

Mode d'emploi



1
Retirer le bouton rotatif et le pic du coupe-légumes «Rubans».



2
Relever le clapet jusqu'à la butée.



3
Couper bien droit les deux extrémités du légume (longueur max. 11 cm), poser la base de l'appareil sur une surface plane (orifice central vers le haut). Positionner le légume dans l'appareil.



4
Introduire le pic dans l'appareil par le haut et l'enfoncer au milieu du légume jusqu'au fond.

Avant la première utilisation, laver le coupe-légumes «Rubans» à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Nettoyage: laver à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle. N'utiliser ni produits abrasifs ni laine d'acier. Ils rayeraient la surface.



Prendre le coupe-légumes «Rubans» en main, introduire le bouton rotatif à la base et l'emboîter dans le légume. Bien maintenir le légume et veiller à ce qu'il soit entièrement fixé sur le bouton rotatif.



Retirer le protège-lame. Relever légèrement le clapet, débloquer le verrouillage (poussoir vert à gauche) et abaisser le clapet sur le légume.



Pour couper le légume, tourner le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre.



Une fois le légume coupé, relever le clapet jusqu'à la butée, **fixer le protège-lame**, puis retirer le bouton rotatif et le pic du coupe-légumes «Rubans». Conseil: pour les légumes fermes, couper le reste dans la longueur.

Répéter les points 3 à 8.

Attention: la lame est très tranchante. Pour votre sécurité, vérifiez que le protège-lame est toujours en place et ne l'enlevez que pour couper (point 7).