

Texte français au verso

Gebrauchshinweis Multi-Schneider «RizzoRazzo»

(Zum Schneiden von Zwiebeln, Kräutern, Mischungen)

Alle Teile sind aus Kunststoff. Bezeichnungen siehe Bild nebenan: Schlitten **(1)**, Deckel mit Griff und Verschluss **(2)**, Klingeneinsatz mit 3 Klingen aus gehärtetem Edelstahl **(3)**, Klingenschutz **(4)** und Schale mit Antirutsch-Boden **(5)**.

Achtung

- Die Klingen sind sehr scharf! Klingeneinsatz **(3)** nur mit Klingenschutz **(4)** anfassen.
- Rizzo Razzo ausser Reichweite von Kindern aufbewahren!

Vor dem ersten Gebrauch

- Mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.

Anwendung

- **Oberteil abheben:** Schale **(5)** mit einer Hand seitlich festhalten, Verschluss von unten her nach aussen ziehen, Oberteil von der Schale heben.
- Schneidegut (in Stücken) in die Schale **(5)** füllen. Einfüllmenge: ca. $\frac{3}{4}$ der Schale.
- **Oberteil aufsetzen:** Oberteil auf der Griffseite in die Noppen der Schale **(5)** einfügen, Oberteil nach unten drücken bis Verschluss einklickt.
- Rizzo Razzo auf die Arbeitsfläche stellen, mit einer Hand am Griff festhalten. Mit der anderen Hand den Schlitten **(1)** locker ohne Druck hin- und herschieben, bis das Schneidegut die gewünschte Feinheit hat. Während des Schneidens den Rizzo Razzo immer wieder **kurz schütteln**, damit sich der Inhalt gut verteilt.
- Oberteil abheben (siehe oben), geschnittenes Schneidegut mit dem Spachtel aus der Schale streifen.

Reinigung

- Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.
- Den Rizzo Razzo in Einzelteile zerlegt in die Spülmaschine stellen, siehe unten.
- Keine Scheuermittel oder Stahlwatte verwenden.

Empfehlung

- Klingeneinsatz mit Klingenschutz von Hand unter fließendem Wasser reinigen. So lässt sich die Verletzungsgefahr beim Ausräumen der Spülmaschine ausschliessen.

Oberteil auseinandernehmen / Oberteil zusammensetzen

- **Oberteil auseinandernehmen:** Oberteil mit dem Klingeneinsatz **(3)** nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Mit dem Klingenschutz **(4)** eine Klinge fassen, Schlitten **(1)** mit der anderen Hand leicht auseinanderziehen, Klingeneinsatz herausheben.
- **Das Zusammensetzen** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Dabei darauf achten, dass der Klingeneinsatz **(3)** im Schlitten **(1)** gut einklickt.

Rezeptideen

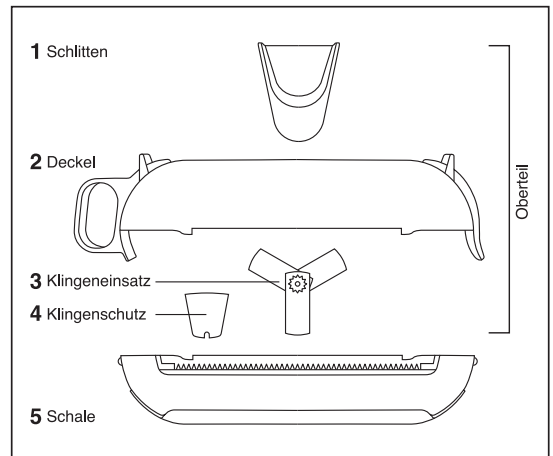
Rucola-Pesto: 50 g Rucola, 1 Knoblauchzehe halbiert, 1 EL Pinienkerne (geröstet), in 2 Portionen im Rizzo Razzo fein schneiden, in eine kleine Schüssel geben. $\frac{3}{4}$ TL Salz, 1 $\frac{1}{2}$ EL geriebener Parmesan, 1 dl Olivenöl begeben, gut mischen.

Lachs-Tatart: 100 g geräucherter Lachs in Stücken, $\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel in Stücken, 1 EL Kapern, wenig Dill, in 2 Portionen im Rizzo Razzo fein schneiden, in eine kleine Schüssel geben. 1 EL Olivenöl begeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Radiesli-Vinaigrette: 6 Radiesli geviertelt, $\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel in Stücken, wenig Petersilie, im Rizzo Razzo fein schneiden, in eine kleine Schüssel geben. 2 EL Aceto balsamico bianco, 4 EL Rapsöl begeben, mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kräuter-Vinaigrette: $\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie, $\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel in Stücken, im Rizzo Razzo fein schneiden, in eine kleine Schüssel geben. 2 EL Kräuternessig, 4 EL Rapsöl begeben, mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kräuter-Dip: 1 Bund Majoran, 1 Knoblauchzehe halbiert, im Rizzo Razzo fein schneiden, in eine kleine Schüssel geben. 250 g Rahmquark, einige Tropfen Zitronensaft begeben, mischen, mit wenig Paprika, Salz und Pfeffer würzen.



