

**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses 5in1-Sparschälers, den Sie dank verschiedener Klingen vielfältig einsetzen können. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren Sparschäler optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- 5in1-Sparschäler
- 5x Klingen
- Hobelbrett
- Bedienungsanleitung

Technische Daten

Material Klingen	Edelstahl
Anzahl Klingen	5
Maße Schäler	200 x 85 x 25 mm
Maße Hobelbrett	170 x 60 x 15 mm
Gewicht Schäler	124 g
Gewicht Hobelbrett	30 g

Klingen einsetzen

1. Drehen Sie den Griff auf und entnehmen Sie die gewünschte Klinge.
2. Öffnen Sie die Verriegelung an der Seite des Schälers.

3. Setzen Sie die Klinge zuerst in das Loch auf der gegenüberliegenden Seite der Verriegelung ein und dann auf der Seite der Verriegelung.



4. Schließen Sie die Verriegelung.

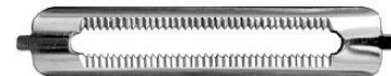


Klingen

- Für z.B. Karotten-, Gurken- oder Zucchiniestreifen:



- Zum Schälen von z.B. Kartoffeln, Gurken, Zucchini oder Ananas:



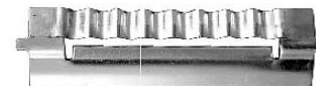
- Zum Schneiden von z.B. Käse:



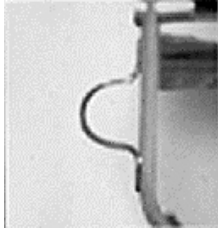
- Zum Schneiden von z.B. dickeren Karotten- Gurken- oder Zucchiniestreifen:



- Zum Herstellen von z.B. Kartoffelgittern:

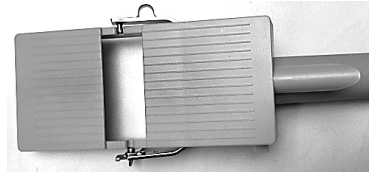
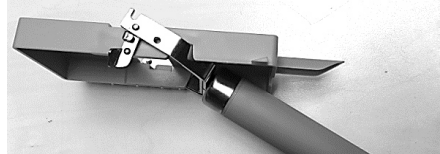


- Zum Herstellen von z.B. dekorativen Gurken- und Karottenringen oder zum Entfernen der Ananasschale:



Hobel

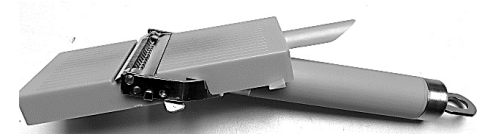
1. Entfernen Sie die Klinge aus dem Schäler.
2. Setzen Sie den Schäler von unten in die Aussparungen des Hobels ein und achten Sie darauf, dass sich die Klinge später über dem Loch in der Mitte befindet.



3. Setzen Sie eine Klinge in den Schäler ein und schließen Sie die Verriegelung.



4. Hobeln Sie das gewünschte Produkt.



Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von extremer Hitze.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cet éplucheur polyvalent. Il se transforme en mandoline, et est doté de 5 lames interchangeables pour de multiples utilisations. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Éplucheur
- 5 lames
- Adaptateur mandoline
- Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

Matériau des lames	Acier inoxydable
Nombre de lames	5
Dim. éplucheur	200 x 85 x 25 mm
Dim. adaptateur	170 x 60 x 15 mm
Poids éplucheur	124 g
Poids adaptateur	30 g

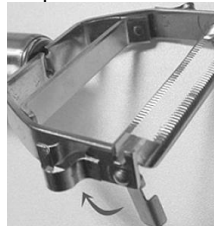
Insérer des lames

1. Dévissez le manche et retirez la lame souhaitée.
2. Ouvrez le dispositif de verrouillage situé sur le côté de l'éplucheur.

3. Insérez la lame d'abord dans le trou situé du côté opposé au côté du verrouillage, avant de la fixer du côté du verrouillage.



4. Fermez le dispositif de verrouillage.

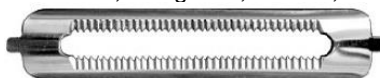


Lames

- Pour des bandes fines de carottes, concombres et courgettes, etc. :



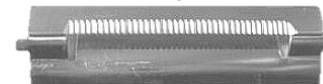
- Pour éplucher pommes de terre, concombres, courgettes, ananas, etc. :



- Pour trancher le fromage par exemple :



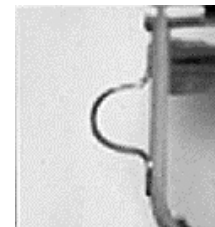
- Pour des bandes épaisses de carottes, concombres et courgettes, etc. :



- Pour des tranches ajourées (pommes gaufrettes p. ex.) :



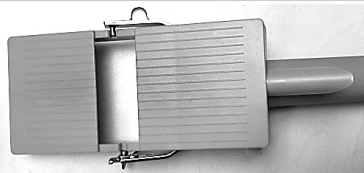
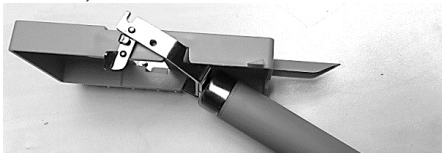
- Pour décorer les tranches de concombres ou de carottes, ou pour retirer les restes de peau d'un ananas :





Mandoline

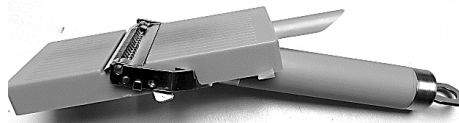
1. Retirez la lame de l'éplucheur.
2. Insérez l'éplucheur dans les ouvertures de l'adaptateur, par le dessous. Veillez à ce que la lame se trouve ensuite au-dessus du trou, au milieu.



3. Insérez une lame dans l'éplucheur et refermez le verrouillage.



4. Une fois les éléments assemblés, ils forment une mandoline que vous pouvez utiliser pour trancher les aliments de votre choix.



Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Maintenez le produit à l'écart de la chaleur extrême.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

