



FR BE

EPLUCHEUR À SPIRALE**● Introduction**

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit est destiné à éplucher, couper et dénoyerer les fruits et légumes.
- Le produit n'est pas prévu pour une utilisation à des fins commerciales ou industrielles. Le produit convient uniquement pour un usage domestique.
- Utilisez le produit uniquement selon les instructions de ce mode d'emploi. Aucune autre utilisation n'est prévue.

● Description des pièces

- Lame à couper les pommes de terre
- Lame à éplucher
- Vis de la lame à éplucher
- Embout à picots (rond)
- Levier de la ventouse
- Tige de la manivelle
- Vis de réglage
- Poignée de la manivelle
- Lame à couper les fruits
- Embout à picots (triangulaire)
- Socle (avec ventouse)
- Vis (x2)
- Rondelle (x2)
- Bouton de réglage (pour la tête)
- Tête
- Porte-lame
- Brochette en bambou

● Données techniques

Dimensions : env. 30 x 10,6 x 13,5 cm (L x l x H)

● Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTRÉIUREMENT !

AVERTISSEMENT ! À tenir hors de la portée des enfants.

AVERTISSEMENT ! Conservez le produit hors de la portée des enfants. Les lames peuvent causer des blessures graves.

AVERTISSEMENT ! Pour ranger la lame non protégée en toute sécurité, placez-la dans le récipient. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour vous y reporter ultérieurement.

AVERTISSEMENT ! À tenir hors de la portée des enfants. Les lames peuvent causer des blessures graves.

AVERTISSEMENT ! Risque de blessures ! Tenez les matériaux d'emballage et le produit hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

AVERTISSEMENT ! Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour vous y reporter ultérieurement.

AVERTISSEMENT ! Le produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des instructions concernant l'utilisation sûre du produit et qu'elles soient conscientes des risques encourus.

AVERTISSEMENT ! Toutes les pièces mobiles du produit présentent un risque d'entaille, de coupe et de coincement.

AVERTISSEMENT ! Restez toujours vigilant et faites toujours attention à ce que vous faites. Procédez avec prudence. Même un petit moment d'inattention lors du montage peut entraîner des blessures. Vérifiez que toutes les pièces ont été assemblées et montées correctement. Un montage non conforme peut provoquer des blessures et endommager le produit.

■ Après l'utilisation du produit, conservez-le dans un endroit sec et sûr, hors de la portée des enfants.

■ Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (par ex. table de cuisson, four) car cela pourrait l'endommager.

QUALITÉ ALIMENTAIRE ! Ce produit n'a pas d'influence sur les qualités gustatives ou olfactives.

RISQUE DE BLESSURES ! Soyez prudent lors de la manipulation des lames aiguisees.

■ Utilisez le produit sur un plan de travail propre, plat et stable.

■ N'utilisez pas le produit si des dommages, en particulier sur les lames, sont visibles. Risque de blessures !

■ Le produit ne doit pas être utilisé par des enfants.

■ Pour votre propre sécurité, portez des gants protecteurs. Les gants doivent être conformes à la réglementation sur les EPI.

■ Retirez manuellement la tranche de pomme de terre de la brochette en bambou [17].

Remarque : Agissez prudemment lorsque vous retirez la brochette en bambou [17] de la lame. Risque de blessures dûs aux lames tranchantes.

6. Retirez manuellement la tranche de pomme de terre de la brochette en bambou [17].

Instructions pour épucher, couper et dénoyerer des fruits (ill. E1 - E7)

- Fixez l'embout à picots triangulaire [10] sur la tige de la manivelle [6] et la lame à couper les fruits [9]. Assurez-vous que l'embout à picots triangulaire [10] et la lame à couper les fruits [9] sont orientés en ligne droite et que l'embout à picots triangulaire [10] arrive à passer à travers la lame à couper les fruits [9]. Desserez la vis de réglage [7] et réglez la tête [15] avec la vis à la grosseur de la pomme de terre ou du fruit. Verrouillez le bouton de réglage [14] afin de pouvoir piquer un fruit sur l'embout à picots triangulaire [10].
- En plaçant le fruit sur l'embout à picots triangulaire [10], veillez à ce que le fruit soit au milieu. Réglez l'épaisseur de la pelure et donc la lame à éplucher [2] en ajustant la vis de la lame à éplucher [3]. Verrouillez le bouton de réglage [14] et tournez la poignée de la manivelle [8] dans le sens des aiguilles d'une montre pour épucher, couper et dénoyerer le fruit.

● Assemblage (ill. A1 - A5)

PRUDENCE ! Pour garantir votre sécurité, les têtes des vis doivent toujours être orientées vers l'extérieur, dans le cas contraire, il existe un risque de blessures.

