



DE Gebrauchsanleitung
ab Seite 2

GB Instruction Manual
from page 5

FR Mode d'emploi
de la page 8

NL Bedieningshandleiding
vanaf pagina 11

IT Istruzioni per l'uso
da pag 14

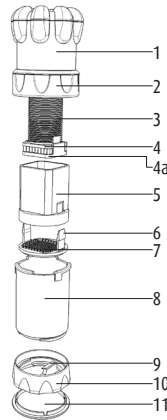
ES Instrucciones de uso
a partir de la página 17

Sehr geehrte Genius-Kundin, sehr geehrter Genius-Kunde,

mit dem Knoblauch-Schneider haben Sie ein Qualitätsprodukt aus dem Hause Genius erworben. Im Gegensatz zur herkömmlichen Art der Knoblauch-Zerkleinerung durch Pressen, Reiben oder Zerdrücken wird die Knoblauchzehe mit dem Knoblauch-Schneider in Sekundenschnelle in kleine, gleichmäßige Würfel geschnitten. Auf diese Art gehen keine Vitamine, Enzyme, Mineralstoffe und Spurenelemente verloren.

Dank der einfachen, leichten Handhabung wie bei einer Salz- und Pfeffermühle können Sie auch beim Nachwürzen am Tisch die Knoblauchwürfel gleichmäßig auf den Speisen verteilen. Der Verschlussdeckel verschließt die untere Öffnung des Knoblauch-Schneiders geruchsfrei.

Skizze 1:



- (1) Oberteil
- (2) Feststellig
- (3) Gewinde
- (4) Stempel
- (4a) transparente Lochplatte
- (5) Behälter
- (6) Klipse des Messersiebs
- (7) Messersieb
- (8) Unterteil
- (9) Quermesser
- (10) unterer Ring
- (11) Verschlussdeckel

Gebrauchsanleitung



Knoblauch-Schneider am Unterteil festhalten, den Feststellig entgegen dem Uhrzeigersinn aufdrehen und Oberteil herausziehen (vgl. Skizze 1).



Die geschälte Knoblauchzehe (den harten Wurzelansatz vorher mit dem Messer abschneiden) in den Behälter geben und das Oberteil wieder in das Unterteil schieben. Den Feststellig auf das Unterteil aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zudrehen.

Der Knoblauch-Schneider ist nun verschlossen und einsatzbereit.



Durch Drehen des Oberteils nach rechts (Unterteil dabei mit der freien Hand festhalten) wird die Knoblauchzehe durch das Messersieb in rechteckige Streifen zerschnitten. Diese werden durch das im unteren Ring befindliche Quermesser in kleine, gleichmäßige Würfel geschnitten. Nachdem sich die Kunststoffstifte des Stempels komplett durch die Öffnungen des Messersiebes gedrückt haben, ist der Knoblauch zu 100% aufgebraucht und der Behälter vollständig geleert. Die Anschlagssperre verhindert ein Überdrehen des Knoblauch-Schneiders.

④ Durch Öffnen des Feststellrings und Herausziehen des Oberteils kann der Knoblauch-Schneider wieder geöffnet und nachgefüllt werden.

Achtung!

- Um eine 100%-ige Funktion zu gewährleisten, sollten Sie darauf achten, dass der Behälter nur mit einer Knoblauchzehe befüllt ist. Damit Sie den Knoblauch-Schneider auch weiterhin ohne Kraftanstrengung bedienen können, sollten Sie ganz große Knoblauchzehen (abhängig von der Knoblauchsorte) halbieren oder vierteln und die halbierten oder geviertelten Teile einzeln einfüllen und würfeln.
- Bitte darauf achten, dass der Behälter im Unterteil eingerastet ist.
- Der Verschlussdeckel dient zum Verschließen des Knoblauch-Schneiders und muss natürlich vor der Benutzung abgenommen werden.

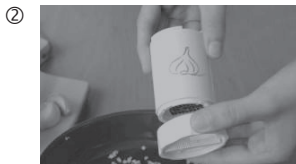
Pflege und Reinigung

Grundsätzlich sollte vor dem ersten Einsatz und nach jeder Benutzung eine Reinigung des Knoblauch-Schneiders erfolgen. Alle Teile des Knoblauch-Schneiders können unter fließendem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Dazu wird der Knoblauch-Schneider wie folgt auseinander genommen:



Den Feststeking öffnen und das Oberteil aus dem Unterteil herausziehen.



Den unteren Ring durch eine Viertel Rechtsdrehung vom Unterteil lösen (siehe Bodenmarkierung). Den Ring mit dem Quermesser unter fließendem Wasser abspülen.

