

### Le felicitamos

por su elección. Usted ha adquirido un producto de calidad WMF.

El cortador trata el diente de ajo, de sabor picante e intenso, de manera que su inigualable sabor se conserve. En cuestión de segundos los dientes de ajo se cortan en cuadrados homogéneos, sin aplastarse. En este proceso no se pierden el valioso contenido ni las sustancias aromáticas, no se derrama el zumo, no se producen residuos y no queda ningún olor desagradable en las manos.

#### Indicaciones de uso

Antes de usar por primera vez el cortador de ajo, desármelo y lave las diferentes piezas con agua corriente.

Para abrir el cortador de ajo, sujételo por la base (5). Gire el anillo central (2) hacia la derecha hasta que se afloje la carcasa (1). Quite la carcasa con tampón (1) tirando de ella hacia arriba.

Coloque el diente de ajo pelado en el recipiente de plástico cuadrado (3). Coloque el tampón y gire la carcasa hacia la derecha hasta el tope.

Retire la tapa de protección inferior (7).

Sujete la base (5) y gire la carcasa (1) hacia la derecha.

Con el giro, el diente de ajo se divide en tiras rectangulares al pasar por la rejilla de corte. La cuchilla de corte del anillo plástico con cuchilla (6) en la parte inferior las corta entonces en cuadrados.

Una vez que se ha cortado todo el diente, un tope de bloqueo evita el sobregiro.

### Indicaciones para la limpieza

Desarme el cortador de ajo. Limpie el tampón (1a) con agua corriente.

Atención: No quite en ningún caso la placa matriz de agujeros durante la limpieza. ¡De lo contrario, el cortador de ajo ya no podrá funcionar!

Separe el recipiente de plástico cuadrado (3) de la base, presione los clips laterales y extraiga la rejilla de corte tirando de ella. Límpiela con un cepillo para la vajilla y agua corriente. Gire el anillo plástico con cuchilla (6) de la parte inferior hacia la derecha y retire la tapa de protección (7).

Lave ambas piezas.

No lave el cortador de ajo en el lavavajillas. Para volver a armarlo, proceda en el orden inverso.

#### Por favor tenga en cuenta:

Debe pelar primero el diente de ajo y cortar la parte dura del extremo.

Coloque siempre un solo diente de ajo en el cortador.

Los dientes de ajo muy grandes deben cortarse por la mitad o en cuatro pedazos.

### Ci congratuliamo

per la vostra scelta. Avete scelto un prodotto di qualità di WMF.

Il taglia aglio tratta il bulbo aromatico e piccante conservandone l'aroma unico e inimitabile. In pochi secondi gli spicchi vengono tagliati a dadini uniformi senza essere schiacciati per conservarne tutte le sostanze e gli aromi preziosi - nessuna fuoriuscita di succo, nessun residuo e nessun cattivo odore sulle mani.

#### Note per l'uso

Prima del primo impiego, disassemblare il taglia aglio e lavare le singole parti sotto l'acqua corente.

Aprire il taglia aglio tenendolo dalla parte inferiore (5). Ruotare l'anello intermedio (2) a destra fino a quando la parte superiore (1) si stacca. Estrarre verso l'alto il corpo con pistoncino (1).

Inserire lo spicchio d'aglio preventivamente pelato nell'apposito contenitore quadrato in plastica (3). Posizionare il pistoncino e ruotare il corpo a destra fino alla battuta.

Togliere il coperchio di protezione (7).

Tenere fermo la parte inferiore (5) e ruotare la parte superiore (1) a destra.

Ruotando, la griglia di taglio divide lo spicchio d'aglio in striscioline rettangolari. La lama posizionata sull'anello inferiore in plastica (6) taglia le striscioline a dadini.

Una volta tagliato lo spicchio, un fermo di battuta evita di spanare l'attrezzo.

### Indicazioni per la pulizia

Disassemblare il taglia aglio nelle sue parti. Lavare il pistoncino (1a) sotto l'acqua corren-te. Attenzione: non togliere in nessun caso

la piastra forata trasparente. Il taglia aglio diventerebbe inutilizzabile! Staccare il contenitore quadrato in plastica (3) dalla parte inferiore, schiacciare i bottoni laterali e sfilare la griglia di taglio. Lavare con la spazzola sotto l'acqua corrente. Ruotare l'anello inferiore di plastica (6) a destra, togliere il coperchio di sicurezza (7).

