvercle et d'utiliser l'appareil.

Appareil non électrique, ne nécessite pas de branchement.

## **MODE D'EMPLOI**

### **1 – Préparer l'aliment**

- Éplucher si nécessaire.
- Couper en morceaux adaptés à la taille de la grille de coupe afin de faciliter la pression.
- Éviter de forcer sur des aliments trop durs (par exemple des gros morceaux non prédécoupés).

**2 – Déposer l'aliment** au centre de la grille de coupe en vérifiant qu'il repose bien à plat.

### **3 – Découper les aliments**

- Abaisser doucement le couvercle.
- Le poussoir va enfoncer l'aliment au travers de la grille de coupe.
- Privilégier des pressions fermes mais progressives.
- La découpe tombe directement dans le bac de récupération inox.

### **4 – Retirer la découpe**

- Ouvrir le couvercle.
- Retirer le bac en inox et vider les aliments.

### **5 – Nettoyer après utilisation**

- Rincer immédiatement l'appareil après usage afin d'éviter le séchage des fibres alimentaires.
- Utiliser le racleur pour éliminer les résidus coincés dans les petites mailles des lames de coupe. Passer le racleur du côté opposé au tranchant des lames afin d'éviter tout contact direct.
- Tous les éléments passent au lave-vaisselle ; cependant, pour une meilleure longévité, un lavage à la main est recommandé.
- Utiliser uniquement des produits de nettoyage non agressifs.
- Laisser sécher complètement avant le rangement.

### **6 – Ranger**

- S'assurer que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Ranger le racleur et les grilles de coupe à l'intérieur du récipient.


## PRECAUTIONS D'UTILISATION

**Ce produit doit être utilisé dans les conditions suivantes :**

- Types de denrées autorisées : aliments ou liquides froids.

**Une utilisation incorrecte peut entraîner une augmentation de la migration de substances ou rendre le produit impropre au contact alimentaire :**

- Ne pas verser d'aliments ou de liquides chauds dans le bac.
- Ne pas utiliser au micro-ondes et au four.
- Ne pas utiliser en cas de dommage visible.
- Ne pas détourner l'objet de son usage prévu.

 Toute utilisation non conforme peut compromettre la sécurité des denrées alimentaires. Respecter strictement ces conditions afin d'éviter toute migration excessive de substances.

**Afin de prolonger la durée de vie du produit :**

- Ne pas exposer de manière prolongée à des sources de chaleur directe.
- Éviter les chocs mécaniques, rayures et abrasions.
- Éviter le contact avec des substances susceptibles d'altérer le matériau (ex : solvants, produits très acides ou gras).

**Cesser d'utiliser le produit en cas d'apparition des modifications suivantes :**

- Fissures, craquelures ou déformations.
- Décoloration importante ou opacification.
- Perte de rigidité ou altération de la surface.
- Odeur ou goût anormal transmis aux aliments.
- Usure visible liée à un usage répété.

Ces signes peuvent indiquer une dégradation du matériau susceptible d'affecter la sécurité alimentaire.

Ce produit a été fabriqué conformément aux exigences applicables aux matériaux destinés au contact des denrées alimentaires. Les restrictions d'usage indiquées ci-dessus doivent impérativement être respectées.

L'utilisateur est responsable :

- du respect des présentes instructions
- d'un usage conforme aux conditions spécifiées
- de l'arrêt d'utilisation en cas de détérioration.

**MATHON DEVELOPPEMENT**  
**Z.I. LA GLORIETTE 38160 CHATTE - FRANCE**