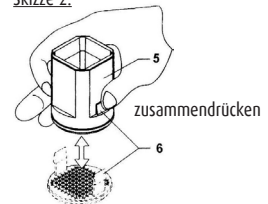


Den Behälter aus dem Unterteil herausdrücken.



Die zwei Klipse des Messersiebes an der Seite des Behälters zusammendrücken (siehe Skizze 2) und das komplette Messersieb herausziehen. Das Messersieb bei Bedarf mit der Spülbürste reinigen.

Skizze 2:



Den Zusammenbau nehmen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor:

- ① Den unteren Ring auf das Unterteil drehen.
- ② Die Klipse des Messersiebes in die Öffnungen auf der Unterseite des Behälters drücken. Den kompletten Behälter mit Messersieb in das Unterteil schieben, bis er einrastet.
- ③ Das Oberteil in das Unterteil schieben.

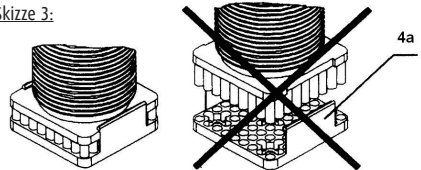
Tipps

- Den Metallring im Unterteil und das Gewinde mit Speiseöl einreiben. Dies erhöht die Gleitfähigkeit, und der Behälter mit dem Messersieb dreht sich umso leichter.
- Sie haben die Reinigung vergessen und der Knoblauch-Schneider lässt sich nur sehr schwer öffnen bzw. drehen? Kein Problem: Stellen Sie den Knoblauch-Schneider bis zum Feststellring für ca. 5 Minuten in heißes Wasser. Der Knoblauchsafft verliert seine klebende Eigenschaft - Sie können das Gerät zur Reinigung wieder leicht auseinander nehmen.

Achtung!

- Grundsätzlich ist der komplette Knoblauch-Schneider zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Um zu vermeiden, dass Spülwasser in das Oberteil läuft, sollten Sie darauf achten, dass das Oberteil senkrecht in der Spülmaschine gelagert wird. Bei Wassereintritt müssen Sie die Flüssigkeit ausschüttern.
- Zur Lagerung des Knoblauch-Schniders den Feststellring immer im geöffneten Zustand belassen, damit die Verschlussklemme im Oberteil elastisch bleibt.
- Die transparente Lochplatte am Stempel (siehe Skizze 3) reinigt sich automatisch und darf auf keinen Fall entfernt werden. Bei Nichtbeachtung ist das Gerät nicht mehr funktionsfähig.

Skizze 3:



Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Genius-Team!

Genius Kundenservice

Einfach den QR-Code scannen und alle Service-Informationen auf einen Blick erhalten!

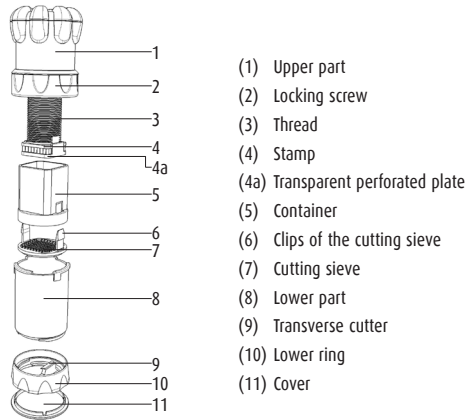


Dear Genius Customer,

The Garlic Cutter you have purchased is a quality product by Genius. Contrary to normal processes of cooking with garlic such as crushing, grating or pressing, the Garlic Cutter dices the cloves into small equally-sized pieces in no time at all. The advantage of this process is that vitamins, enzymes, minerals and trace elements are not lost.

Thanks to the simple, easy handling, it's really just the same as a salt or pepper dispenser. You can even use it at table to season your dishes with small garlic cubes. The accompanying lid closes the base of the Garlic Cutter and at the same time keeps that garlic smell at bay!

Figure 1:



Instruction Manual



Hold the Garlic Cutter at the lower part, untwist the locking screw counter clockwise and remove the upper part (see sketch 1).

Put the peeled garlic clove (cut off the hard end of the garlic clove with a knife beforehand) into the container and slide the upper part again in the lower part. Place the locking screw on the lower part and turn clockwise until the end stop.

Now the garlic cutter is closed and ready for use.

By turning the upper part clockwise (hold the lower part with the free hand) the garlic clove is cut into rectangular strips with the cutting sieve. These are cut in small even cubes by the transverse cutter of the lower ring.

