

Cuisipro.

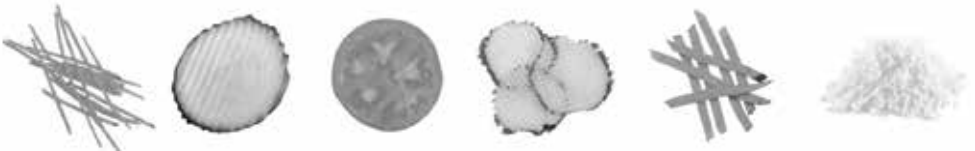
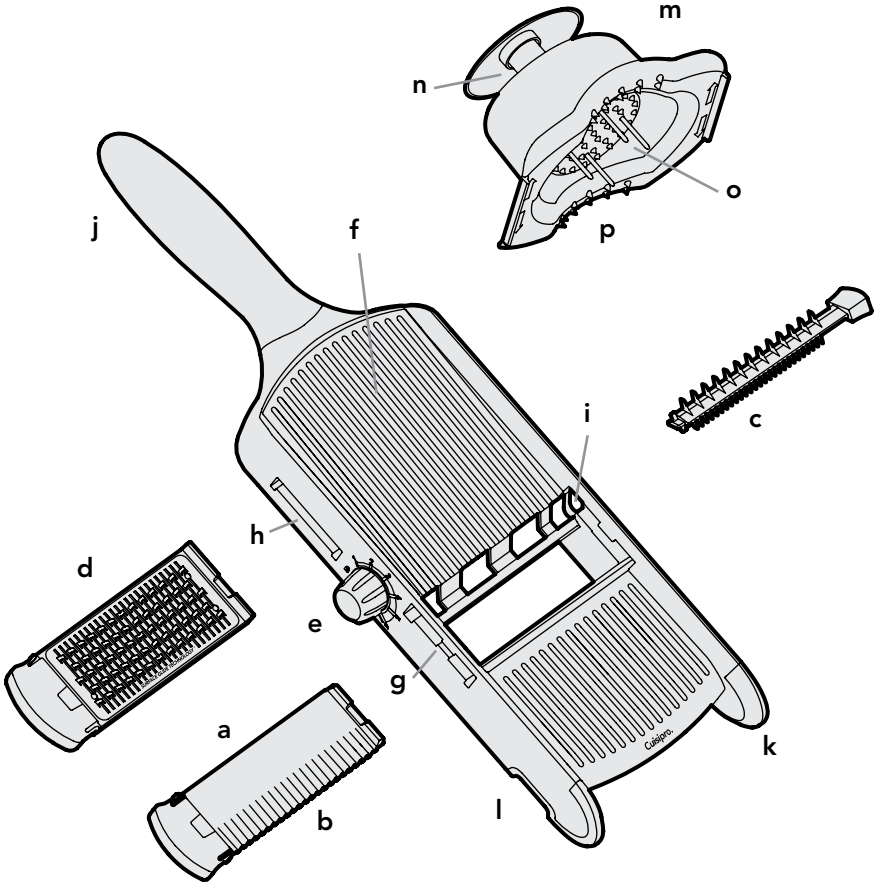
Mandoline Gemüsehobel

Bedienungsanleitung



Lieferumfang

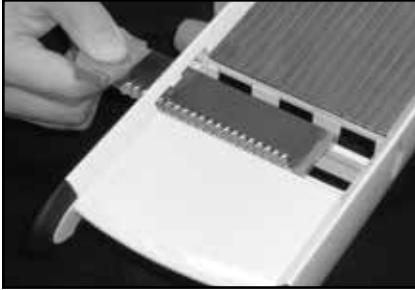
- a) Glatte Klinge
- b) Geriffelte Klinge
- c) Julienne-Klinge (2 Schnittstärken)
- d) Edelstahl-Raspelklinge
- e) Schnittstärken-Einstellrad
- f) Edelstahl-Oberfläche
- g) Messereinschub
- h) Aufbewahrungsfach
- i) Julienne-Einschub
- j) Rutschfester Softtouch-Griff
- k) Rutschfeste FüÙe
- l) Rutschfeste Schüsselrand-Einkerbung
- m) Fingerschutz
- n) Kolben
- o) Zinken
- p) Sicherheitsfruchthalter



Bedienungsanleitung

Schnellstartanleitung

- a. Setzen Sie die gewünschte(n) Klinge(n) ein. Gehen Sie zu für eine detaillierte Anleitung zu Klingen wechseln.



*Denken Sie daran, die Julienne-Klinge (2 Schnittstärken) herauszunehmen, wenn sie nicht benötigt wird.

- b. Stellen Sie die Schnittstärke ein.



