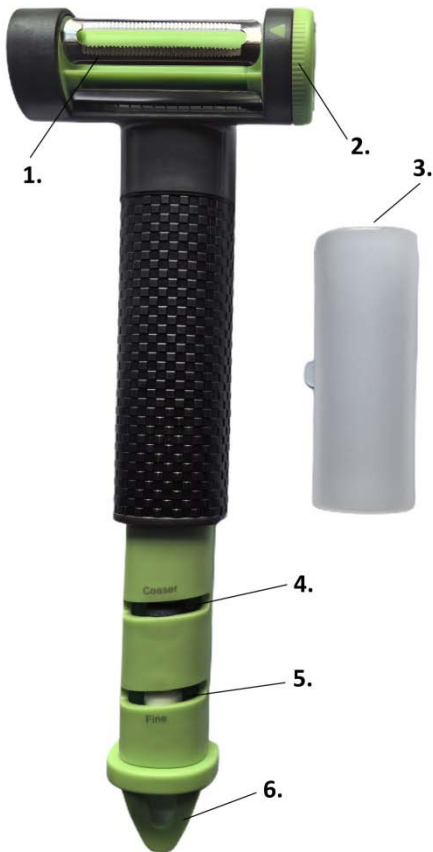


# 3fach-Sparschäler mit Messerschärfer- Art. -Nr. 52206

## Gebrauchsanweisung

### 1. Produktabbildung:



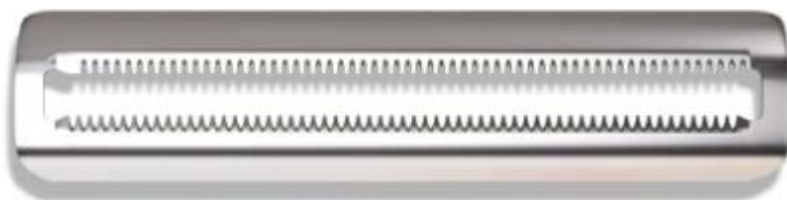
1. Klingen
2. Klingenwählscheibe
3. Klingenschutzabdeckung
4. Schärfeschlitz für Grobschliff
5. Schärfeschlitz für Feinschliff
6. Ausstecher für Schadstellen

### 2. Beschreibung der Klingen

1. Standardklinge für harte Schalen, wie Kartoffeln, Äpfel, etc.



2. Gezackte Klinge für weiche Schalen oder glatte harte Schalen, wie Tomaten, Kartoffeln, etc.

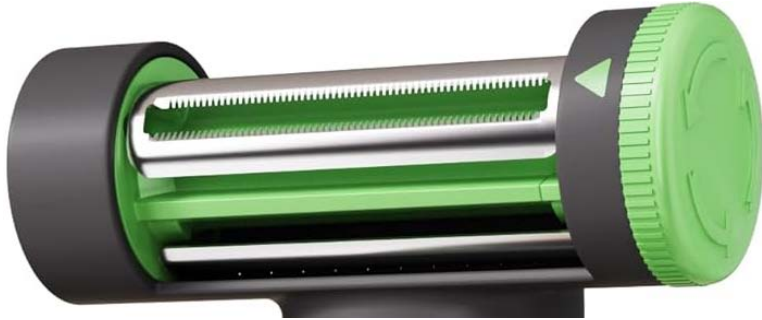


3. Julienne-Klinge für präzise Streifen von Karotten, Gurken, Zucchini, etc.



### 3. So wechseln Sie die Klingen

Halten Sie den Sparschäler am Griff fest und drehen Sie die grüne Wählscheibe am rechten Ende gegen Uhrzeigersinn, bis der Pfeil auf die gewünschte Klinge zeigt.



### 4. So verwenden Sie den Messerschärfer

Ziehen Sie den integrierten Messerschärfer am unteren Ende des Griffs heraus. Es gibt zwei Schärfstufen. Grobschliff wird typischerweise verwendet, um Absplitterungen oder stumpfe Messerklingen zu reparieren, während Feinschliff verwendet wird, um die Messerklinge zu verfeinern und zu polieren für präzise, saubere Schnitte.

Bemerkung: Ziehen Sie beim Schärfen die Messerklinge mit sanfter Kraft von der Basis bis zur Spitze durch. Etwa 5-6 Mal für den Grobschliff und 2-3 Mal für den Feinschliff.