After the plastic pins of the stamp have been pressed completely through the openings of the cutting sieve, the garlic is used 100% and the container is completely empty. The stop pin prevents an over twisting of the Garlic Cutter.

④ By opening the locking screw and withdrawing the upper part, the Garlic Cutter can be opened again and refilled.

Attention!

- To ensure a perfect functioning, you should take care that the container is filled with only one garlic clove. If you want to continue to use the Garlic Cutter with only little effort you should halve or quarter large garlic cloves (depending on the garlic variety) and fill and dice the halved or quartered parts individually.
- Please make sure that the container is locked in the lower part.
- The lid closes the Garlic Cutter and has to be removed before each usage.

Care and cleaning

As a basic principle, the Garlic Cutter should be cleaned before it is used for the first time and after each time it is used. All parts of the Garlic Cutter can be cleaned either under the under running water or in the dishwasher.

For this purpose the Garlic Cutter can be dismantled as follows:





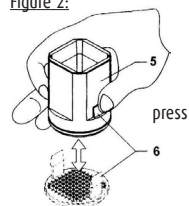
- ①  Open the locking screw and withdraw the upper part from the lower part.
- ②  Remove the lower ring through a quarter clockwise rotation from the lower part (see marking on the lower side). Clean the ring with the transverse cutter under running water or in the dishwasher.
- ③  Press out the container from the lower part.
- ④  Push the two clips of the cutting sieve on the side of the container (see figure 3) and withdraw the complete cutting sieve. The cutting sieve can be cleaned with a small brush.

Figure 2:



For the assembly please proceed in the reverse order:

- ① Turn the lower ring on the lower part.
- ② Press the clips of the cutting sieve into the openings at the lower side of the container. Slide the complete container with the cutting sieve into the lower part until it locks into place.
- ③ Slide the upper part in the lower part.

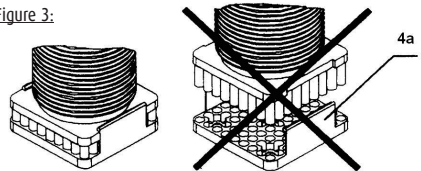
Tip

- Rub the metal ring in the lower part and the thread with cooking oil. This increases the sliding property and the container with the cutting sieve turns more easily.
- Did you forget to clean the Garlic Cutter or can it only be opened or turned with difficulty? No problem: Place the Garlic Cutter up to the locking screw in hot water for approximately 5 minutes. The garlic juice loses its sticking property and you can easily dismantle the device for cleaning.

Attention!

- As a basic principle the complete Garlic Cutter can be cleaned in the dishwasher. To avoid that dishwasher water penetrates in the upper part, you should take care that the upper part is placed vertically in the dishwasher. In case of water ingress you have to shake the liquid out.
- After cleaning and reassembly of the Garlic Cutter, always leave the locking screw open, this way the locking clip in the upper part remains elastic.
- The transparent perforated plate at the stamp (see sketch 3) is cleaned automatically and must not be removed in any case. If not observed the device is no longer functional.

Figure 3:



Enjoy your meals!

If you have any questions about the device or spare parts/accessories, please contact your local retailer.

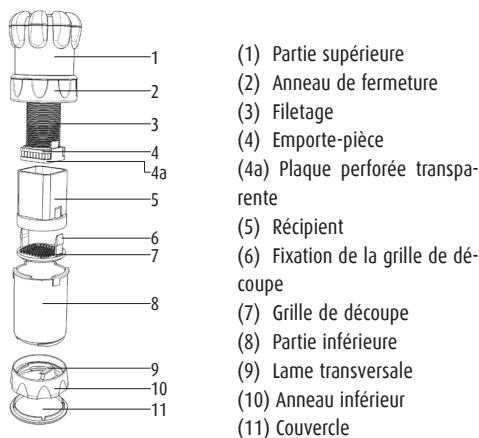
Très chère cliente de Genius, très cher client de Genius,

Avec le moulin à ail vous avez choisi un produit de qualité de la maison Genius. Avec le moulin à ail vous coupez en un tour de main l'ail en petits dés réguliers au lieu de l'écraser ou de le frotter ou de le presser avec les méthodes habituelles.

Coupé de cette façon, l'ail conserve toutes ses vitamines, enzymes, minéraux et oligo-éléments.

Grâce à son utilisation très simple comme un moulin à poivre ou à sel, vous pouvez aussi assaisonner à table vos plats en les saupoudrant avec des petits dés d'ail. Le capuchon fourni ferme l'ouverture sous le moulin à ail et évite ainsi les odeurs.

