

# **Brentwood<sup>®</sup>** **Appliances**

© 2021 Brentwood Appliances, Inc.

## **VEGETABLE CHOPPER PRO**

**PICADORA DE VERDURAS**

**HACHOIR À LÉGUMES**

ITEM NO.: KA-5023G



Operating and Safety Instructions  
**FOR HOUSEHOLD USE ONLY**  
Instrucciones de Operación y Seguridad  
**SOLO PARA USO DOMESTICO**  
Consignes de Sécurité et de Fonctionnement  
**POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

# IMPORTANT SAFEGUARDS



When using this or any other appliance, always follow basic safety precautions, especially when children are present.

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

**⚠ WARNING-**To reduce the risk of serious personal injury, please note the following:

- Use extreme care when handling the cutting blades. The blades are very sharp. Keep fingers away of the blades at all times.
- Please discard or store all packing materials away from the reach of children.
- This product is not intended for use by children. Keep the product out of the reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this chopper near children.
- **Do not leave the product unattended. Keep all accessories away from the reach of children and pets when in use and not in use.**
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or other heated surfaces.
- Before use check that all parts are operating properly and that no accessories are damages
- Use on a flat surface.
- Do not use the Chopper Pro while under the influence of drugs or alcohol.
- Do not use if damage is found.
- The Chopper Pro should not move during the cutting process.
- Never push food through the cutting blades with hands.
- Do not use the Chopper Pro for frozen foods, meat, fish, fruit or vegetables with pits, nuts or anything other than food stuff.
- Top rack dishwasher safe.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
FOR FUTURE REFERENCE**

**Parts:**

1. Chopper Base
2. Container
3. Chopper Blades (3)
4. Cleaning Tool
5. Pusher



**First Use of Chopper:**

**WARNING:** Extremely sharp blades! Keep fingers clear of the blades. Improper handling of the Chopper Pro may result in injury.

1. Remove the packaging material and all plastic wrapping.
2. Check components and accessories have been received and without damage. If any parts are broken or damaged, do not use.
3. Clean all parts of the Chopper Pro before first use as described in the 'Cleaning' section.
4. Before use:
  - a. Peel fruit or vegetable with thick skin (e.g., onion)
  - b. Remove stems and trim ends.
  - c. Cut large fruit or vegetable into smaller pieces (must be smaller than the cutting blade and not greater than 1 ½ inches in height.)
5. Place the Container on a flat surface.
6. Place the Chopper Base on top of the Container.
7. Flip the Pusher open.
8. Select a cutting blade 'Medium', 'Fine' or 'Straight' and insert it into the lower slot. (Fig. A)
9. To replace the cutting blade, remove the installed cutting blade before placing the desired one onto the Chopper base.

10. Close the pusher. The Chopper is now assembled and ready for use. Note: It is recommended to always close the Pusher when the Chopper is not in use.

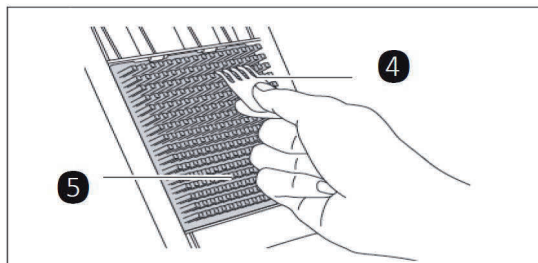
Fig. A






### How to Chop/Dice/Slice:

1. Flip the pusher open.
2. Place the fruit or vegetable you want to cut onto the cutting blade 'Medium', 'Fine', or 'Straight' with the flat side or larger side facing down.
3. To ensure correct installation with the text 'THIS SIDE UP' should face upward on the cutting blade.
4. Close the pusher and press it downward onto the fruit or vegetable.
  - a. **⚠** Make sure that vegetable to be chopped stays entirely within the blade area, otherwise it might be difficult to chop it.
  - b. Cut an onion or large vegetable into a quarter size piece or smaller when using the fine chopping blade. Cut tomato into half when using the straight chopping blade.
  - c. Press the pusher down swiftly and firmly with both hands. Fruits and vegetables to be cut are pressed downward through the cutting blade.
5. Remove the Chopper Base to empty the cut fruit or vegetable from the container.
6. If necessary, flip the pusher open and use the cleaning scraper (Fig. B, #4) to remove any food residuals on the Pusher (Fig. B, #5), insert the desired Chopper Blade back onto the Pusher before using the Food Chopper again.

