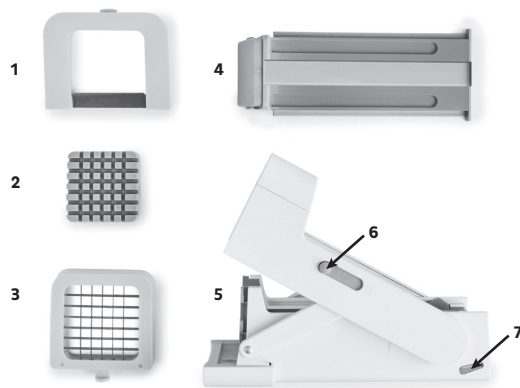




Kartoffel-Schneider für Pommes und Würfeli



- 1 Klingeneinsatz für Würfel
- 2 Ausstosser
- 3 Klingengitter
- 4 Schlitten
- 5 Grundkörper mit Schneidearm
- 6 Schneidearm Sicherung
- 7 Schlitten Entriegelung

## Grüezi

Wer den Kartoffelschneider einmal ausprobiert hat, wird ihn nicht mehr hergeben wollen. Er spart nämlich viel Zeit und macht die gefährliche Schneidarbeit überflüssig: Kartoffeln lassen sich im Eilzugtempo exakt würfeln oder in Stäbchen schneiden.

### Hinweis zum sicheren Gebrauch

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor dem ersten Verwenden aufmerksam durch und folgen Sie bei der Anwendung den Schritten und der Reihenfolge dieser Anleitung.

**Achtung:** Der Kartoffel-Schneider ist mit sehr scharfen Klingen ausgestattet. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

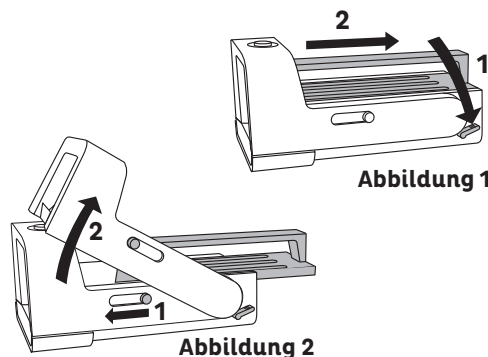
### Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Verpackungsteile und reinigen Sie das Produkt gemäss Reinigungshinweis.

## Anwendung

### Würfeli schneiden

1. Schlitten entriegeln und nach hinten ziehen. **(Abbildung 1)**
2. Eine Kartoffel einlegen.
3. Schlitten nach vorne an die Kartoffel schieben.
4. Kartoffel-Schneider entsichern – Schneidearm schwingt nach oben. **(Abbildung 2)**
5. Würfeli schneiden, dazu Schneidearm mehrmals nach unten drücken bis die ganze Kartoffel geschnitten ist. Die Kartoffel wird dabei automatisch nach vorne transportiert.



## Anwendung

### Stäbli schneiden

1. Schlitten entriegeln und nach hinten ziehen. **(Abbildung 1)**
2. Kartoffel-Schneider entsichern – Schneidearm schwingt nach oben. **(Abbildung 2)**
3. Oberen Klingeneinsatz entfernen, dazu mit dem Daumen den grünen Knopf aus dem Schneidearm drücken. Klingeneinsatz nach unten ausfahren. **Vorsicht: scharfe Klinge! (Abbildung 3)**
4. Eine Kartoffel einlegen.
5. Schlitten nach vorne an die Kartoffel schieben
6. Pommes schneiden, dazu Schneidearm mehrmals nach unten drücken bis die ganze Kartoffel geschnitten ist. Die Kartoffel wird dabei automatisch nach vorne transportiert.

### Demontage zur Reinigung

1. Schlitten entriegeln und nach hinten aus dem Kartoffel-Schneider ziehen. **(Abbildung 1)**
2. Ausstosser vom Schlitten entfernen, dazu Ausstosser nach oben ziehen.
3. Kartoffel-Schneider entsichern – Schneidearm schwingt nach oben. **(Abbildung 2)**
4. Oberen Klingeneinsatz entfernen, dazu mit dem Daumen den grünen Knopf aus dem Schneidearm drücken. Klingeneinsatz nach unten ausfahren. **Vorsicht: scharfe Klingen! (Abbildung 3)**
5. Klingengitter entfernen, dazu mit dem Daumen den grünen Knopf aus der Unterseite des Geräts drücken. Klingengitter nach oben schieben und aushängen. **Vorsicht: scharfe Klingen! Tipp:** legen sie dazu das Gerät auf den Rücken. **(Abbildung 4)**

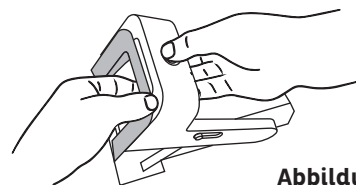


Abbildung 3

## Reinigung

Der Gemüseschneider ist nicht spülmaschinengeeignet. Alle Teile von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

## Montage

1. Klingeneinsatz für Würfel und Klingengitter wieder einsetzen. **Tipp:** Klingengitter erst einhängen und dann nach unten schieben.
2. Schneidearm nach unten drücken und sichern.
3. Ausstosser an den Schlitten montieren.
4. Schlitten hinten in den Kartoffel-Schneider einführen und ganz nach vorne schieben.
5. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

## Tipps:

- längliche, nicht zu dicke Kartoffeln verwenden.
- Keine alten Kartoffeln verwenden, diese sind gummiartig und schwer zu schneiden.
- Grosse Kartoffel der Länge nach halbieren.
- Kartoffel-Schneider zweihändig bedienen: eine Hand am Griff des Schlittens und mit der anderen Hand den Schneidearm schwungvoll nach unten drücken.
- Kartoffeln können mit oder ohne Schale geschnitten werden. Würfeli sehen schöner aus und schmecken besser, wenn die Kartoffeln geschält sind.

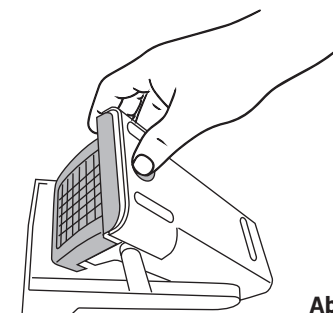


Abbildung 4