



Lebensmittelecht

Der **TNS 2000**, Gemüsehobel mit Programmschaltung, ist ein **deutsches Qualitätserzeugnis** aus lebensmittelechtem Kunststoff, blei- und cadmiumfrei. Dieses moderne Gerät wird alle Ihre Erwartungen erfüllen.

2 Jahre Garantie gewährleisten wir auf Fabrikations- und Materialfehler. Alle Schneidmesser sind aus rostfreiem Edelstahl.

Reinigen Sie das Gerät nach dem Gebrauch mit kaltem oder lauwarmem Wasser und geben Sie es nicht in die Geschirrspülmaschine. Erneuern Sie von Zeit zu Zeit das Schneidmesser.

Zum Schutz Ihrer Hände:

Bitte die Zitronenpresse unbedingt als Resthalter verwenden! Durch die Dornen am Boden und den beweglichen Deckel werden auch kleine Stücke des Reibegutes sicher gehalten. Dieses wird mit jeder Reibebewegung immer weiter auf die Hobeloberfläche gedrückt, so dass kein Rest zurückbleibt. Die Führungsschiene ermöglicht sicheres Gleiten, der erhöhte Rand verhindert das Abrutschen der Finger und schützt so vor Verletzungen an der Hobeloberfläche.

Zur Aufbewahrung bitte das Gerät auf Stufe P stellen.

TIPPS

FÜR DIE PERFEKTE
BEDIENUNG

- Arbeiten Sie immer ohne Druck, aber mit Schwung.
- Die geschälte Zwiebel muss ganz bleiben, die Wurzel nach oben zeigen.
- Einen Kohlkopf halbieren und mit der Anschnittfläche auf das Gerät legen.
- Kartoffeln für Pommes Frites und gelbe Rüben für Salat immer längs legen.

Absender: (Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen)

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

E-mail: _____





Mit diesem Knopf stellen Sie die Scheibenstärke und die groben oder feinen Vormesser ein.

Drehen Sie den Einstellknopf immer in Pfeilrichtung nach links.

Stufe 1+2

ca. 1 und 2 mm dünne Scheiben
z.B. für Gurken, Rettiche, Radieschen, Möhren, Kraut, Zwiebelringe, Rübli, Kartoffelgratin

Stufe 3+4

ca. 3 und 4 mm starke Scheiben
z.B. für Paprika, Lauch, Kohlrabi, Rübli, Zitronen, Kraut

Stufe 5+6

ca. 5 und 6 mm dicke Scheiben
z.B. für Orangen, Zucchini, Äpfel, Lauch

Stufe P

für Pommes frites
Diese Stufe ermöglicht es Ihnen dickere Pommes als 6 mm zu schneiden. Ein leichter Druck auf die Kartoffel fährt die Federzunge auf ca. 10 mm herunter.

Stufe 6 □

mit den groben Vormessern
z.B. für Pommes frites, Mischgemüse, Zwiebelwürfel, Möhren, Kohlrabi, Kraut, Obst, Rübli

Stufe 3 □

mit den feinen Vormessern
z.B. für Streifen von Gurken, Rettichen, Möhren, Sellerie, Roter Beete, Zwiebelwürfel, Röstis, Rübli

Stufe 2 □

wie Stufe 3, aber noch feiner mit den kleinen Vormessern
z.B. für Streifen von Rettichen, Rübli, Sellerie, Äpfeln

Zur Aufbewahrung bitte das Gerät auf Stufe P stellen.

GARANTIEZERTIFIKAT

TNS 2000 All in ONE Gemüsehobel

Ab Kaufdatum 2 Jahre Gewährleistung auf Fabrikations- und Materialfehler.

Um unnötige Kosten zu vermeiden, setzen Sie sich bitte in jedem Fall telefonisch mit uns in Verbindung.

Garantiezertifikat

Ab Kaufdatum

2 Jahre Garantie auf Fabrikations- und Materialfehler.

Setzen Sie sich im Garantiefall bitte mit uns in Verbindung:

HOUSEWARES GERMANY
HWG Products GmbH
Phone: +49 (0) 7731 / 79611-0
Fax: +49 (0) 7731 / 79611-99
info@housewares-germany.de
www.housewares-germany.de