Fig. B



Possible uses of the accessories:

Medium chopping blade	
 <p>.57 x .57 inches</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potatoes (raw for chips or cooked for potato salad).</li><li>• Carrots, zucchinis, cucumbers, peppers, leeks, celery for salads, vegetable dishes or as ingredients for soups.</li><li>• Boiled eggs, cooked ham, or cooked sausage.</li><li>• Cheese, such as sheep's cheese or Mozzarella for Mediterranean dishes.</li></ul>
Fine chopping blade	
 <p>.28 x .28 inches</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Onions, shallots for sauces.</li><li>• Garlic, chilis for dips.</li><li>• Zucchini, mushrooms, soft cheese, peppers and more.</li></ul>
Straight Chopping Blade	
 <p>.27 x 1.75 inches</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Boiled eggs, cucumbers, strawberries, bananas.</li><li>• Tomatoes (half only), mushrooms, onion.</li><li>• Chilis for dips and more soft food &amp; fruits.</li></ul>

**Warning:** Do not use for hard fruits and vegetables like beetroot and sweet potatoes.  
Medium and Fine Blades are not suitable for tomatoes.

Cleaning your Chopper:

**WARNING:** Extremely sharp blades! Keep fingers clear of the blades at all times when cleaning the dicing blades.

1. Do not use any aggressive cleaners, brushes with metal or nylon bristles, sharp or metallic cleaning utensils such as knives, hard scrapers, and the like. They could damage the surfaces.
2. Clean all used parts under running water with a mild detergent or place in the top-rack of a dishwasher. Thoroughly dry all parts after washing.
3. If necessary, use the cleaning scraper to remove any food residuals on the pusher insert.

**Chopper Storage:**

All parts must be completely dry before storing. Make sure to store it in a safe and dry location away from the reach of children and pets.

**Disposal:**

The packaging material is recyclable. Please dispose of in an environmentally friendly manner.



## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Cuando utilice este o cualquier otro aparato, siga siempre las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando haya niños presentes.

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

**⚠ ADVERTENCIA**-Para reducir el riesgo de lesiones personales graves, tenga en cuenta lo siguiente:

- Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas de corte. Las cuchillas están muy afiladas. Mantenga los dedos alejados de las cuchillas en todo momento.
- Deseche o guarde todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Este producto no está destinado al uso de los niños. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas. Es necesario extremar las precauciones cuando se utilice esta picadora cerca de los niños.
- **No deje el producto sin vigilancia. Mantenga todos los accesorios fuera del alcance de los niños y los animales domésticos cuando los utilice y cuando no los utilice.**
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni de otras superficies calientes.
- Antes de utilizarlo, compruebe que todas las piezas funcionan correctamente y que ningún accesorio está dañado.
- Utilice el aparato sobre una superficie plana.
- No utilice la picadora bajo la influencia de drogas o alcohol.
- No lo utilice si se detectan daños.
- La picadora no debe moverse durante el proceso de corte.
- Nunca empuje los alimentos a través de las cuchillas de corte con las manos.
- No utilice la picadora para alimentos congelados, carne, pescado, frutas o verduras con hueso, frutos secos o cualquier otra cosa que no sea comida.
- Se puede lavar en el lavavajillas en la rejilla superior.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
COMO REFERENCIA**

### Partes:

1. Base de la picadora
2. Contenedor
3. Cuchillas del picador (3)
4. Herramienta de limpieza
5. Empujador



### Primer uso de la picadora:

**ADVERTENCIA:** ¡Cuchillas extremadamente afiladas! Mantenga los dedos alejados de las cuchillas. El manejo inadecuado de la cortadora puede provocar lesiones.

