

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

vielen Dank für den Kauf dieser 3in1-Küchenschneider-Schere. Mit dieser 3in1-Küchenschere schneiden Sie Ihre Lebensmittel ohne Brett in Scheiben. Versehen Sie die Scheiben mit der Wellenschliff-Klinge mit einem dekorativen Schnitt.

Bitte lesen Sie diese Produktinformation und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue 3in1-Küchenschneider-Schere optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- 3in1-Küchenschneider-Schere
- Wechselklinge
- Produktinformation

Produktdaten

Klingen-Material:	Edelstahl
Klingenlänge:	11,8 cm
Grifflänge:	9,5 cm
Klingen:	1 x Glatt-Schliff 1 x Wellenschliff
Gewicht:	164 g

Reinigung

Geben Sie Ihre Küchenschere zur Reinigung in die Spülmaschine oder reinigen Sie es mit einem weichen Tuch, Wasser und Geschirrspülmittel.

Verwendung



HINWEIS:

Reinigen Sie Ihre 3in1 Küchenschere vor dem ersten Gebrauch wie unter Reinigung beschrieben.

1. Halten Sie Ihre Küchenschere sicher am Griff.
2. Drücken Sie die Griffhälften zusammen und lösen Sie den Sicherheitsriegel an der Unterseite des Griffs. Die Schere springt auf.



ACHTUNG!

Meiden Sie jeden Körperkontakt mit der scharfen Klinge Ihrer Küchenschere – Verletzungsgefahr!

3. Heben Sie Ihre Küchenschere an das zu schneidende Objekt und drücken Sie die Griffhälften zu.
4. Zur Aufbewahrung drücken Sie die beiden Griffhälften wieder komplett zusammen und haken den Sicherheitsriegel ein.

Klingen wechseln



ACHTUNG!

Meiden Sie jeden Körperkontakt mit der scharfen Klinge Ihrer Küchenschere – Verletzungsgefahr!

1. Halten Sie Ihre Küchenschere sicher am Griff.
2. Drücken Sie die Griffhälften zusammen und lösen Sie den Sicherheitsriegel an der Unterseite des Griffs. Die Schere springt auf.
3. Lösen Sie die Klinge, indem Sie deren Griff gerade nach oben drücken.
4. Ziehen Sie die Klinge vorsichtig am Griff heraus.
5. Setzen Sie die neue Klinge passend an der Verbindungsstange der anderen Scherenhälfte an. Achten Sie darauf, dass die geschliffene Seite der Klinge zur Brettoberfläche der anderen Scherenhälfte zeigt.





6. Drücken Sie die beiden Griffhälften aneinander. Die Wechselklinge rastet mit einem hörbaren Klicken ein.

Sicherheitshinweise

- Diese Produktinformation 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!
- Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- 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.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in andere Flüssigkeiten als Wasser.
- Meiden Sie jeden Körperkontakt mit der scharfen Klinge des Produkts – Verletzungsgefahr!
- 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 ce trancheur de cuisine 3 en 1. Grâce à cet ustensile, coupez les aliments directement au-dessus du plat, sans planche à découper ! Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement cette note d'information produit et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Trancheur de cuisine 3 en 1
- Lames interchangeables
- Mode d'emploi

Caractéristiques du produit

Composition de la lame : acier inoxydable
 Longueur de la lame : 11,8 cm
 Longueur du manche : 9,5 cm
 Lames : 1 lame lisse
 1 lame dentelée
 Poids : 164 g

Nettoyage

Pour nettoyer votre trancheur de cuisine, placez-le au lave-vaisselle ou nettoyez-le à l'aide d'un chiffon doux, d'eau et de liquide vaisselle.

Utilisation**NOTE :**

Avant la première utilisation, nettoyez le trancheur 3 en 1 comme décrit dans le paragraphe Nettoyage.

1. Tenez fermement le trancheur de cuisine.
2. Pressez les deux parties du manche l'une contre l'autre, et ouvrez le dispositif de verrouillage situé sur le dessous du manche. Les ciseaux s'ouvrent.

**ATTENTION !**

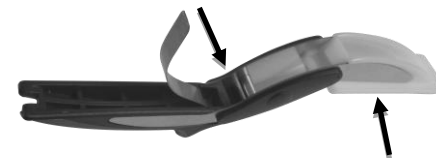
Évitez tout contact entre votre corps et le trancheur de cuisine. Risque de blessure.

3. Placez l'aliment à trancher entre les lames, et appuyez sur les 2 parties du manche pour les réunir.
4. Pour ranger le trancheur, rapprochez les 2 parties du manche l'une de l'autre au maximum, puis accrochez le dispositif de verrouillage.

Changer les lames**ATTENTION !**

Évitez tout contact entre votre corps et le trancheur de cuisine. Risque de blessures !

1. Tenez fermement le trancheur de cuisine par le manche.
2. Pressez les deux parties du manche l'une contre l'autre, et ouvrez le dispositif de verrouillage situé sur le dessous du manche. Les lames s'écartent.
3. Détachez la lame en poussant son manche vers le haut.
4. Tirez avec précaution la lame hors du manche.
5. Insérez la nouvelle lame comme il convient sur la barre qui fait la jonction avec l'autre moitié des ciseaux. Veillez à ce que le côté tranchant de la lame soit orienté vers la planche à découper de l'autre moitié des ciseaux.





6. Appuyez simultanément sur les deux parties du manche pour les placer l'une contre l'autre.
La nouvelle lame mise en place s'enclenche de manière audible.

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 !
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- 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.
- Ne plongez jamais le produit dans un liquide autre que de l'eau.
- Évitez tout contact entre votre corps et les lames des ciseaux. Risque de blessures !
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !

- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le trancheur de cuisine !
- 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 !