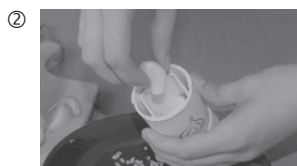
Figure 1:



Mode d'emploi



Tenez le moulin à ail par la partie inférieure, tournez l'anneau dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez la partie supérieure (voir figure 1).



Mettez les gousses d'ail épluchées dans le récipient (coupez auparavant le bout dur des gousses d'ail) et remplacez la partie supérieure dans la partie inférieure. Placez l'anneau de fermeture de façon exacte sur la partie inférieure et fermez en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le moulin à ail est alors fermé et prêt à être utilisé.



Les gousses d'ail sont coupées en bâtonnets par la grille de découpe en tournant la partie supérieure vers la droite (tenir la partie inférieure de l'autre main). Les bâtonnets sont ensuite coupés en petits cubes réguliers par la lame transversale située dans l'anneau inférieur.

Lorsque l'emporte-pièce est enfoncé complètement au travers de la grille de découpe, les gousses d'ail sont entièrement coupées et le récipient est vide. Une butée évite de trop tourner le moulin à ail.

④ Ouvrez le moulin en desserrant l'anneau et retirez la partie supérieure. Le moulin est alors ouvert et peut être rempli de nouveau.

Attention !

- Pour assurer un parfait fonctionnement, veillez à ce que le récipient ne contienne seulement qu'une gousses d'ail. Pour vous servir du moulin à ail sans effort, coupez les grosses gousses d'ail en deux ou en quatre (suivant la grosseur) et utilisez les morceaux d'ail un par un.
- Assurez-vous que le récipient soit bien fixé sur la partie inférieure.
- Le couvercle assure la fermeture du moulin à ail et doit être enlevé pour utiliser le moulin.

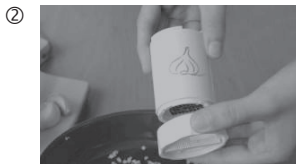
Entretien et nettoyage

Nettoyez par principe le moulin à ail avant la première utilisation et après chaque utilisation. Toutes les parties du moulin à ail peuvent être lavées sous l'eau courante ou au lave-vaisselle.

Pour cela démontez le moulin à ail de la façon suivante:



Ouvrez l'anneau de fermeture et retirez la partie supérieure de la partie inférieure.



Enlevez l'anneau de la partie inférieure avec un quart de tour vers la droite (voir la marque sur le dessous). Nettoyez l'anneau avec la lame transversale sous l'eau courante.

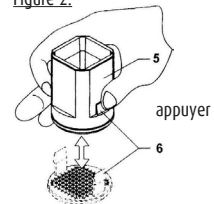


Retirez le récipient de la partie inférieure.



Appuyez sur les deux fixations de la grille de découpe sur le côté du récipient (voir figure 2) et retirez complètement la grille de découpe. Nettoyez en cas de besoin la grille de découpe avec une brosse.

Figure 2:



Pour le remontage procédez de la façon inverse:

- ① Remontez l'anneau sur la partie inférieure en le tournant.
- ② Poussez les fixations de la grille de découpe dans les ouvertures situées sous le récipient. Glissez le récipient avec la grille de découpe dans la partie inférieure, jusqu'à ce qu'il soit fixé.
- ③ Enfoncez la partie supérieure dans la partie inférieure.

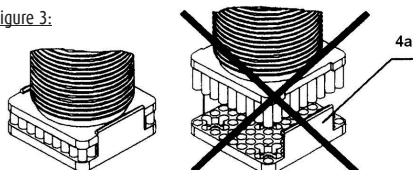
Conseil

- Lubrifiez l'anneau en métal sur la partie inférieure et le filetage avec de l'huile alimentaire. Ceci limite les frottements et le récipient avec la grille de découpe tourne plus facilement.
- Vous avez oublié de nettoyer le moulin à ail et il est difficile à ouvrir ou à tourner? Pas de problème: mettez le moulin à ail jusqu'à l'anneau de fermeture pendant 5 minutes dans de l'eau chaude. Le jus d'ail devient fluide et vous pouvez démonter l'appareil pour le nettoyer.

Attention !

- Le moulin à ail peut être nettoyé complètement au lave-vaisselle. Pour éviter que de l'eau coule dans la partie supérieure, veuillez la placer verticalement dans le lave-vaisselle. Si de l'eau entre à l'intérieur vous devez l'enlever.
- Pour ranger le moulin à ail, laissez l'anneau de fermeture en position ouverte afin de garder le système de fermeture élastique.
- La plaque perforée transparente (voir figure 3) se nettoie automatiquement (rincer uniquement avec de l'eau ou dans le lave-vaisselle) et ne doit en aucun cas être enlevée! En cas de non respect l'appareil n'est plus utilisable.

