

Texte français au verso

Gebrauchshinweis

Höbeli «1-2-3»

Höbeli und Fingerschutz sind aus Kunststoff. Der vordere Unterteil des Hobels und der Griff sind rutschfest. Die beidseitig geschliffene, fixierte Schneideklinge ist aus rostfreiem Edelstahl. Farbe Höbeli: weiss/grün.

Vor dem ersten Gebrauch

- Mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.

Anwendung

Hobeln von Gemüse/Früchten:

- 1.) Transparenten Auffangbehälter entfernen: An den seitlichen Laschen nach unten ziehen.
- 2.) Grünen Hebel auf der linken Seite des Höbelis bis zum Anschlag nach hinten schieben (Slice).
- 3.) Den Knauf des Handschutzes abheben und zugeschnittenes Gemüse oder Früchte in die Öffnung des Handschutzes geben.
- 4.) Den Handschutz mit dem Gemüse oder der Frucht auf dem Höbeli hin- und herschieben. Bei kleinen Resten Knauf wieder auf den Handschutz aufsetzen.

Schneiden von Julienne:

- 1.) Grünen Hebel auf der linken Seite des Höbelis bis zum Anschlag nach vorne schieben (Julienne).
Ansonsten gleiches Vorgehen wie beim Hobeln (siehe oben).

Schneiden von kleinen Würfeli (transparenter Auffangbehälter aufgesetzt):

- 1.) Grünen Hebel auf der linken Seite des Höbelis bis zum Anschlag nach vorne schieben (Julienne).
- 2.) Den Knauf des Handschutzes abheben und das zugeschnittene Gemüse in die Öffnung des Handschutzes geben. Knauf wieder aufsetzen.
- 3.) Den Handschutz mit dem Gemüse oder der Frucht auf dem Höbeli bis zum Anschlag nach vorne schieben. Den Knauf auf dem Handschutz um 90 Grad drehen (¼ Drehung), wieder zurück schieben. Diesen Vorgang wiederholen, bis das Gemüse oder die Früchte aufgebraucht sind. Die Würfeli fallen in den Auffangbehälter.

Achtung

- Schneideklinge ist sehr scharf!
- **Nur mit Handschutz hobeln!**

Reinigung

- Spülmaschinengeeignet.

Deutscher Text auf der Rückseite

Mode d'emploi

Mandolinette 1-2-3

Le plateau, le manche et le protège-doigts sont en matière synthétique, le dessous avant du plateau et le manche étant antidérapants. Aiguisée des deux côtés et fixe, la lame à double tranchant est en acier inox. Couleur du plateau: blanc et vert.

Avant la première utilisation

- Laver avec de l'eau chaude et du détergent.

Utilisation

Couper en tranches:

- 1.) Enlever le réservoir transparent: saisir celui-ci par les crochets latéraux et tirer vers le bas.
- 2.) Pousser le bouton vert (à gauche du plateau) complètement à l'arrière (position «Slice»).
- 3.) Ôter la poignée du protège-doigts et placer dans le creux les fruits/légumes précoupés.
- 4.) Faire glisser, en va-et-vient sur le plateau, le protège-doigts contenant les morceaux de fruits/légumes. Pour finir de couper les petits restes, remettre la poignée sur le protège-doigts.

Couper en julienne:

- 1.) Pousser le bouton vert (à gauche du plateau) complètement à l'avant (position «Julienne»).
- Procéder comme ci-dessus sous «Couper en tranches».

Couper en petits dés (réservoir transparent monté):

- 1.) Pousser le bouton vert (à gauche du plateau) complètement à l'avant (position «Julienne»).
- 2.) Ôter la poignée du protège-doigts et placer dans le creux les fruits/légumes précoupés. Remettre la poignée en place.
- 3.) Faire glisser tout en avant le protège-doigts, contenant les morceaux de fruits/légumes et muni de sa poignée. Tourner la poignée de 90 degrés ($\frac{1}{4}$ de tour) et faire glisser le tout en arrière. Poursuivre cette opération jusqu'à ce que tous les morceaux de fruits/légumes soient coupés en petits dés. Ceux-ci tombent au fur et mesure dans le réservoir.

Attention

- La lame est très coupante!
- **Ne jamais utiliser la mandolinette sans protège-doigts!**

Entretien

- Passe au lave-vaisselle.