



Das Werkzeug der Gourmets.



Multischneider
Multi-Cutter
Hachoir mécanique



Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Multischneider aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

Der Multischneider von RÖSLE schneidet mühelos Obst, Gemüse und Kräuter je nach Bedarf in mittlere oder kleine Stücke. Mit dem umfangreichen Zubehör eignet sich der Multischneider auch hervorragend zum Zubereiten von **Saucen, Dressings, Suppen, Kindernahrung, Müsli und vielem mehr und zum Trockenschleudern von Kräutern.**

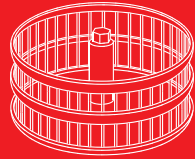
- **Patentierter Schneidmechanismus** mit zwei beweglichen Klingen
- **Die Versteifungsrippen im Behälter sowie der Ab- und Aufweiser am Schneidrotor** sorgen für eine gleichmäßige Verteilung des Inhalts in der Schüssel und für ein optimales Schneidergebnis
- **Patentierter, wartungsfreier Antrieb**, Übersetzung 1:7
- **Funktionsdeckel** mit Edelstahlgehäuse
- **Ergonomischer Kunststoffgriff** zum Ziehen
- **Schüssel aus transparentem, bruchfestem Kunststoff (SAN)** mit Rutsicherung im Schüsselboden
- **Einfache Reinigung**
- **Umfangreiches Zubehör:** Spachtel, Kräuterkorbchen, Mixer-Einsatz, Aufbewahrungsdeckel, Klingenschutz (zur Aufbewahrung)

1. Der Multischneider im Detail

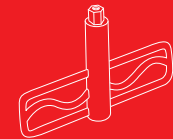
Aufbewahrungsdeckel



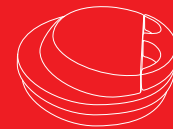
Schüssel



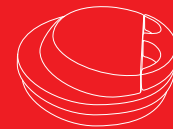
Kräuterkörbchen



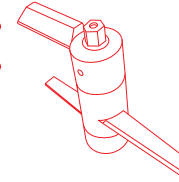
Mixer-Einsatz



Deckel mit integriertem
Zugmechanismus



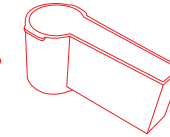
Schneidrotor mit „Abweiser“
und zwei Klingen



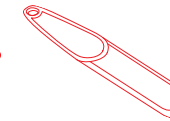
„Aufweiser“



Schutzhülle für den Schneidrotor
(zur Aufbewahrung)



Spachtel



2. Inbetriebnahme

Reinigen Sie alle Bestandteile vor dem ersten Gebrauch. Beachten Sie dazu bitte auch die Hinweise unter dem Abschnitt 3 „Reinigung und Aufbewahrung“.

2.1. Zerkleinern von Gemüse und Früchten

Stellen Sie den Behälter auf eine trockene und stabile Arbeitsfläche. Nehmen Sie den Schneidrotor aus seiner Schutzhülle. Achten Sie darauf, dass Sie sich an den scharfen Messern nicht verletzen.

Für leichtes und schnell haftendes Schneidgut befestigen Sie den Aufweiser an der Unterseite des Schneidrotors. Der Aufweiser muss nach oben zeigen. Zum Befüllen der Schüssel sollten die Klingen und der oben liegende Abweiser übereinander stehen, damit ein Maximum an Schnittgut aufgenommen werden kann.

Großes Obst oder Gemüse vor dem Befüllen halbieren oder vierteln, damit die Messer nicht blockiert werden.

Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und achten Sie darauf, dass sich der Sechskant des Schneidrotors in der dafür vorgesehenen Aufnahme im Deckel fixiert. Wenden Sie dazu keine Kraft auf.

Nun ist der Multischneider zum Einsatz bereit.

Legen Sie eine Hand von oben auf den Multischneider, halten Sie ihn fest und betätigen mit der anderen Hand den Zugmechanismus, indem Sie an dem schwarzen Griff ziehen. Die erste Zugbewegung ist schnell und kräftig auszuführen. Lassen Sie den Griff bei vollem Auszug nicht los, sondern folgen Sie mit der Hand dem Griff, während die Automatik den Antriebsmechanismus zurückspult.

Je schneller gezogen wird, umso effektiver arbeitet der Multischneider und umso kleiner ist in kurzer Zeit das Schneidergebnis.