Figure 3:



Bonne appétit!

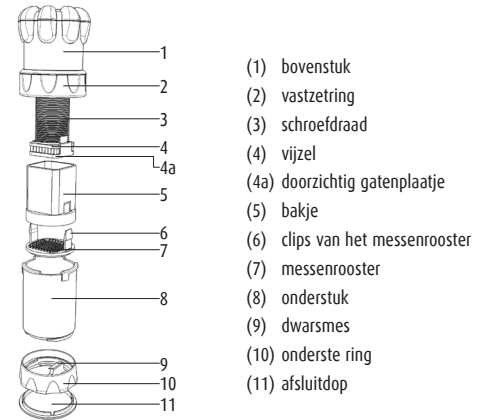
Si vous avez des questions concernant le produit, les accessoires ou les pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local.

Geachte Genius-klant,

Met de knofl ooksnijder hebt u een kwaliteitsproduct van Genius aangeschaft. In tegenstelling tot de traditionele manier om knofl ook fi jn te maken door persen, raspen of pletten, wordt het knofl ookteentje met de knofl ooksnijder in een mum van tijd in kleine, gelijkmatige blokjes gesneden. Met deze manier van fi jn maken gaan er geen vitamines, enzymen, mineralen en spoorelementen verloren.

Dankzij de eenvoudige, gemakkelijke hantering als een zout- en pepermolen kunt u ook bij het nakruیدن aan tafel de knofl ookblokjes gelijkmatig verdelen over de gerechten. De bijgevoegde afsluitdop sluit de onderste opening van de knofl ooksnijder geurloos af.

Figure 1:



Bedieningshandleiding



Houd de knofl ooksnijder vast aan het ondersteuk, draai de sluitring tegen de wijzers van de klok in open en trek het bovenstuk eruit (vgl. schets 1).



Stop het gepelde knofl ookteentje (het harde wortelstukje snijdt u er eerst met een mes af) in het bakje en schuif het bovenstuk weer in het ondersteuk. Plaats de sluitring op het ondersteuk en draai de sluitring vast tot aan de aanslag door hem in de richting van de wijzers van de klok te draaien. De knofl ooksnijder is nu dicht en klaar voor gebruik.



Door het bovenstuk naar rechts te draaien (hierbij houdt u het ondersteuk met uw hand vast) wordt het knofl ookteentje door het messenrooster in rechthoekige reepjes gesneden. Deze worden door het dwarsmes in de onderste ring in kleine, gelijke blokjes gesneden. Nadat de plastic pinnetjes van de vijzel zich volledig door de openingen van het messenrooster hebben gedrukt, is de knofl ook helemaal op-gesneden en het bakje geheel leeg. De aanslagblokering voorkomt dat de knofl ooksnijder doldraait.

④ Door de sluitring open te draaien en het bovenstuk eruit te trekken, kan de knofl ooksnijder weer geopend en bijgevuld worden.

Let op!

- Om te garanderen dat de knoflooksnijder voor honderd procent functioneert, raden wij u aan het bakje slechts met één knoflookteentje te vullen. Als u de knoflooksnijder altijd zonder krachtsinspanning wilt kunnen blijven bedienen, is het raadzaam om zeer grote knoflooktenen (afhankelijk van de knoflooksoort) in tweeën of vieren te delen en de halve of kwartstukjes er één voor één in te vullen en in blokjes te snijden.
- Zorg ervoor dat het bakje in het onderstuk is ingeklikt.
- De afsluitdop dient om de knoflooksnijder te sluiten en moet er natuurlijk vóór gebruik afgehaald worden.

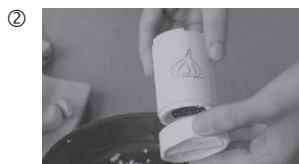
Onderhoud en schoonmaken

Vóór het eerste gebruik en na ieder gebruik moet de knoflooksnijder altijd schoongemaakt worden. Alle onderdelen van de knoflooksnijder kunnen onder de kraan of in de vaatwasser schoongemaakt worden.

Hier toe wordt de knoflooksnijder als volgt uit elkaar gehaald:



Open de sluitring en trek het bovenstuk uit het onderstuk.



Draai de onderste ring uit het onderstuk door een kwarts slag naar rechts te draaien (zie de markering op de bodem). Spoel de ring met het dwarsmes af onder de lopende kraan.