1. Retire el material de embalaje y todos los envoltorios de plástico.
2. Compruebe que los componentes y accesorios se han recibido sin daños. Si alguna pieza está rota o dañada, no la utilice.
3. Limpie todas las partes de la picadora antes de usarla por primera vez como se describe en la sección "Limpieza".
4. Antes del uso:
  - a. Pelar la fruta o la verdura con piel gruesa (por ejemplo, la cebolla).
  - b. Quitar los tallos y recortar los extremos.
  - c. Cortar la fruta o verdura grande en trozos más pequeños (deben ser más pequeños que la cuchilla de corte y no mayores de 1 ½ pulgadas de altura.)
5. Coloque el Contenedor en una superficie plana.
6. Coloque la Base de la Picadora sobre el Contenedor.
7. Abra el empujador.
8. Seleccione una cuchilla de corte 'Media', 'Fina' o 'Recta' e insértela en la ranura inferior. (Fig. A)
9. Para sustituir la cuchilla de corte, retire la cuchilla de corte instalada antes de colocar la deseada en la base del Chopper.
10. Cierre el empujador. El Chopper está ahora montado y listo para su uso. **Nota:** Se recomienda cerrar siempre el empujador cuando el Chopper no esté en uso.



Fig. A



### Cómo Picar, Cortar, en Rodajas:


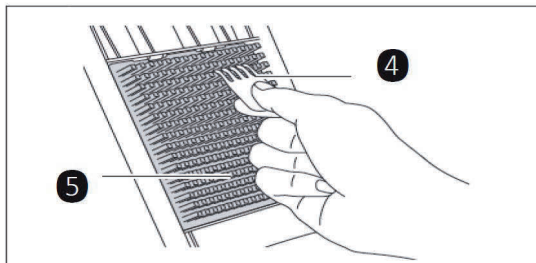


1. Abra el empujador.
2. Coloque la fruta o verdura que desee cortar en la cuchilla de corte "Media", "Fina" o "Recta" con el lado plano o más grande hacia abajo.
3. Para asegurar una correcta instalación con el texto 'THIS SIDE UP' debe quedar hacia arriba en la cuchilla de corte.
4. Cierre el empujador y presiónelo hacia abajo sobre la fruta o verdura.
  - a.  Asegúrese de que la verdura que se va a picar queda totalmente dentro de la zona de la cuchilla, de lo contrario podría ser difícil picarla.
  - a. Corte una cebolla o una verdura grande en un trozo de un cuarto de tamaño o más pequeño cuando utilice la cuchilla de corte fino. Corte el tomate por la mitad si utiliza la cuchilla de corte recto.
  - b. Presione el empujador hacia abajo rápida y firmemente con ambas manos. Las frutas y verduras a cortar se presionan hacia abajo a través de la cuchilla de corte.
5. Retire la base del picador para vaciar la fruta o verdura cortada del recipiente.
6. Si es necesario, abra el empujador y utilice el raspador de limpieza (Fig. B, #4) para eliminar cualquier residuo de comida en el empujador (Fig. B, #5), inserte la cuchilla de corte deseada de nuevo en el empujador antes de volver a utilizar el picador de alimentos.

Fig. B



## Posibles usos de los accesorios:

Cuchilla de corte medio	
 <p>.57 x .57 Pulgadas</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Papas (Crudas para las papas fritas o cocidas para la ensalada de papas.)</li><li>• Zanahorias, calabacines, pepinos, pimientos, puerros, apio para ensaladas, platos de verduras o como ingredientes para sopas.</li><li>• Huevos cocidos, jamón cocido o salchichas cocidas.</li><li>• Queso, como el de oveja o mozzarella.</li></ul>
Cuchilla de corte fino	
 <p>.28 x .28 Pulgadas</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cebollas, chalotas para las salsas.</li><li>• Ajo, chiles para salsas.</li><li>• Calabacines, champiñones, queso blando, pimientos y más.</li></ul>
Cuchilla recta para cortar	
 <p>.27 x 1.75 Pulgadas</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Huevos cocidos, pepinos, fresas, plátanos.</li><li>• Tomates (sólo la mitad), champiñones, cebolla.</li><li>• Chilis para dips y más alimentos blandos y frutas.</li></ul>

**Advertencia:** No utilizar para frutas y verduras duras como la remolacha y el boniato.  
Las cuchillas medias y finas no son adecuadas para los tomates.

## Limpieza de su Chopper:

**ADVERTENCIA:** ¡Cuchillas extremadamente afiladas! Mantenga los dedos alejados de las cuchillas en todo momento cuando limpie las cuchillas de corte.

