

**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
- 5 Klingen
- Hobelbrett
- Bedienungsanleitung

**Produktdaten**

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

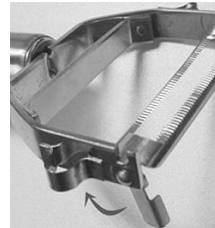
**Klingen einsetzen**

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

3. Setzen Sie die Klinge zuerst in die Öffnung auf der gegenüberliegenden Seite der Verriegelung ein und dann auf der Seite der Verriegelung. Vorsicht! Die Klingen sind scharf!



4. Schließen Sie die Verriegelung.

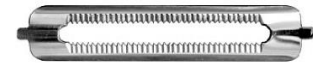


**Klingen**

- Für z.B. Karotten-, Gurken- oder Zucchiniestreifen (Julienne-Streifen):



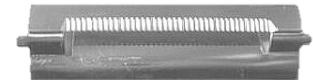
- Zum Schälen von z.B. Kartoffeln, Gurken, Zucchini oder Ananas:



- Zum Schneiden/ Hobeln von z.B. Käse:



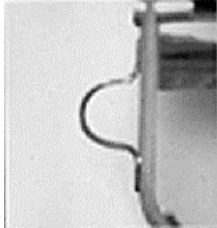
- Zum Schneiden von z.B. dickeren Karotten-, Gurken- oder Zucchiniestreifen:



- Zum Herstellen von z.B. Kartoffelgittern:

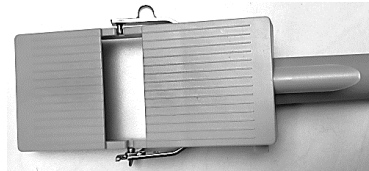
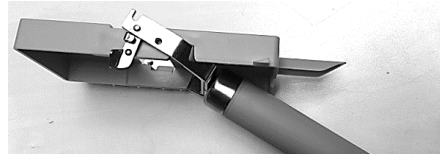


- Seitlicher Ausstecher für dekorative Gurken- und Karottenringe oder z.B. zum Entfernen von Ananasschale und Kartoffelaugen:



### Hobel

1. Entfernen Sie die Klinge aus dem Sparschäler.
2. Setzen Sie den Schäler von unten in die Aussparungen des Hobels ein. Achten Sie darauf, dass sich die Klinge später über der Öffnung 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

- Bitte bewahren Sie diese Anleitung gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Vorsicht: Die Klingen sind sehr scharf. Von Kindern fernhalten!
- 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.
- Nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Informationen zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:  
**[www.rosensteinundsoehne.de](http://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

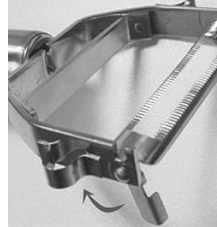
**Insérer des lames**

1. Ouvrez le manche sur le dessous 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 l'ouverture située du côté opposé au côté du verrouillage, avant de la fixer du côté du verrouillage. Attention ! Les lames sont coupantes !



4. Fermez le dispositif de verrouillage.

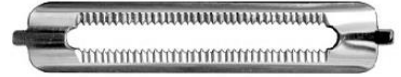


**Lames**

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



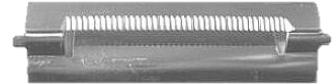
- Pour éplucher pommes de terre, concombres, courgettes, ananas, etc. :



- Pour trancher/ tailler des copeaux (pour le fromage par exemple) :



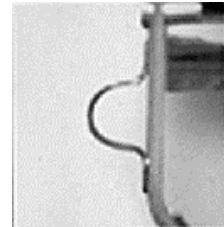
- Pour des bandes épaisses de carottes, concombres et courgettes, etc. :



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



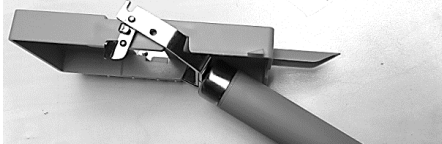
- Pour décorer les tranches de concombres ou de carottes, ou pour retirer les restes de peau d'un ananas :



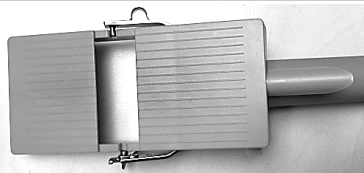


## Mandoline

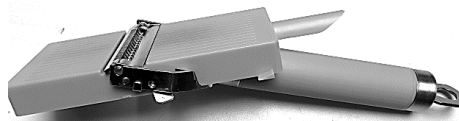
1. Retirez la lame de l'éplucheur.
2. Insérez l'éplucheur dans les ouvertures de l'adaptateur, par le dessous. Veillez à ce que la lame se trouve ensuite au-dessus de l'ouverture, au milieu.



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.
- Attention ! Les lames sont très coupantes.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- Ne placez pas l'appareil au lave-vaisselle.
- 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 !