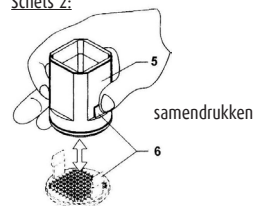


Druk het bakje uit het onderstuk.



Druk de twee clips van het messenrooster aan de kant van het bakje samen (zie schets 2) en trek het hele messenrooster eruit. Als het nodig is, maakt u het messenrooster met een afwasborstel schoon.

Schets 2:



De knoflooksnijder wordt in omgekeerde volgorde weer in elkaar gezet:

- ① Draai de onderste ring op het onderstuk.
- ② Druk de clips van het messenrooster in de openingen aan de onderkant van het bakje. Schuif het hele bakje met messenrooster in het onderstuk tot het inklikt.
- ③ Schuif het bovenstuk in het onderstuk.

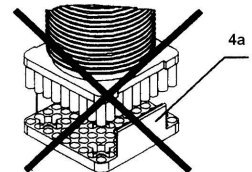
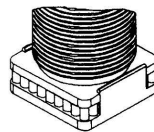
Tip

- Wrijf de metalen ring in het onderstuk en de schroefdraad in met spijsolie. Hierdoor glijden ze beter en het bakje met het messenrooster draait des te gemakkelijker.
- U hebt vergeten de knoflooksnijder schoon te maken, zodat hij zich slechts moeilijk laat openen of draaien? Geen probleem: plaats de knoflooksnijder tot aan de sluitring ca. 5 minuten in heet water. Het knoflooksap verliest zijn kleverige eigenschap – u kunt de knoflooksnijder daarna weer makkelijk uit elkaar halen om hem schoon te maken.

Let op!

- In principe is de complete knoflooksnijder geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Om te voorkomen dat vaatwater in het bovenstuk loopt, raden wij u aan erop te letten dat het bovenstuk loodrecht in de vaatwasser wordt geplaatst. Als er water in het bovenstuk is gelopen, moet u het vocht eruit schudden.
- Als u de knoflooksnijder opbergt, draai de sluitring dan altijd open, zodat de afsluitklem in het bovenstuk elastisch blijft.
- De doorschijnende gaatjesplaat aan de vijzel (zie schets 3) reinigt zich automatisch en mag in géén geval verwijderd worden. Als u hier niet op let, werkt de knoflooksnijder niet meer.

Schets 3:



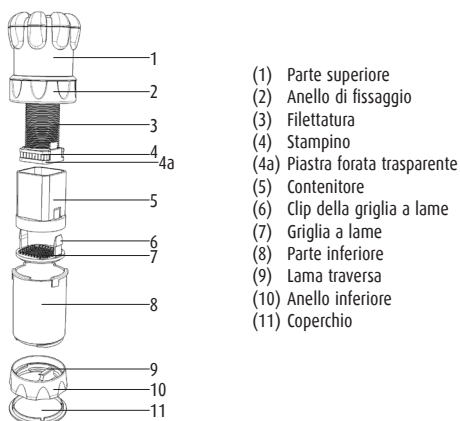
Eet smakelijk!

Wanneer u vragen heeft over het product of een van de accessoires, kunt u contact opnemen met een lokale leverancier.

Gentile cliente di Genius,

con il taglia aglio ha acquistato un prodotto di qualità del marchio Genius.
Il taglia aglio si compone dei seguenti pezzi:

Fig. 1:



Istruzioni per l'uso



① Tenere con una mano la parte inferiore del taglia aglio, con l'altra ruotare l'anello di fissaggio in senso antiorario e estrarre la parte superiore (Figura 1).



② Inserire nel contenitore lo spicchio d'aglio precedentemente sbucciato (dopo aver eliminato il picciolo duro con un coltello) e spingere di nuovo la parte superiore in quella inferiore. Mettere l'anello di fissaggio sulla parte inferiore e ruotare fino in fondo in senso orario. Il taglia aglio è chiuso e pronto all'uso.



③ Ruotando la parte superiore verso destra (tenendo quella inferiore con l'altra mano) lo spicchio d'aglio viene tagliato dalla griglia a lame in strisce rettangolari, che poi vengono omogeneamente sminuzzate in dadini dalla lama traversa nell'anello inferiore.

Quando i perni dello stampino sono penetrati completamente nei fori della griglia a lame, l'aglio è consumato e il contenitore è vuoto. Il blocco integrato impedisce che il taglia aglio tagli a vuoto.

④ Per riempire di nuovo il taglia aglio, aprire di nuovo l'anello di fissaggio e estrarre la parte superiore.