Lavare entrambi i pezzi. Non mettere il taglia aglio in lavastoviglie. Per riassemblare procedere nell'ordine contrario.

#### Attenzione:

Pelare prima lo spicchio d'aglio eliminandone la parte dura.

Inserire solo uno spicchio alla volta.

Tagliare a metà o a quarti gli spicchi molto grandi.

### 衷心感谢您选用本产品。

您选择的是一款WMF优质产品。

切蒜器可使香辣的蒜头保留其独有的原汁原味。各个蒜瓣被快速切成均匀小粒，而不是被压碎。这样宝贵的营养成分和芳香物质不会丢失，蒜汁不会流出，不会产生残留物，也不会手上留下难闻的气味。

#### 操作指南

首次使用前请拆卸切蒜器，将其各零件在流动的自来水下冲洗干净。

打开切蒜器时请握住切蒜器底座(5)。将中间环(2)朝右转动，直至壳体(1)松开。将带冲头的壳体(1)往上拉出。

将剥了皮的蒜瓣放入正方形塑料容器(3)中。放上冲头，将壳体朝右转动至止挡。取下下部护盖(7)。

握住底座，将壳体(1)朝右转动。

转动过程中，蒜瓣被切割栅切割成长条。下部塑料环上的切割刀(6)再将其切割成小粒。

整个蒜瓣均切碎后，止挡锁作用，防止转动过度。

### 清洁指南

请将切蒜器拆卸成零件。将冲头(1a)放到流动的自来水下冲洗干净。注意：

切勿拆下透明孔板。否则切蒜器将无法再正常工作！

将正方形塑料容器(3)从底座中取出，往里按下两侧耳夹，取出切割栅。用洗碗刷在流动的自来水下清洗。将下部塑料环(6)朝右转动，拉下护盖(7)。冲洗这两个零件。请不要将切蒜器放入洗碗机中清洗。请按相反顺序重新组装。

#### 请注意：

请先剥去蒜头外皮，并切去坚硬的端部。请始终只放入一个蒜瓣。蒜瓣过大时请将其切成两半或四半。

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1
Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de
www.wmf.de
07/2014

