

# Knoblauch-Schneider G7

## Gebrauchsanleitung

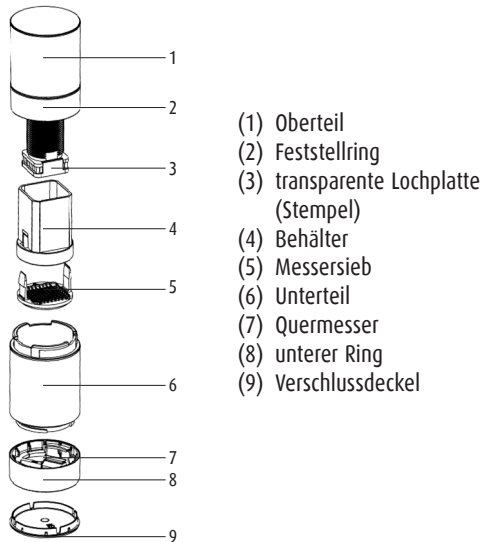


Sehr geehrte Genius-Kundin, sehr geehrter Genius-Kunde,

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:



## Gebrauchsanleitung



Knoblauch-Schneider am Unterteil festhalten, den Feststellring 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 Feststellring auf das Unterteil aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zudrehen. Der Knoblauch-Schneider ist nun verschlossen und einsatzbereit.



③ Durch Drehen des Oberteils nach rechts (Unterteil dabei mit der 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 Feststellings 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

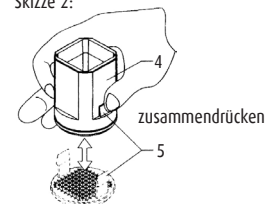
Grundsätzlich sollte vor dem ersten Einsatz und nach jeder Benutzung eine Reinigung des Knoblauch-Schneiders erfolgen.

- Die Reinigung von dem Behälter (4), dem Messersieb (5), dem unterer Ring (8) inkl. Quermesser (7) und dem Verschlussdeckel (9) sollte mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel und einem weichen Tuch oder weicher Bürste unter fließendem, warmen Wasser erfolgen.
- Den Stempel sowie das Gehäuse nur mit einem weichen feuchten Tuch abwischen.
- Keine rauen Schwämme oder scharfen Reinigungsmittel verwenden.

Zur Reinigung wird der Knoblauch-Schneider wie folgt auseinander genommen:

- ① Den Feststellring öffnen und das Oberteil aus dem Unterteil herausziehen.
- ② Den unteren Ring durch eine Viertel Rechtsdrehung vom Unterteil lösen (siehe Bodenmarkierung).
- ③ Den Behälter aus dem Unterteil herausdrücken.
- ④ Die zwei Klipse des Messersiebes an der Seite des Behälters zusammendrücken (siehe Skizze 2) und das komplette Messersieb herausziehen.

Skizze 2:



Den Zusammenbau nehmen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor:

- Den unteren Ring auf das Unterteil drehen.
- 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.
- Das Oberteil in das Unterteil schieben.

## Tipp

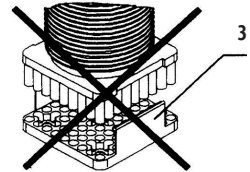
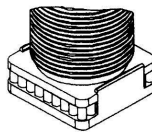
Den Metallring im Unterteil und das Gewinde mit Speiseöl einreiben. Dies erhöht die Gleitfähigkeit, und der Behälter mit dem Messersieb dreht sich umso leichter.



## ACHTUNG!

- Zur Lagerung des Knoblauch-Schneiders 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 funktionstüchtig.

Skizze 3:



**Guten Appetit!**

## Genius Kundenservice

Einfach den QR-Code scannen und alle Service-Informationen auf einen Blick erhalten!  
Alternativ können Sie sich auch telefonisch an den Kundenservice wenden:

+49 (0) 6431 9 21 96 00

