

## Vor Inbetriebnahme:

Achtung: der Spiral Slicer hat sehr scharfe Metallklingen, Vorsicht beim Berühren dieser Teile

Alle Teile mit warmem Wasser und etwas Handspülmittel abwaschen und sofort trocknen.

Der Spiral Slicer besteht aus einem durchsichtigen Auffangbehälter mit zwei kleinen Griffen am oberen Rand, der Schneideplatte mit dem Schneidewerkzeug für Spiralen, Scheiben oder Spaghetti und einem durchsichtigen Deckel mit Handkurbel und Halter für das zu schneidende Gemüse.



## Verwendung

Es eignen sich Gemüsesorten die fest und innen nicht hohl sind. So lassen sich z.B. Kohlrabi, Möhren, Rote Beete, Gurken, Zucchini und Kartoffeln schneiden.

Das Gemüse muss in Teile geschnitten werden (mind. 2.5cm im Durchmesser und max. 9 cm lang). Die obere und die untere Schnittfläche des zu verarbeitenden Gemüses sollten gerade und waagrecht sein. Dadurch können die Gemüsestücke an den Zähnen im Deckel des Spiral Slicer befestigt und auf der kleinen Spitze der Schneideplatte gehalten werden.

Der kleine Hebel an der Seite der Schneideplatte wird so gestellt, wie das Gemüse geschnitten werden soll. Der Hebel in der linken Position schneidet Streifen oder Stränge, der Hebel in der rechten Position schneidet Scheiben oder Spiralen.

Die flache Seite des Gemüses auf den kleinen Stift in der Mitte der Schneideplatte andrücken, damit das Gemüse gehalten wird. Den Deckel mit der Handkurbel auf der Schneideplatte platzieren. Im Deckel befindet sich eine Platte mit mehreren kleinen Zähnen. Diese Zähne halten das Gemüsestück während des Schneidens. Dazu wird die Platte mit den Zähnen auf das Gemüsestück gedrückt. Das Gemüsestück wird nun zwischen der Schneideplatte und dem Deckel gehalten. Der Deckel wird entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die Schneideplatte gedreht.

Zum Schneiden wird einfach die Handkurbel mit der rechten Handfläche im Uhrzeigersinn gedreht und gleichzeitig nach unten gepresst, während die linke Hand den Deckel fest hält. Je nachdem, in welcher Stellung sich der Hebel befindet kann man entweder Spaghetti oder Stränge herstellen oder man schneidet kleine Scheiben oder Spiralen. Unterhalb der Schneideplatte befindet sich der Auffangbehälter für die geschnittenen Streifen, Spiralen oder Scheiben.

## ACHTUNG:

Die Messer des Spiral Slicer sind extrem scharf. Beim Reinigen oder Waschen des Schneiders muss entsprechend vorsichtig gearbeitet werden. Wenn sich Reste vom Gemüse in den Messern verklemmt haben, dann entweder unter Wasser abspülen oder mit einer Bürste entfernen. Die Reste keinesfalls mit den Fingern entfernen. Den Spiral Slicer nach dem Gebrauch Reinigen und sofort abtrocknen.

### Lange dünne Stränge, Spaghetti schneiden:

Den Hebel für das Spaghettimesser nach links stellen und das zuvor eingespannte und auf die entsprechende Länge geschnittene Gemüsestück durch konstanten Druck während des Drehens im Uhrzeigersinn so lange drehen, wie die Stränge (Spaghetti) sein sollen. Eine Unterbrechung des Drehens kann zum Abreißen des Strangs führen.

### Einzelne dünne Scheiben schneiden:

Für ganze Scheiben das Gemüsestück senkrecht bis in die Mitte einschneiden (wie beim Anschneiden einer runden Torte), dann entsprechend auf dem Stift auf der Schneideplatte setzen. Dann den Deckel darauf platzieren und entgegen dem Uhrzeigersinn einrasten, die Zähne der Halteplatte auf das Gemüse pressen und mit der Kurbel im Uhrzeigersinn drehen.

Bei halben Scheiben wird das Gemüse zu etwa  $\frac{3}{4}$  durch geschnitten über den Mittelpunkt hinaus. Nach dem Einspannen werden durch Drehen der Handkurbel die einzelnen Scheiben geschnitten.