- c. Drücken Sie das Obst-/Gemüsestück zwischen die Zinken des Fingerschutzes (gehen Sie für eine detaillierte Anleitung zu Benutzung des Fingerschutzes).



- d. Halten Sie die Mandoline in einem 45-Grad-Winkel. Stellen Sie die Mandoline mit den

Füßen auf ein Schneidbrett oder mit der Schüsselrand-Einkerbung auf eine Schüssel. Halten Sie den Fingerschutz in der Obst-/Gemüsestück in der Ausgangsposition (s. Bild unten), halten Sie den Kolben so, dass die Pfeile auf dem Kolben in Richtung des Griffs zeigen.

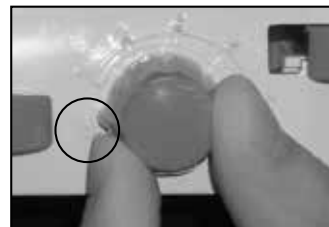


- e. Lassen Sie bei gleichbleibendem Druck den Fingerschutz mit einer schnellen Abwärtsbewegung über die Edelstahl-Oberfläche gleiten. Das Obst-/Gemüsestück wird geschnitten.

TIPP: Heben Sie den Fingerschutz während jeder Aufwärtsbewegung zur Ausgangsposition hin leicht an, um einen glatteren Schnitt zu erhalten.

Einstellung der Schnittstärke

- a. Stellen Sie das Schnittstärken-Einstellrad auf die gewünschte Schnittgröße. Durch die Einstellung hebt oder senkt sich die Edelstahl-Oberfläche. Die Schnittstärke kann zwischen 1 und 6 Millimetern eingestellt werden.
- b. Stellen Sie das Schnittstärken-Einstellrad nach Gebrauch in die Einrastposition.



Benutzung des Fingerschutzes

- a. Drücken Sie das Obst-/Gemüsestück zwischen die Zinken. Der Kolben wird sich durch den Druck aufwärts bewegen.



- b. Kleinere Stücke werden bequem in die Öffnung des Handschutzes passen. Größere Stücke sollten in den Sicherheitsfruchthalter gelegt werden.



Wechseln der Klingen

- a. Wählen Sie die Klinge(n) für die gewünschte Schnittstärke und legen Sie sie in den Messereinschub. Wenn Sie ein Klickgeräusch hören, ist die Klinge eingerastet.

Schneiden

- i. Legen Sie die glatte Klinge in den Messereinschub, bis die Klinge einrastet. Die Kante der glatten Klinge sollte in Richtung des Griffes zeigen.

Geriffeltes Schneiden

- i. Legen Sie die geriffelte Klinge in den Messereinschub, bis die Klinge einrastet. Die Kante der geriffelten Klinge sollte in Richtung des Griffes zeigen.

Waffel-Schnitt

- i. Legen Sie die geriffelte Klinge in den Messereinschub, bis die Klinge einrastet. Die Kante der geriffelten Klinge sollte in Richtung des Griffes zeigen.
- ii. Stellen Sie die Schnittstärke auf 2 oder 3 ein.
- iii. Der erste Schnitt wird eine geriffelte Form haben. Drehen Sie den Fingerschutz mit jeder Bewegung um 90 Grad, um einen Waffel-Effekt zu erzielen.

Julienne-Schnitt

- i. Stellen Sie die Julienne-Schnittstärke ein.
- ii. Legen Sie die Julienne-Klinge in den Julienne-Einschub. Die Klinge sollte aufwärts in Richtung der Edelstahloberfläche zeigen.
- iii. Legen Sie die glatte Klinge in den Messereinschub.
- iv. Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein.
- v. Schneiden Sie mit Hilfe des Fingerschutzes.

Raspel

- i. Legen Sie die Edelstahl-Raspelklinge in den Messereinschub bis die Klinge einrastet.
- ii. Stellen Sie die Schnittstärke in die Einrastposition.

Reinigung

Die Mandoline und der Fingerschutz sind spülmaschinenfest – oberstes Fach benutzen. Es wird empfohlen, die Klingen per Hand zu reinigen.

Achtung

Die Cuisipro Mandoline hat sehr scharfe Klingen. Lassen Sie bei jedem Gebrauch äußerste Vorsicht walten. Der Fingerschutz sollte nach Möglichkeit immer Ihre Hände und Finger schützen. Lassen Sie niemals die Mandoline oder ihre Einzelteile in Reichweite von Kindern.

Cuisipro.

Ein Unternehmensbereich von
Browne & Co.
Markham, Ontario, Canada L3R 1E3
www.cuisipro.com

Browne Europe, Les Hauts de Serre
26190 Saint-Laurent-en-Royans, France

Produziert in China. Entwickelt in Kanada.
Cuisipro ist ein eingetragenes
Warenzeichen von Browne & Co