Remarque : Serrez bien toutes les vis après le montage afin d'éviter toute contrainte indésirable sur le matériel.

● Utilisation (ill. B1 - B2)

- Fixez le produit sur une surface plane, lisse et stable en tenant le socle [11] d'une main et en déplaçant le levier de la ventouse [5] de l'autre côté. Le produit doit être bien fixé sur la surface.
- Avant toute découpe, assurez-vous que le produit est fixé en toute sécurité. Si ce n'est pas le cas, il faut : remettre le levier dans sa position initiale. Répéter les étapes pour fixer le produit correctement.

● Nettoyage et entretien

■ Avant la première utilisation et après chaque utilisation : Nettoyez le produit avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.

■ Après chaque utilisation : Nettoyez immédiatement le produit. Les restes de nourriture peuvent provoquer des décolorations ou de la rouille. Ne laissez donc pas le produit salir et ne le laissez pas longtemps tremper dans l'eau.

■ Le produit ne doit être lavé qu'à la main. ■ Pour nettoyer le produit, n'utilisez pas de produits abrasifs, de détergents agressifs ou de brosses dures.

■ Nettoyez le produit avec une brosse appropriée.

■ Le produit ne va pas au lave-vaisselle.

■ Après le nettoyage : Laissez l'eau s'écouler du produit.

■ Séchez bien le produit.

■ Rangez le produit dans un endroit frais et sec.

■ N'utilisez pas le produit lorsqu'il est endommagé.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

● Garantie**Article L217-16 du Code de la consommation**

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

La garantie couvre les défauts de matériels de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usage (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 451827_2310) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur

la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

Service après-vente**Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

NL BE

SPIRAALSNIJDER**● Inleiding**

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste gebruiksaanwijzing vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgedragen aan derden, ook alle documenten mee.

● Beoogd gebruik

- Dit product is bedoeld voor het schillen, snijden en ontpitten van groente en fruit.
- Het product is niet bestemd voor commercieel of industrieel gebruik. Het product is uitsluitend geschikt voor privégebruik.
- Gebruik het product alleen zoals beschreven in deze handleiding. Er is geen ander gebruik voorzien.

● Onderdelenbeschrijving

- Aardappelsnijmers
- Schilmes
- Schilmesschroef
- Kruiken (rond)
- Zuignapgreep
- Krukstang
- Stelschroef
- Greep
- Fruitknijmers
- Kruiken (driehoekig)
- Onderste deel (met zuignap)
- Schroef (x2)
- Onderlegring (x2)
- Regelaar (voor de bevestiging)
- Bevestiging
- Snijmeshouder
- Bamboespies

● Technische gegevens

Afmetingen: ca. 30 x 10,6 x 13,5 cm (L x B x H)

Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN EN AANWIJZINGEN OP EEN VEILIGE PLAATS OM LATER DOOR TE KUNNEN LEZEN!

WAARSCHUWING! Buiten het bereik van kinderen bewaren.

WAARSCHUWING! Houd het product buiten bereik van kinderen. De messen kunnen ernstige verwondingen veroorzaken.

WAARSCHUWING! Leg de onbeschermde messen voor een veilige bewaring in het reservoir.

Lees het handboek zorgvuldig door en bewaar dit voor later gebruik.

WAARSCHUWING! Buiten het bereik van kinderen bewaren. De messen kunnen ernstige verwondingen veroorzaken.

WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel! Houd zowel het verpakkingsmateriaal als het product uit de buurt van kinderen en huisdieren.

Lees het handboek zorgvuldig door en bewaar dit voor later gebruik.

Het product is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid over het veilige gebruik van het product en zich bewust zijn van de gevaren die eraan verbonden zijn.

Alle bewegende delen van het product vormen een gevaar voor afsnijden, snijden en klemmen.
Blijf steeds waakzaam en let altijd op wat u doet. Ga voorzichtig te werk. Zelfs een momentje van onoplettendheid bij de montage kan tot verwondingen leiden.

Controleer of alle delen correct geassembleerd en gemonteerd zijn. Een incorrecte montage kan tot verwondingen leiden en het product beschadigen.

Bewaart het product na gebruik op een veilige en droge plaats buiten het bereik van kinderen.

Zet het product niet op een heet oppervlak (bijv. een fornuis, bakoven) anders kan het beschadigd raken.

GESCHIJK VOOR LEVENSMIDDELEN! Dit product heeft geen negatieve invloed op smaak of geur.

GEVAAR VOOR LETSEL! Wees voorzichtig bij de omgang met scherpe messen.

Gebruik het product op een schoon, stabiel en stevig werkblad.