Schnittresultate

(in Abhängigkeit vom jeweiligen Gemüse oder Obst):

5 – 6 Züge: grobes bis mittelfeines Schnittresultat

7 – 12 Züge: mittelfeines Schnittresultat

13 – 20 Züge: feines bis sehr feines Schnittresultat

Anbringung des Aufweisers

Zum Zerkleinern von leichtem und schnell haftendem Schnittgut, wie z. B. Petersilie oder getrockneten Kräutern, ist es von Vorteil, unter den Messern den Aufweiser anzubringen. Dieser sorgt dafür, dass das Schnittgut vom Schüsselboden aufgewirbelt wird und in den Schneidbereich der Messer gelangt.

Der Aufweiser wird am unteren Teil des Schneidrotors aufgesteckt. Er passt nur in einer Stellung an die Unterseite des Schneidrotors. Bei korrekter Anbringung zeigt der Aufweiser nach oben und steht gegenüberliegend zum oberen Abweiser.

2.2. Trockenschleudern von Kräutern

Zum Trockenschleudern von Kräutern verwenden Sie das Kräuterkörbchen anstelle des Schneidrotors. In diesem Fall sollten die Zugbewegungen eher langsam und vorsichtig ausgeführt werden, damit die Kräuter durch die hohe Zentrifugalkraft nicht zu stark zusammen oder in die Öffnungen des Korbeinsatzes gepresst werden.

2.3. Rühren und Mixen von Saucen, Suppen und Dressings

Wird der Schneidrotor gegen den Mixer-Einsatz getauscht, bekommen Sie im Handumdrehen leckere Saucen, Suppen, Sahne und Dressings. Der Mixer-Einsatz ist zum Rühren oder Verquirlen von flüssigen und halbfesten Konsistenzen bestens geeignet.

2.4. Aufbewahren und Frischhalten

Mit dem Aufbewahrungsdeckel mit Frischeventil können geschnittenes Gemüse, frische Kräuter oder zubereitete Saucen hervorragend im Kühlschrank aufbewahrt und frisch gehalten werden.

3. Reinigung und Aufbewahrung

Alle Teile bis auf den Deckel (mit Zugmechanismus) und den Schneidrotor sind spülmaschinengeeignet. Beim Aufbewahrungsdeckel weisen wir darauf hin, dass bei der Reinigung in der Spülmaschine leichte Verformungen auftreten können. Der Deckel mit Zugmechanismus darf weder in die Spülmaschine gegeben noch in Spülwasser eingetaucht werden. In der Regel genügt es, mit einem feuchten Tuch den Boden des Deckels zu reinigen. Sollte dennoch einmal Wasser in den Deckel gelangen, befindet sich im Deckelboden eine Öffnung, welche mit einer Münze oder einem Schraubenzieher geöffnet werden kann. Nach dem Entleeren, den Deckel vollständig trocknen lassen und anschließend wieder korrekt verschließen.

Hinweis: Beim Reinigen des Schneidrotors ist besondere Vorsicht geboten, da die Klingen sehr scharf sind. Er sollte nicht zusammen mit anderem Geschirr im Spülbecken liegen, dadurch entsteht eine hohe Verletzungsgefahr. Zur Reinigung verwenden Sie am besten die RÖSLE Spülbürste. Vorsicht auch beim Abtrocknen.

Bewahren Sie den Schneidrotor stets in der Schutzhülle auf. Achten Sie beim Einstecken darauf, dass Sie sich nicht an den scharfen Klingen verletzen.

4. Allgemeine Sicherheitshinweise

Der Multischneider ist kein Spielzeug und ist mit der notwendigen Sorgfalt zu behandeln. Kleinteile können von Kindern verschluckt werden, bitte daher von Kindern fernhalten.

- Da die Klingen am Schneidrotor sehr scharf sind, ist bei der Verwendung des Multischneiders und bei der Reinigung besondere Vorsicht geboten.
- Der Schneidrotor sollte nach Möglichkeit immer in der Schutzhülle aufbewahrt werden.
- Bei Betätigung des Zugmechanismus den Deckel stets mit einer Hand halten.
- Solange der Schneidrotor in Bewegung ist, den Deckel nicht abnehmen.
- Das Gerät nur auf einer stabilen und trockenen Arbeitsfläche verwenden.
- Den Multischneider nicht verwenden, wenn sichtbare Schäden oder Mängel in der Funktion vorliegen.
- Der Multischneider ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch mit Lebensmitteln geeignet.

Auf dieses Produkt erhalten Sie 5 Jahre Garantie.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE Küchenwerkzeug.

Ihr RÖSLE Team aus Marktoberdorf

5 Jahre
RÖSLE-
Garantie