Knoblauchpresse

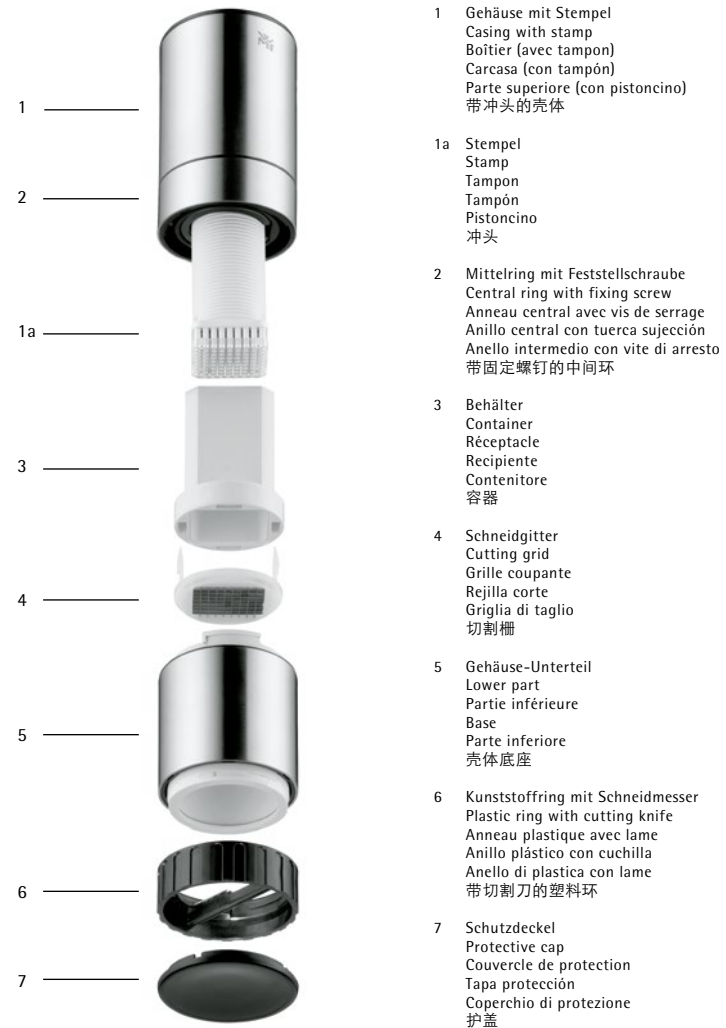
Garlic slicer

Coupe ail

Cortador de ajo

Taglia aglio

切蒜器



- 1 Gehäuse mit Stempel  
Casing with stamp  
Boîtier (avec tampon)  
Carcasa (con tampón)  
Parte superiore (con pistoncino)  
带冲头的壳体
- 1a Stempel  
Stamp  
Tampon  
Tampón  
Pistoncino  
冲头
- 2 Mittelring mit Feststellschraube  
Central ring with fixing screw  
Anneau central avec vis de serrage  
Anillo central con tuerca sujeción  
Anello intermedio con vite di arresto  
带固定螺钉的中间环
- 3 Behälter  
Container  
Réceptacle  
Recipiente  
Contentitore  
容器
- 4 Schneidgitter  
Cutting grid  
Grille coupante  
Rejilla corte  
Griglia di taglio  
切割栅
- 5 Gehäuse-Unterteil  
Lower part  
Partie inférieure  
Base  
Parte inferiore  
壳体底座
- 6 Kunststoffring mit Schneidmesser  
Plastic ring with cutting knife  
Anneau plastique avec lame  
Anillo plástico con cuchilla  
Anello di plastica con lame  
带切割刀的塑料环
- 7 Schutzdeckel  
Protective cap  
Couvercle de protection  
Tapa protección  
Coperchio di protezione  
护盖

### Herzlichen Glückwunsch

zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden.

Der Knoblauchschnneider behandelt die scharf-würzige Knolle so, dass ihr unvergleichlicher Geschmack erhalten bleibt. In Sekundenschnelle werden die einzelnen Zehen in gleichmäßige Würfel geschnitten, nicht zerdrückt. Dabei gehen keine wertvollen Inhalts- und Aromastoffe verloren, es läuft kein Saft aus, gibt kein Rückstände und an den Händen bleibt kein unangenehmer Geruch haften.

### Hinweise zur Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch Knoblauchschnneider zerlegen und die Einzelteile unter fließendem Wasser abwaschen.

Zum Öffnen Knoblauchschnneider am unteren Teil (5) festhalten. Feststellring in der Mitte (2) nach rechts drehen bis sich das Gehäuse (1) löst. Gehäuse mit Stempel (1) nach oben abziehen.

Geschälte Knoblauchzehe in den quadratischen Kunststoffbehälter (3) legen. Stempel aufsetzen und Gehäuse bis zum Anschlag nach rechts drehen.

Unteren Schutzdeckel (7) abnehmen. Unterteil (5) festhalten und Gehäuse (1) nach rechts drehen.

Beim Drehen wird die Knoblauchzehe im Schneidgitter in rechteckige Streifen zerteilt. Das Schneidmesser am unteren Kunststoffring (6) schneidet daraus Würfel.

Wenn die ganze Zehe zerschnitten ist, verhindert eine Anschlagssperre das Überdrehen.

### Hinweise zur Reinigung

Knoblauchschnneider in die Einzelteile zerlegen. Stempel unter fließendem Wasser reinigen.

Achtung: Transparente Lochplatte (1a) dabei auf keinen Fall abnehmen. Der Knoblauchschnneider ist dann nicht mehr funktionsfähig! Quadratischen Kunststoffbehälter (3) aus dem Unterteil lösen, seitliche Klipse zusammendrücken und Schneidgitter herausziehen. Mit der Spülbürste unter fließendem Wasser reinigen. Unteren Kunststoffring (6) nach rechts drehen, Schutzdeckel (7) abziehen. Beide Teile abspülen. Knoblauchschnneider nicht in die Spülmaschine geben.