Attenzione

- Per un perfetto funzionamento del taglia aglio, inserire nel contenitore solo uno spicchio d'aglio alla volta. Per utilizzare il taglia aglio senza far fatica, tagliare a metà o in quarti gli spicchi più grandi (a seconda del tipo di aglio usato) e sminuzzare solo una metà o un quarto alla volta.
- Assicurarsi che il contenitore nella parte inferiore sia ben fisso.
- Il coperchio serve a chiudere il taglia aglio e ovviamente va tolto prima dell'uso.

Cura e lavaggio

Lavare il taglia aglio prima del primo impiego e dopo ogni impiego. Tutte le parti del taglia aglio possono essere lavate in acqua corrente o nella lavastoviglie.

Smontare il taglia aglio come segue:



Aprire l'anello di fissaggio e estrarre la parte superiore dalla parte inferiore.



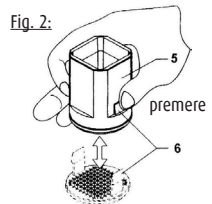
Ruotare l'anello inferiore di un quarto (fino alla tacca sul fondo) e staccarlo dalla parte inferiore. Sciacquare l'anello con la lama traversa in acqua corrente.



Premendo, estrarre il contenitore dalla parte inferiore.



Premere le due clip della griglia a lame ai lati del contenitore (Figura 2) e estrarre la griglia a lame. Se necessario, pulire la griglia a lame con una spazzola.



Per rimontare il taglia aglio, procedere come segue:

- ① Avvitare l'anello inferiore alla parte inferiore.
- ② Premere le clip della griglia a lame nelle aperture sul fondo del contenitore. Spingere completamente il contenitore con la griglia a lame nella parte inferiore.
- ③ Spingere la parte superiore nella parte inferiore.

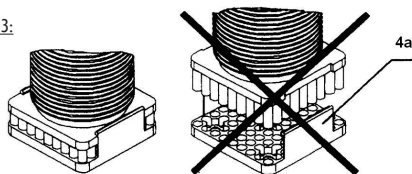
Consiglio

- Oliare con olio alimentare l'anello di metallo della parte inferiore e la filettatura. Così se ne migliora la scorrevolezza e il contenitore con la griglia a lame ruota ancora più facilmente.
- Avete dimenticato di pulire il taglia aglio e non riuscite più a aprirlo o ruotarlo? Nessun problema: immergete il taglia aglio fino all'anello di fissaggio per circa 5 minuti in acqua calda. Il succo dell'aglio si scioglie – ora il taglia aglio si smonta facilmente.

Attenzione!

- Tutte le componenti del taglia aglio possono essere messe nella lavastoviglie. Per evitare che la parte superiore si riempia d'acqua di lavaggio, metterla nella lavatrice in posizione verticale. Se entra dell'acqua, farla uscire scuotendo la parte superiore.
- Dopo l'uso, riporre sempre il taglia aglio con l'anello di fissaggio aperto, affinché la molla di fissaggio della parte superiore resti elastica.
- La piastra forata trasparente sullo stampino (Figura 3) si pulisce automaticamente (sciappare solo con acqua o mettere nella lavastoviglie), non staccarla mai dall'apparecchio. Se staccata, il taglia aglio diventa inutilizzabile.

Fig. 3:



Buon appetito!

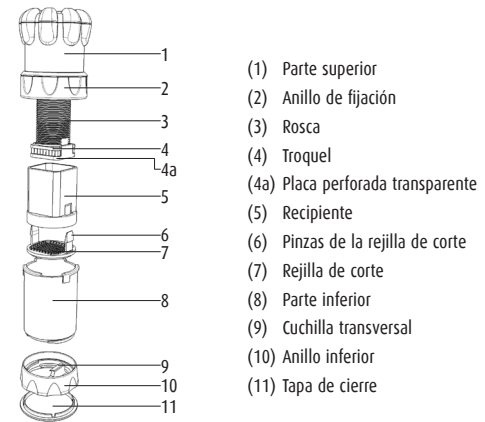
In caso di domande sull'apparecchio, le parti di ricambio e/o gli accessori Vi preghiamo di contattare il vostro rivenditore locale.

Estimada cliente de Genius, estimado cliente de Genius,

Con este cortador de ajos usted ha adquirido un producto de calidad de la casa Genius.

El cortador se compone de los elementos que se describen a continuación:

Imagen 1:



Instrucciones de uso



Sujetar el cortador de ajos por la parte inferior, desenroscar el anillo de fijación en sentido antihorario y extraer la parte superior (consultar la imagen 1).