### 5. Wartung

- \* Vermeiden Sie übermäßige Kraftanwendung beim Schälen, um unnötige Belastung der Klingen zu vermeiden.
- \* Verwenden Sie Ihren Schäler nicht auf Nicht-Lebensmittelobjekten oder Oberflächen, um Schäden zu vermeiden.
- \* Reinigen Sie Ihren Schäler sofort nach dem Gebrauch, um zu verhindern, dass Rückstände eintrocknen und schwerer zu entfernen sind.
- \* Nach dem Schärfen sollten die Schleifsteine gereinigt werden, um Metallspäne oder Ablagerungen zu entfernen. Lauwarmes Wasser und eine weiche Bürste sollten ausreichen, aber vermeiden Sie die Verwendung von Seife, da diese die Poren der Schleifsteine verstopfen kann.
- \* Bitte lagern Sie das Produkt an einem trockenen und belüfteten Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.

### ACHTUNG!!!

Die Rücksendung ist ausgeschlossen, wenn die Produkte durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigt wurden.

## ENTSORGUNG:

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwendbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltfreundlich, indem Sie sie in die entsprechenden Wertstoffsammelbehälter geben.

Eurotops Versand GmbH  
Elisabeth-Selbert-Straße 3  
40764 Langenfeld, Deutschland



Wenn technischer Support benötigt wird, rufen Sie uns bitte an...

in Deutschland	02173-5944600	oder <a href="mailto:info@eurotops.de">info@eurotops.de</a>
in Österreich	0800 321 768	oder <a href="mailto:info@eurotops.at">info@eurotops.at</a>
in der Schweiz	071 274 68 06	oder <a href="mailto:info@eurotops.ch">info@eurotops.ch</a>
in den Niederlande	020 / 2621958	oder <a href="mailto:info@eurotops.nl">info@eurotops.nl</a>
in Frankreich	037-28 44 400	oder <a href="mailto:info@eurotops.fr">info@eurotops.fr</a>
in Belgien	02-27 33 300	oder <a href="mailto:info@eurotops.be">info@eurotops.be</a>

Eine eventuelle Rücksendung von Produkten sollte an die auf Ihrer Rechnung angegebene Rücksendeadresse erfolgen. © 01.09.2024

# Éplucheur triple avec aigiseur de couteaux - Réf. 52206

## Manuel d'instructions

### 1. Illustration du produit



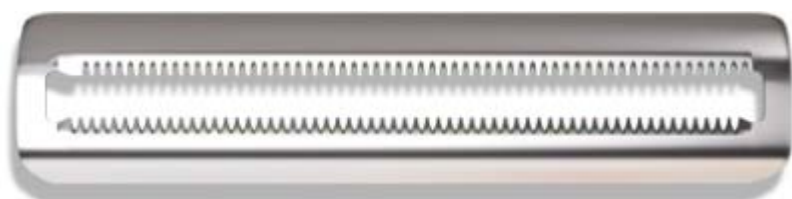
1. Lames de pelage
2. Verrouillage de changement de lame
3. Couvercle de protection du peleur
4. Affûtage grossier du couteau
5. Affûtage fin du couteau
6. Retire-taches

### 2. Présentation des lames

1. Lame standard pour les pelures dures, telles que les pommes de terre, les pommes, etc.



2. Lame dentelée pour les pelures douces ou les pelures dures et lisses, telles que les tomates, les pommes de terre, etc.



3. Lame julienne pour des bandes précises de carottes, concombre, courgette, zucchini, etc.



### 3. Comment changer les lames

Tenez la poignée non antidérapante, tournez le verrou vert à l'extrémité droite dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flèche pointe vers la lame que vous souhaitez.



### 4. Comment utiliser l'affûteur de couteaux

Tirez l'affûteur de couteaux intégré à l'extrémité de la poignée. Il y a deux étapes d'affûtage. L'affûtage grossier est généralement utilisé pour réparer les éclats ou les lames émoussées, tandis que l'affûtage fin est utilisé pour affiner et polir le tranchant du couteau pour des coupes précises et nettes.

Remarque : lors de l'affûtage, tirez la lame de sa base à sa pointe avec une force douce. Environ 5-6 passages pour l'affûtage grossier et 2-3 passages pour l'affûtage fin.