1. No utilice limpiadores agresivos, cepillos con cerdas metálicas o de nylon, utensilios de limpieza afilados o metálicos como cuchillos, rasquetas duras y similares. Podrían dañar las superficies.
2. Limpie todas las piezas usadas bajo el grifo con un detergente suave o colóquelas en el estante superior del lavavajillas. Seque bien todas las piezas después de lavarlas.
3. Si es necesario, utilice el rascador de limpieza para eliminar los restos de comida en el inserto del empujador. Véase la Fig. B.

**Almacenamiento de la picadora:**

Todas las piezas deben estar completamente secas antes de guardarlas. Asegúrese de guardarla en un lugar seguro y seco, lejos del alcance de los niños y las mascotas.

**Eliminación:**

El material de embalaje es reciclable. Por favor, deséchelo de forma respetuosa con el medio ambiente.



# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Lors de l'utilisation de cet appareil ou de tout autre appareil, respectez toujours les consignes de sécurité de base, en particulier en présence d'enfants.

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

**⚠ AVERTISSEMENT** - Pour réduire le risque de blessures graves, veuillez noter ce qui suit:

- Faites très attention lorsque vous manipulez les lames de coupe. Les lames sont très tranchantes. Gardez les doigts éloignés des lames à tout moment.
- Veuillez jeter ou stocker tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez le produit hors de portée des enfants et des animaux domestiques. Une attention particulière est nécessaire lorsque vous utilisez ce hachoir à proximité d'enfants.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance. Gardez tous les accessoires hors de portée des enfants et des animaux domestiques lorsqu'ils sont utilisés ou non.
- Ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou d'autres surfaces chauffées.
- Avant l'utilisation, vérifiez que toutes les pièces fonctionnent correctement et qu'aucun accessoire n'est endommagé.
- Utiliser sur une surface plane.
- Ne pas utiliser le hachoir sous l'influence de drogues ou d'alcool.
- Ne pas utiliser si des dommages sont constatés.
- Le Chopper ne doit pas bouger pendant le processus de coupe.
- Ne jamais pousser les aliments à travers les lames de coupe avec les mains.
- N'utilisez pas le hachoir pour les aliments congelés, la viande, le poisson, les fruits ou légumes avec des noyaux, les noix ou tout autre aliment.
- Lavable au lave-vaisselle sur le panier supérieur.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
À TITRE DE RÉFÉRENCE**

## PIÈCES:

1. Base du hachoir
2. Récipient
3. Lames du hachoir (3)
4. Outil de nettoyage
5. Poussoir



## Première utilisation du hachoir:

**AVERTISSEMENT:** Lames extrêmement tranchantes! Gardez les doigts à l'écart des lames. Une manipulation incorrecte du hachoir peut entraîner des blessures.

1. Retirez le matériel d'emballage et toutes les enveloppes en plastique.
2. Vérifiez que les composants et les accessoires ont été reçus et ne sont pas endommagés. Si des pièces sont cassées ou endommagées, ne les utilisez pas.
3. Nettoyer toutes les pièces du hachoir avant la première utilisation comme décrit dans la section " Nettoyage ".
4. Avant l'utilisation:
  - a. Épluchez les fruits ou les légumes à la peau épaisse (par exemple, l'oignon).
  - b. Retirez les tiges et coupez les extrémités.
  - c. Couper les gros fruits ou légumes en petits morceaux (ils doivent être plus petits que la lame de coupe et ne pas dépasser 1 ½ pouce de hauteur.)
5. Placez le conteneur sur une surface plane.
6. Placez la base du hachoir sur le dessus du conteneur.
7. Ouvrez le poussoir.
8. Sélectionnez une lame de coupe 'Moyenne', 'Fine' ou 'Droite' et insérez-la dans la fente inférieure. (Fig. A)
9. Pour remplacer la lame de coupe, retirez la lame de coupe installée avant de placer la lame souhaitée sur la base du hachoir.
10. Fermez le poussoir. Le hachoir est maintenant assemblé et prêt à être utilisé.  
Remarque: Il est recommandé de toujours fermer le poussoir lorsque le hachoir n'est pas utilisé.