Deutscher Text auf der Rückseite

Mode d'emploi Multi-Hachoir «RizzoRazzo»

Hache oignons, fines herbes, mélanges de toutes sortes

Les pièces de l'appareil sont en matière synthétique. Pour leurs désignations, voir l'illustration ci-contre: Coulisseau (1), couvercle avec poignée et fermoir (2), porte-lames avec 3 lames en acier trempé inoxydable (3), protège-lame (4) et récipient avec fond antiglisse (5).

Attention

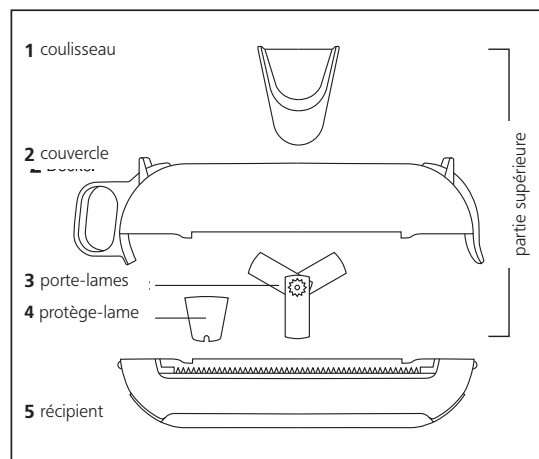
- Les lames sont très affûtées! Ne saisir le porte-lames (3) qu'avec le protège-lame (4).
- Ranger le CuisiCoupe hors de portée des enfants.

Avant la première utilisation

- Laver avec de l'eau chaude et du détergent.

Utilisation

- **Soulever la partie supérieure.** Saisir le récipient (5) d'une main sur le côté, tirer le fermoir depuis le bas vers l'extérieur, retirer la partie supérieur.
- Placer les ingrédients à hacher (év. précoupés en morceaux) dans le récipient. Quantité: env. $\frac{3}{4}$ du récipient.
- **Poser la partie supérieure.** Encastrer la partie supérieur du côté de la poignée, en le glissant dans les encoches du récipient (5). Appuyer sur la partie supérieur jusqu'à entendre le clic de fermeture.
- Poser le CuisiCoupe sur le plan de travail. Saisir la poignée d'une main. De l'autre main, faire glisser le coulisseau (1) en va-et-vient, sans exercer de pression, jusqu'à obtenir le hachage souhaité. En cours de manœuvre, **secouer brièvement** le CuisiCoupe afin que le contenu se répartisse uniformément.
- Démontez la partie supérieure (voir ci-dessus) et, à l'aide d'une spatule, sortir les ingrédients hachés du récipient (5).



Entretien

- Lave-vaisselle autorisé pour tous les composants de l'appareil.
- Démontez le CuisiCoupe et placez ses éléments dans le lave-vaisselle (voir ci-dessous).
- Ne pas utiliser de poudre à récurer ou de ouate d'acier.

Recommandation

- Nettoyer le porte-lames (3) et le protège-lame (4) à la main sous l'eau courante, plutôt qu'au lave-vaisselle, afin de prévenir tout risque de blessure lors de leur déchargement.

Montage / Démontage de la partie supérieure

- **Démontage de la partie supérieure:** poser la partie supérieure sur le plan de travail, porte-lames (3) en haut, Saisir une lame avec le protège-lame (4). Ecartez légèrement de l'autre main le coulisseau (1) et extraire le porte-lames (3).
- **Pour le remontage,** procéder dans l'ordre inverse. Veiller à ce que le porte-lames (3) soit bien encastré dans le coulisseau (1).

Idées de recettes

Pesto à la roquette: 50 g de roquette, 1 gousse d'ail coupée en deux, 1 cs de pignons (grillés). Hacher finement en 2 portions avec le CuisiCoupe, mettre dans un ramequin. Ajouter $\frac{3}{4}$ cc de sel, $1\frac{1}{2}$ cs de parmesan râpé et 1 dl d'huile d'olive. Bien mélanger.

Tartare de saumon: 100 g de saumon fumé en morceaux, 1 oignon (petit) en morceaux, 1 cs de câpres, un peu d'aneth. Hacher finement en 2 portions avec le CuisiCoupe, présenter dans un ramequin. Ajouter 1 cs d'huile d'olive. Mélanger, saler et poivrer.

Vinaigrette au radis: 6 radis coupés en deux, et $\frac{1}{2}$ oignon (petit) en morceaux et un peu de persil. Hacher finement avec le CuisiCoupe, mettre dans un ramequin. Ajouter 2 cs de vinaigre balsamique blanc et 4 cs d'huile de colza. Mélanger, saler et poivrer.

Vinaigrette aux herbes: $\frac{1}{2}$ bouquet de persil frisé, 1 oignon (petit) en morceaux. Hacher finement avec le CuisiCoupe, mettre dans un ramequin. Ajouter 2 cs de vinaigre aux herbes et 4 cs d'huile de colza. Mélanger, saler et poivrer.

Dip aux fines herbes: 1 bouquet de marjolaine, 1 gousse d'ail coupée en deux. Hacher finement avec le CuisiCoupe, mettre dans un ramequin. Ajouter 250 g de séré à la crème et quelques gouttes de jus de citron. Mélanger. Saler, poivrer et ajouter un peu de paprika.

