

Texte français au verso

Gebrauchshinweis

Power-Häxler

Der Power-Häxler besteht aus transparentem rutschfestem Behälter, grünem Deckel mit gelbem Zug-Griff und Zug-System für den Antrieb, gelbem Spachtel zum Ausputzen, alle Teile aus Kunststoff. Das Rotor-Messer ist aus gehärtetem Edelstahl, fest montiert in einer gelben Kunststoffhalterung mit Schnittgut-Abweiser. Das Rotor-Messer ist in einer Kunststoff-Schutzhülle geschützt aufbewahrt.

Achtung

- **Die Klingen sind sehr scharf!** Das Rotor-Messer nur am Kunststoff-Teil anfassen.
- Power-Häxler ausser Reichweite von Kindern aufbewahren!
- Kein heisses Schnittgut einfüllen, es kann ein Vakuum entstehen!

Vor erstem Gebrauch

- Alle Teile abwaschen.

Anwendung

- Deckel wegnehmen, Rotor-Messer aus der Schutzhülle nehmen.
- Rotor-Messer auf den Zapfen in der Mitte des Behälters stecken. Darauf achten, dass Klingen und oben liegender Schnittgut-Abweiser übereinander stehen, damit das Schnittgut einfach eingefüllt werden kann.
- 100 – 150 g Schnittgut, in Stücke geschnitten (max. 3 cm), einfüllen.
- Deckel aufsetzen, Power-Häxler auf trockene, feste Arbeitsfläche stellen. Mit einer Hand von oben fest umschliessen, dabei Power-Häxler auf die Arbeitsfläche drücken. Mit der anderen Hand den Zug-Griff umgreifen und ziehen.
- Zugbewegungen stark und schnell **bis zum Anschlag** ausführen.
- Zug-Griff bei vollem Auszug nicht loslassen, sondern mit der Hand dem Zug-Griff folgen, während die Automatik das Zugseil zurückspult.
- **Je mehr Zugbewegungen ausgeführt werden, desto feiner wird das Schnittgut.**
- Deckel wegnehmen, Rotor-Messer herausnehmen, Schnittgut mit Spachtel direkt in Pfanne oder Schüssel geben.

Reinigung

- Behälter spülmaschineneeignet.
- Rotor-Messer unter fließend heissem Wasser waschen.
- Deckel mit feuchtem Lappen reinigen.

Aufbewahrung

- Rotor-Messer in die Schutzhülle stecken und so im Behälter aufbewahren.

Deutscher Text auf der Rückseite

Mode d'emploi

Hachoir Pratico

Le hachoir Pratico comprend un gobelet transparent antidérapant, un couvercle vert équipé d'une poignée jaune et d'un système de cordon va-et-vient, ainsi qu'une spatule. Toutes ces pièces sont en matière synthétique. En acier inoxydable, les deux lames rotatives sont fixées sur un support en matière synthétique jaune, qui comprend en outre un bras anti-remontée des ingrédients. Cette unité de hachage se loge dans une protection en matière synthétique pour le rangement.

Attention

- **Les lames sont très affûtées!** Ne saisir l'unité de hachage que par ses parties en matière synthétique.
- Ranger le hachoir Pratico hors de portée des enfants.
- Ne pas introduire d'ingrédients chauds dans le gobelet, car un vide d'air pourrait se produire.

Avant la première utilisation

- Laver toutes les pièces.

Utilisation

- Ôter le couvercle, sortir l'unité de hachage de sa protection.
- Placer le support de lames sur le picot central du gobelet. Veiller à bien aligner les deux lames ainsi que l'anti-remontée du plan supérieur. Ainsi, les ingrédients à hacher seront introduits sans difficulté.
- Introduire les ingrédients à hacher (100 – 150 g) précoupés (max. 3 cm).
- Remettre le couvercle. Poser le hachoir Pratico sur un plan de travail sec et stable. Poser fermement une main sur le couvercle du hachoir et presser celui-ci contre le plan de travail. De l'autre main, saisir la poignée et la tirer.
- Actionner le cordon par des mouvements rapides et fermes **en allant à chaque fois jusqu'à la butée**.
- Ne pas relâcher la poignée en fin de course, mais bien suivre son mouvement lorsque le système automatique rembobine le cordon.
- **Plus nombreux seront les va-et-vient, et plus les ingrédients seront hachés menu.**
- Ôter le couvercle et retirer le support de lames, racler le hachis directement dans la poêle ou dans le saladier.

Nettoyage

- Le gobelet peut être mis au lave-vaisselle.
- L'unité de hachage doit être rincée sous l'eau courante chaude.
- Nettoyer le couvercle avec un linge humide.

Rangement

- Glisser l'unité de hachage dans sa protection et la placer ainsi dans le gobelet.