### 5. Entretien

- \* Évitez d'utiliser une force excessive lors du pelage pour éviter de solliciter inutilement la lame.
- \* N'utilisez pas votre éplucheur sur des objets ou surfaces non alimentaires pour éviter tout dommage.
- \* Nettoyez votre éplucheur immédiatement après usage pour empêcher les résidus de sécher et de devenir plus difficiles à enlever.
- \* Après affûtage, les pierres doivent être nettoyées pour éliminer tout limaille de métal ou débris. \* De l'eau tiède et une brosse douce devraient suffire, mais évitez d'utiliser du savon car il peut obstruer les pores de la pierre.
- \* Veuillez ranger le produit dans un endroit sec et ventilé, à l'abri de la lumière directe du soleil.

### ATTENTION!!!

La réexpédition est exclue si les produits ont été endommagés en raison d'une mauvaise utilisation.

## ÉLIMINATION:

Le matériel d'emballage est réutilisable. Débarrassez-vous de l'emballage de manière écologique en le plaçant dans les conteneurs de recyclage prévus à cet effet.

Eurotops Versand GmbH  
Elisabeth-Selbert-Straße 3  
40764 Langenfeld, Allemagne



Si vous avez besoin d'assistance technique, veuillez nous appeler....

en Allemagne	02173-5944600	oder <a href="mailto:info@eurotops.de">info@eurotops.de</a>
en Autriche	0800 321 768	oder <a href="mailto:info@eurotops.at">info@eurotops.at</a>
en Suisse	071 274 68 06	oder <a href="mailto:info@eurotops.ch">info@eurotops.ch</a>
en Nederland	020 / 2621958	oder <a href="mailto:info@eurotops.nl">info@eurotops.nl</a>
en France	037-28 44 400	oder <a href="mailto:info@eurotops.fr">info@eurotops.fr</a>
en Belgium	02-27 33 300	oder <a href="mailto:info@eurotops.be">info@eurotops.be</a>

Tout retour de produits doit être fait à l'adresse de retour indiquée sur votre facture © 01.09.2024

# Drievoudig dunschiller met messenslijper - Art. Nr.52206

## Instructiehandleiding

### 1. Produkt-illustratie



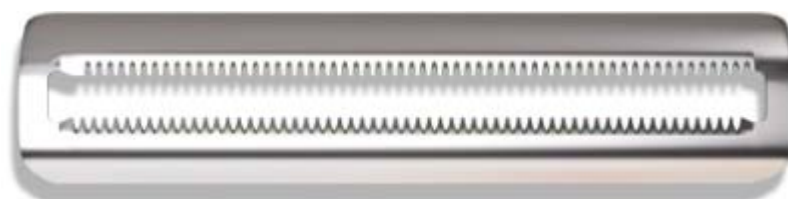
1. schilmessen
2. messchakelaar vergrendeling
3. schiller beschermkap
4. grove messenslijper
5. fijne messenslijper
6. vlekverwijderaar

### 2. Inleiding van de Messen

1. Standaard mes voor harde schil zoals aardappelen, appels, etc.



2. Gekarteld mes voor zachte schil of gladde harde schil zoals tomaten, aardappelen, etc.



3. Julienne mes voor precieze stroken van wortels, komkommers, courgettes, etc.





### 3. Hoe de Messen te Verwisselen

Houd het niet-grip handvat vast en draai de groene vergrendeling aan het rechter uiteinde tegen de klok in totdat de pijl wijst naar het mes dat u wilt gebruiken.



### 4. Hoe de Messenslijper te Gebruiken

Trek de ingebouwde messenslijper aan het uiteinde van het handvat eruit. Het heeft twee slijpstanden. Grove slijpstand wordt meestal gebruikt om chips of botte messen te repareren, terwijl fijne slijpstand wordt gebruikt om het mes te verfijnen en te polijsten voor precieze, schone sneden.

Opmerking: tijdens het slijpen het mes van de basis tot de punt met zachte kracht doorhalen. Ongeveer 5-6 keer voor grove slijping en 2-3 keer voor fijne slijping.