Beim Zusammenbauen in umgekehrter Reihenfolge verfahren.

### Bitte beachten Sie:

Knoblauchzehe vorher schälen und das harte Endstück abschneiden.  
Immer nur eine Zehe einlegen.  
Große Zehen halbieren oder vierteln.



### Congratulations

on your choice! You have chosen a quality product from WMF.

The garlic slicer processes the pungent tuber in a way that retains its incomparable taste. In just a few seconds the individual cloves are cut into equal-sized cubes and are not crushed. This way none of the valuable ingredients and aromas are lost, nor is any of the juice, there is no residue and your hands are not left with an unpleasant smell.

### Operating instructions

Before using the garlic slicer for the first time, disassemble it and wash the individual parts under running water.

To open the garlic slicer hold the lower part (5). Turn the central ring (2) to the right until the housing (1) becomes loose. Pull the housing and puncher (1) upwards. Place a peeled garlic clove in the square plastic container (3). Attach the puncher and turn the housing to the right as far as it will go. Remove the lower protective cap (7). Hold the lower part (5) firmly and turn the housing (1) to the right.

By turning the housing, the garlic clove on the cutting grid is sliced into rectangular strips. The blade on the lower plastic ring (6) then cuts them into cubes.

When the entire garlic clove has been cut, there is a stop mechanism that prevents against overwinding.

### Instructions for cleaning

Disassemble the garlic slicer into its individual parts. Clean the puncher (1a) under running water. Attention: Under no circumstances must you remove the transparent perforated plate, as otherwise the garlic slicer will no longer work properly!

Remove the square plastic container (3) from the lower part, press together the side clips and remove the cutting grid. Use a brush to clean it under running water. Turn the lower plastic ring (6) to the right and remove the protective cap (7). Rinse both parts. Do not clean the garlic slicer in the dishwasher. To re-assemble, perform the steps in reverse order.

### Please note:

Peel the garlic clove and cut off the hard end before inserting in the slicer.  
Only insert one garlic clove at a time.  
Halve or quarter large garlic cloves.

### Nous vous félicitons pour votre choix.

Vous avez choisi un produit WMF de qualité. Le coupe ail manipule les gousses fortement épicées de façon, à ce que leur goût inoubliable soit conservé. En quelques secondes, les gousses sont coupées en dés réguliers, sans être écrasées. Ainsi, pas de perte de substances ou d'arôme, pas de jus qui s'écoule, pas de déchets et aucune odeur désagréable ne subsiste sur les mains.

### Conseils d'utilisation

Avant la première utilisation, démonter le coupe ail et laver chaque pièce à l'eau courante.

Pour l'ouverture, tenir fermement le coupe ail sous la pièce (5). Tourner l'anneau central (2) vers la droite, jusqu'à ce que le boîtier (1) se desserre. Retirer le boîtier avec le poinçon (1) vers le haut.

Poser la gousse d'ail pelée dans le récipient plastique carré (3). Poser le poinçon et tourner le boîtier vers la droite jusqu'au seuil de résistance.

Ôter le couvercle de protection inférieur (7). Maintenir la partie inférieure (5) et tourner le boîtier (1) vers la droite.

En tournant, le coupe ail découpe la gousse d'ail avec la grille coupante en lanières rectangulaires. Le couteau tranchant de l'anneau plastique inférieur (6) les découpe en dés.

Lorsque la gousse est totalement découpée, une sécurité d'arrêt empêche le sur régime.

### Conseils de nettoyage

Démonter complètement le coupe ail. Nettoyer le poinçon (1a) à l'eau courante.

Attention: Le coupe ail n'est alors plus en état de fonctionnement.

Enlever le récipient plastique carré de la partie inférieure, appuyer sur les clips latéraux et retirer la grille de coupe. Nettoyer à l'eau courante avec une brosse de nettoyage.

Tourner l'anneau plastique inférieur (6) vers la droite, retirer le couvercle de protection (7).

Laver les deux pièces. Ne pas mettre le coupe ail au lave-vaisselle.

Procéder au montage selon la procédure inverse.

### Attention:

Peler auparavant la gousse d'ail et couper l'extrémité dure.

Toujours mettre une seule gousse.

Couper les grosses gousses en deux ou en quatre.