Gebruik het product niet als beschadigingen, in het bijzonder aan de messen, zichtbaar zijn. Gevaar voor letsel!

Het product mag niet door kinderen worden gebruikt.

Gebruik voor uw veiligheid veiligheidshandschoenen. De handschoenen moeten voldoen aan de PBM-voorschriften.

Voor het eerste gebruik

Maak het product schoon. Er kunnen productresten op het product aanwezig zijn.

Reinig het oppervlak waarop u het product kunt monteren.

De ondergrond moet schoon, droog, glad en vetvrij zijn. Anders kan de zuigbasis niet voldoende hechting op het oppervlak vinden.

Samenbouw (afb. A1 - A5)

VOORZICHTIG! Om uw veiligheid te garanderen, moeten de Schroefkoppen altijd naar buiten wijzen, omdat er anders gevaar voor letsel bestaat.

Tip: Haal alle schroeven na de montage goed aan om ongewenste materialbelastingen te vermijden.

Gebruik (afb. B1 - B2)

Bewestig het product op een vlak, glad en stabiel oppervlak, door het ondersteel [1] met één hand vast te houden en de zuignaggreep [5] naar de andere kant te bewegen. Het product moet goed verbonden zijn met het oppervlak.

Controleer voor de snijden of het product goed bevestigd is.

Als dit niet het geval is: Breng de greep weer terug in de oorspronkelijke positie. Herhaal de stappen voor de bevestiging van het product.

Handleiding voor het schillen van aardappelen of fruit (afb. C1 - C7)

Bevestig de driehoekige krukpen [10] aan de krukstang [6]. Haal de stelschroef [7] los en zet vervolgens de krukstang [6] zo in dat u een aardappel of vrucht op de driehoekige krukpen [10] kunt steken.

Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

2. Pas de bevestiging [15] met de Schroef aan de grootte van de aardappel of de vrucht aan. Vergrendel de regelaar [14] en steek een aardappel of vrucht op de driehoekige krukpen [10]. Stel de schildklik via het schilmes [2] in door de schilmesschroef [3] in te stellen. Ontgrendel de regelaar [14] en draai de greep [8] rechtsom om te schillen.

Tip: Fruit en aardappelen hebben een unieke vorm. Schil de kleine plekken, die niet door het product geschikt kunnen worden indien nodig met de hand.

Tip: Steek de breder kant van de vrucht of aardappel op de tanden.

Gebruik het product nooit als de greep loszit. Draai indien nodig de schroeven van de greep vast.

Handleiding voor het schillen, snijmodus voor aardappelspies (afb. D1 - D8)

1. Bereid een aardappel voor en steek de aardappel met een bamboespies [17] op.

2. Bevestig de ronde krukpen [4] aan de krukstang [6] en het aardappelspiesjes [1]. Maak de stelschroef [7] los en stel vervolgens de krukstang [6] in. Pas de bevestiging [15] met de Schroef aan de grootte van de aardappel of de vrucht aan. Vergrendel de regelaar [14], zodat u de aardappel op de ronde krukpen [4] kunt steken.

3. Zorg ervoor dat de bamboespies [17] door het aardappelspiesjes [1] in het gat van de ronde krukpen [4] steekt.

4. Stel het schilmes [2] met de schilmesschroef [3] in om de schildklik te stellen. Pas de bevestiging [15] met de Schroef aan de grootte van de aardappel of de vrucht aan. Ontgrendel de regelaar [14] en draai vervolgens de greep [8] rechtsom om te schillen en te snijden.

5. Laat de stelschroef [7] los als de aardappel volledig in plakken is gesneden. Trek de krukstang [6] eruit door aan de greep [8] te trekken. Trek de bamboespies [17] uit het gat voor de ronde krukpen [4] en het aardappelspiesjes [1].

Tip: Wees voorzichtig als u de bamboespies [17] uit het mes neemt. Gevaar voor letsel door scherpe messen.

6. Haal de aardappelplak met de hand van de bamboespies [17].

Handleiding voor het schillen, snijden en ontpitten van vruchten (afb. E1 - E7)

1. Bevestig de driehoekige krukpen [10] aan de krukstang [6] en het fruitsnijmes [9]. Zorg ervoor dat de driehoekige krukpen [10] en het fruitsnijmes [9] in een rechte lijn zijn uitgelijnd en dat de driehoekige krukpen [10] door het fruitsnijmes [9] steekt. Maak de stelschroef [7] los en stel vervolgens de krukstang [6] in. Pas de bevestiging [15] met de Schroef aan de grootte van de aardappel of de vrucht aan.