### 5. Onderhoud

- \* Vermijd overmatige kracht bij het schillen om onnodige belasting van het mes te voorkomen.
- \* Gebruik uw schiller niet op niet-voedingsmiddelen of oppervlakken om schade te voorkomen.
- \* Reinig uw schiller onmiddellijk na gebruik om te voorkomen dat resten opdrogen en moeilijker te verwijderen worden.
- \* Na het slijpen moeten de stenen worden gereinigd om metaaldeeltjes of puin te verwijderen. Warm water en een zachte borstel zijn voldoende, maar vermijd het gebruik van zeep, omdat dit de poriën van de steen kan verstopen.
- \* Bewaar het product op een droge en geventileerde plaats, uit de buurt van direct zonlicht.

### AANDACHT!!!

De retourzending is uitgesloten, indien de producten door oneigenlijk gebruik zijn beschadigd.



## AFVALVERWIJDERING

Het verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Gooi de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg door deze in de daarvoor bestemde recyclingcontainers te plaatsen.

Eurotops Versand GmbH  
Elisabeth-Selbert-Straße 3  
40764 Langenfeld, Duitsland



Als technische ondersteuning nodig is, bel ons dan alstublieft...

in Duitsland	02173-5944600	oder <a href="mailto:info@eurotops.de">info@eurotops.de</a>
in Oostenrijk	0800 321 768	oder <a href="mailto:info@eurotops.at">info@eurotops.at</a>
in Zwitserland	071 274 68 06	oder <a href="mailto:info@eurotops.ch">info@eurotops.ch</a>
in Nederland	020 / 2621958	oder <a href="mailto:info@eurotops.nl">info@eurotops.nl</a>
in Frankrijk	037-28 44 400	oder <a href="mailto:info@eurotops.fr">info@eurotops.fr</a>
in België	02-27 33 300	oder <a href="mailto:info@eurotops.be">info@eurotops.be</a>

Eventuele retourzendingen dienen te worden gedaan naar het retouradres dat op uw factuur is vermeld. ©  
01.09.2024

# 3-Fold Peeler With Knife Sharpener - Art. No. 52206

## User Manual

### 1. Product illustration



1. peeling blades
2. blade switch lock
3. peeler protection cover
4. knife coarse sharpening
5. knife fine sharpening
6. blemish remover

### 2. Blades Introduction

1. Standard Blade for hard peel, such as potatoes, apples, etc.



2. Serrated Blade for soft peel or smooth hard peel, such as tomatoes, potatoes, et



3. Julienne Blade for precise stripes of carrots, cucumber, courgette, zucchini, etc.



### 3. How to switch the blades

Hold the non-grip handle, twist the green lock on the right end anticlockwise until the arrow points to the blade that you want.



### 4. How to use the knife sharpener

Pull out the built-in knife sharpener at the end of the handle. It has two sharpening steps. Coarse sharpening is typically used to repair chips or dull blades, while fine sharpening is used to refine and polish the knife edge for precise, clean cuts.

**Remark:** while sharpening, pull the blade through from its base to its tip with gentle force. About 5-6 times for coarse sharpening and 2-3 times for fine sharpening.



### 5. Maintenance

- \* Avoid using excessive force when peeling to prevent undue strain on the blade.
- \* Do not use your peeler on non-food items or surfaces to avoid damage.
- \* Clean your peeler immediately after use to prevent residue from drying and becoming harder to remove.
- \* After sharpening, the stones should be cleaned to remove any metal filings or debris. Warm water and a soft brush should do the trick, but avoid using soap as it can clog the stone's pores.
- \* Please store the product in a dry and ventilated place, keep away from direct sunlight.

### ATTENTION!!!

The returns will be impossible if products were damaged because of incorrect use.

### DISPOSAL :

The packaging material is reusable. Dispose of the packaging in an environmentally friendly way by putting it in the appropriate recyclable waste collection containers.

Eurotops Versand GmbH  
Elisabeth-Selbert-Straße 3  
40764 Langenfeld, Germany



If technical support is needed, please call ...

in Germany	02173-5944600	oder info@eurotops.de
in Austria	0800 321 768	oder info@eurotops.at
in Switzerland	071 274 68 06	oder info@eurotops.ch
in Netherland	020 / 2621958	oder info@eurotops.nl
in France	037-28 44 400	oder info@eurotops.fr
in Belgium	02-27 33 300	oder info@eurotops.be

A possible return of products should be addressed to the return address stated on your invoice.

© 01.09.2024