Introducir el diente de ajo pelado (cortar previamente el trozo de raíz dura con un cuchillo) en el recipiente y volver a colocar la parte superior en la inferior. Colocar el anillo de fijación en la parte posterior y girar en sentido horario hasta el tope.

El cortador de ajos está cerrado y listo para el usarse.



Al girar la parte superior hacia la derecha (mantener sujeta mientras tanto la parte inferior) la rejilla de corte trocea el diente de ajo en tiras rectangulares. La cuchilla transversal situada en el anillo inferior corta estas tiras en pequeños cubos iguales.

Después de que las puntas del troquel hayan pasado completamente por las aberturas de la rejilla de corte, el ajo se ha acabado y el recipiente está vacío. El tope evita que se fuerce el cortador de ajos.

④ Para abrir de nuevo el cortador de ajos y rellenarlo hay que abrir el anillo fijador y extraer la parte superior.

⚠ ¡Atención!

- Para garantizar un funcionamiento al 100% preste especial atención a que solo se introduzca un diente de ajo en el recipiente. Para poder usar el cortador de ajos con menor esfuerzo todavía, deberá partir por la mitad o en cuartos los dientes de ajo que sean muy grandes (independientemente de la variedad de ajo) e introducir los trozos individualmente en el recipiente para cortarlos.
- Preste atención a que el recipiente este enroscado en la parte inferior.
- La tapa de cierre sirve para cerrar el cortador de ajos y deberá retirarse antes de su empleo.

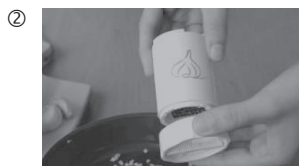
🧼 Mantenimiento y limpieza

El cortador de ajos deber limpiarse antes de ser usado por primera vez y después de cada uso. Todas las piezas del cortador de ajos pueden limpiarse con agua corriente o en el lavavajillas.

Para ello deberá desmontar el cortador de ajos de la siguiente manera:



Abrir el anillo de fijación y extraer la parte superior de la parte inferior.



Girar el anillo inferior un cuarto hacia la derecha para separarlo de la parte inferior (ver la marca en la base) Lavar con agua corriente el anillo con la cuchilla transversal.

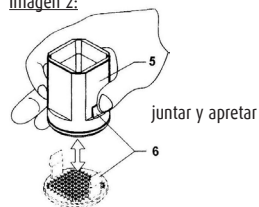


Extraer el recipiente de la parte inferior.



Juntar y apretar las dos pinzas de la rejilla de corte a los lados del recipiente (ver la imagen 2) y extraer la rejilla de corte. Si es necesario, limpiar la rejilla de corte con un estropajo.

Imagen 2:



Para proceder con el montaje realice lo mismo en orden inverso:

- ① Enroscar en anillo inferior en la parte inferior.
- ② Presionar e introducir las pinzas de la rejilla de corte en las aberturas de la parte inferior del recipiente. Introducir el recipiente completo con la rejilla de corte en la parte inferior hasta que encaje.
- ③ Introducir la parte superior en la inferior.

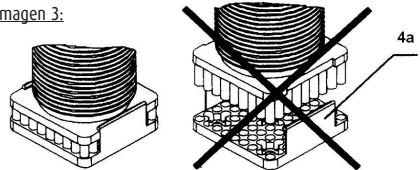
Consejo

- Untar el anillo de metal de la parte inferior y la rosca con aceite alimenticio. Esto mejora la capacidad de deslizamiento y el recipiente con la rejilla de corte girará mejor.
- ¿Ha olvidado limpiar el cortador y este apenas puede abrirse o girar? No hay problema: introduzca el cortador de ajos hasta el anillo de fijación durante aprox. 5 minutos en agua caliente. El jugo de ajo perderá su propiedad pegajosa y podrá volver a separar fácilmente las piezas del aparato para limpiarlo.

¡Atención!

- En principio, el cortador de ajos entero se puede lavar en el lavavajillas. Sin embargo, para evitar que entre agua en la parte superior, procure colocarla de manera vertical en el lavavajillas. Si entra agua, saque el líquido sacudiendo el cortador.
- A la hora de almacenar el cortador de ajos deje el anillo fijador siempre abierto para que el mecanismo de cierre de la parte superior se mantenga elástico.
- La placa perforada transparente que está en el troquel (ver la imagen 3) se limpia de manera automática (lavar solo con agua o limpiar en el lavavajillas) y no se debe retirar. En caso de no seguir las instrucciones, el aparato no funcionará correctamente.

Imagen 3:



¡Buen provecho!

Si tiene alguna pregunta sobre el dispositivo o piezas de recambio/accesorios, póngase en contacto con su distribuidor local.