2. Stel de regelaar [14] zodat u een vrucht op de driehoekige krukpen [10] kunt steken.

3. Let er bij het opsteken van de vrucht op de driehoekige krukpen [10] op dat de vrucht in het midden ligt. Stel de schildklik via het schilmes [2] in door de schilmesschroef [3] in te stellen. Ontgrendel de regelaar [14] en draai de greep [8] rechtsom voor schillen, snijden en ontpitten van de vrucht.

Handleiding voor het schillen, snijden en ontpitten van vruchten (afb. E1 - E7)

Om een snelle afhandeling van uw reclame te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 451827_2310) als bewijs voor aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksdeur) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande serviceafdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

DE AT CH

SPIRALSCHÄLER

Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt ist zum Schälen, Schneiden und Entkernen von Obst und Gemüse bestimmt.

Das Produkt ist nicht zur gewerblichen oder industriellen Nutzung vorgesehen. Das Produkt eignet sich ausschließlich für den privaten Gebrauch.

Benutzen Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Eine andere Verwendung ist nicht vorgesehen.

Teilebeschreibung

1 Kartoffelschneidemesser

2 Schälmeisser

3 Schälmeisserschraube

4 Kurbeldorn (rund)

5 Saugnapfgriff

6 Kurbelstange

7 Einstellschraube

8 Griff

9 Obstschneidemesser

10 Kurbeldorn (dreieckig)

11 Unterteil (mit Saugnapf)

12 Schraube (x2)

13 Unterlegscheibe (x2)

14 Regler (für den Vorsatz)

15 Vorsatz

16 Schneidmesserhalter

17 Bambusspieß

Technische Daten

Maße: ca. 30 x 10,6 x 13,5 cm (L x B x H)

Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUF!

WARNUNG!

Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

WARNUNG! Halten Sie das Produkt von Kindern fern. Die Klingen können schwere Verletzungen verursachen.

WARNUNG! Legen Sie die ungeschützte Klinge zur sicheren Aufbewahrung in den Behälter.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist gebruikt of onderhouden.

Tip: Wees voorzichtig als u de bamboespies [17] uit het mes neemt. Gevaar voor letsel door scherpe messen.

6 Haal de aardappelplak met de hand van de bamboespies [17].

Handleiding zum Schälen von Kartoffeln oder Obst (Afb. C1 - C7)

1. Befestigen Sie den dreieckigen Kurbeldorn [10] an der Kurbelstange [6]. Lösen Sie die Einstellschraube [7] und stellen Sie dann die Kurbelstange [6] so ein, dass Sie eine Kartoffel oder ein Obst auf den dreieckigen Kurbeldorn [10] aufstecken können.

2. Passen Sie den Vorsatz [15] mit der Schraube an die Kartoffel- oder Fruchtgröße an. Verriegeln Sie den Regler [14] und stecken Sie eine Kartoffel oder ein Obst auf den dreieckigen Kurbeldorn [10] auf. Stellen Sie die Schäldecke über das Schälmeisser [2] ein, indem Sie die Schälmeisserschraube [3] einstellen. Entriegeln Sie den Regler [14] und drehen Sie den Griff [8] im Uhrzeigersinn zum Schälen.

Hinweis: Das Produkt darf nur von Hand gewaschen werden.

Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Scheuermittel, aggressiven Reinigungsmittel oder harten Bürsten.

Reinigen Sie das Produkt mit einer geeigneten Bürste.

Das Produkt ist nicht für Spülmaschinen geeignet.

Nach der Reinigung: Restwasser aus dem Produkt ablassen.

Trocknen Sie das Produkt gründlich ab.

Lagern Sie das Produkt an einem trockenen, kühlen Ort.

Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Anleitung zum Schälen, Schneidemodus für Kartoffelspieße (Afb. D1 - D8)

1. Bereiten Sie eine Kartoffel vor und spießen Sie die Kartoffel mit dem Bambusspieß [17] auf.

2. Befestigen Sie den runden Kurbeldorn [4] an der Kurbelstange [6] und dem Kartoffelschneidemesser [1]. Lösen Sie die Einstellschraube [7] und stellen Sie dann die Kurbelstange [6] ein. Passen Sie den Vorsatz [15] mit der Schraube an die Kartoffel- oder Fruchtgröße an. Verriegeln Sie den Regler [14], damit Sie die Kartoffel auf den runden Kurbeldorn [4] aufstecken können.

3. Stellen Sie sicher, dass der Bambusspieß [17] durch das Kartoffelschneidemesser [1] in das Loch der runden Kurbeldorns [4] gelangt.

4. Stellen Sie das Schälmeisser [2] mit der Schälmeisserschraube [3] ein, um die Schäldecke einzustellen. Passen Sie den Vorsatz [15] mit der Schraube an die Kartoffel- oder Fruchtgröße an. Entrie