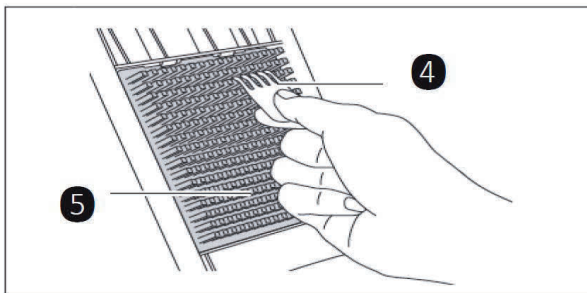
Fig. A






### Comment Utiliser Votre Chop:

1. Ouvrez le poussoir.
2. Placez le fruit ou le légume que vous voulez couper sur la lame de coupe 'Medium' ou 'Fine', le côté plat ou le côté le plus large étant tourné vers le bas.
3. Pour garantir une installation correcte, le texte "THIS SIDE UP" doit être orienté vers le haut sur la lame de coupe.
4. Fermez le poussoir et appuyez-le vers le bas sur le fruit ou le légume.
  - a. **⚠** Assurez-vous que le légume à couper reste entièrement dans la zone de la lame, sinon il pourrait être difficile de le hacher.
  - b. Coupez un oignon ou un gros légume en un morceau de la taille d'un quart ou plus petit lorsque vous utilisez la lame de hachage fin. Coupez une tomate en deux en utilisant la lame de hachage droite.
  - c. Appuyez rapidement et fermement sur le poussoir avec les deux mains. Les fruits et légumes à couper sont pressés vers le bas à travers la lame de coupe.
5. Retirez la base du hachoir pour vider le fruit ou le légume coupé du récipient.
6. Si nécessaire, ouvrez le poussoir et utilisez la raclette de nettoyage (Fig. B, #4) pour enlever les résidus d'aliments sur le poussoir (Fig. B, #5), réinsérez la lame du hachoir sur le poussoir avant d'utiliser à nouveau le hachoir.

Fig. B



## Utilisations possibles des accessoires:

Lame de Hachage Moyenne	
 <p>1.44 CM x 1.44 CM</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pommes de terre (Crues pour les frites ou cuites pour la salade de pommes de terre.)</li><li>• Carottes, courgettes, concombres, poivrons, poireaux, céleri pour les salades, les plats de légumes ou comme ingrédients pour les soupes.</li><li>• Œufs à la coque, jambon cuit ou saucisse cuite.</li><li>• Fromage, comme le fromage de brebis ou la mozzarella pour les plats méditerranéens.</li></ul>
Lame de Hachage Fin	
 <p>.71 CM x .71 CM</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oignons, échalotes pour les sauces.</li><li>• Ail, chilis pour les trempettes.</li><li>• Courgettes, champignons, fromage à pâte molle, poivrons et autres.</li></ul>
Lame de Hachage Droite	
 <p>.68 CM x 4.44 CM</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Œufs durs, concombres, fraises, bananes.</li><li>• Tomates (moitié seulement), champignons, oignon.</li><li>• Chilis pour les trempettes et autres aliments mous et fruits.</li></ul>

**Avvertissement: Ne pas utiliser pour les fruits et légumes durs tels que les betteraves et les patates douces. Les lames moyennes et fines ne conviennent pas aux tomates.**

### Nettoyage de Votre Hachoir:

**AVERTISSEMENT:** Lames extrêmement tranchantes! Gardez les doigts à l'écart des lames en tout temps lorsque vous nettoyez les lames de coupe.

1. N'utilisez pas de nettoyants agressifs, de brosses avec des poils en métal ou en nylon, d'ustensiles de nettoyage pointus ou métalliques tels que des couteaux, des grattoirs durs et autres. Ils pourraient endommager les surfaces.
2. Nettoyez toutes les pièces utilisées sous l'eau courante avec un détergent doux ou placez-les dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle. Séchez soigneusement toutes les pièces après le lavage.
3. Si nécessaire, utilisez le grattoir de nettoyage pour enlever tout résidu de nourriture sur l'insert du poussoir. Voir Fig. B.

**Stockage du Hachoir:**

Toutes les pièces doivent être complètement sèches avant d'être rangées. Veuillez à le ranger dans un endroit sûr et sec, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

**Mise au Rebut:**

Le matériau d'emballage est recyclable. Veuillez le jeter d'une manière respectueuse de l'environnement.



© 2021 Brentwood Appliances, Inc.