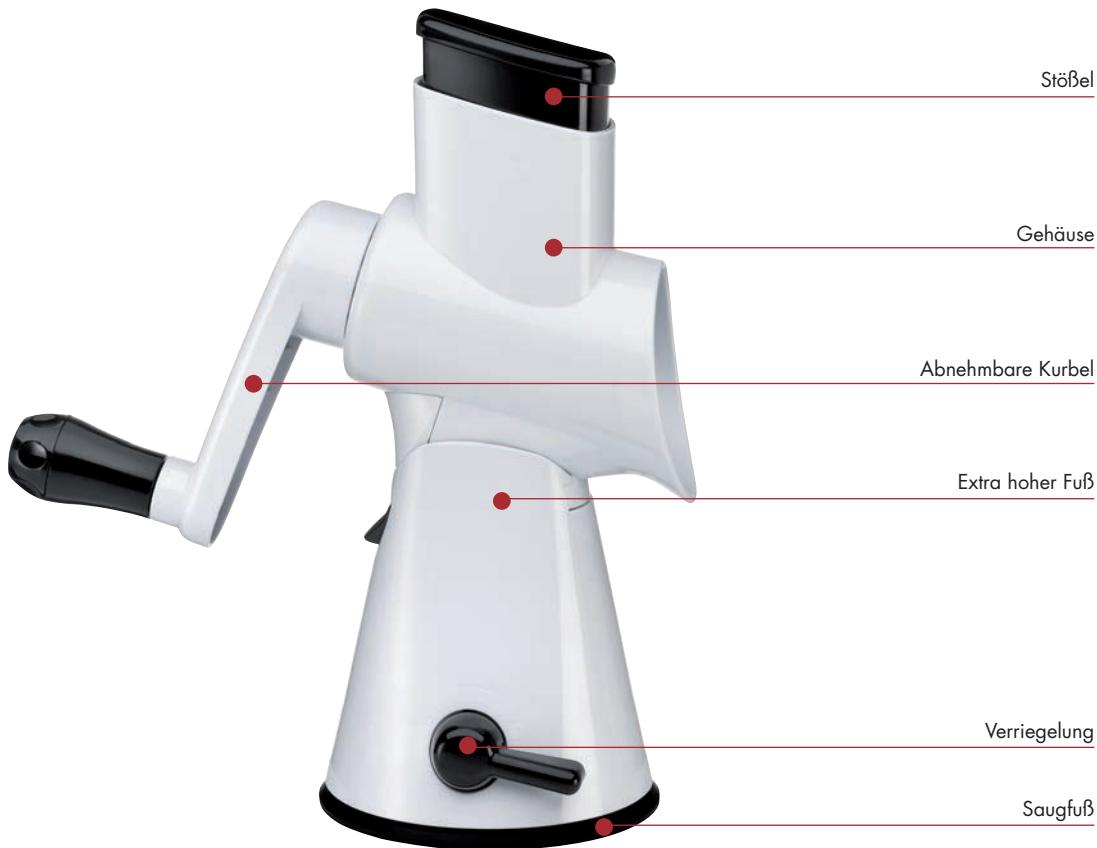


KÜCHENPROFI



TROMMELREIBE **RAPID**

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!



Vielen Dank für den Kauf der Trommelreibe RAPID von KÜCHENPROFI. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.

Sicherheitshinweise

- Die Reibtrommeln sind sehr scharf. Verletzungsgefahr
- Die Trommelreibe darf nicht in nicht in die Reichweite von Kindern gelangen.
- Verwenden Sie bei kleinen Stücken immer den Stößel.

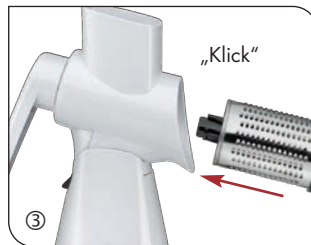
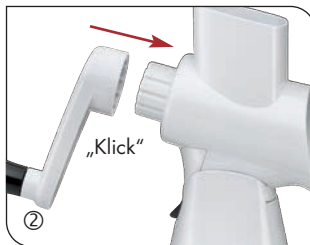
Zusammenbau

- ① Fixieren Sie die Trommelreibe mit Hilfe der Verriegelung auf der Arbeitsfläche.
- ② Stecken Sie die Kurbel auf.
- ③ Halten Sie mit einer Hand die Kurbel fest. Mit der anderen drücken Sie gewünschte Reibtrommel in die Öffnung am Griff und lassen diese durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn einrasten.

Anwendung

Achtung - die Reibtrommeln sind scharf. Verletzungsgefahr!

- Stellen Sie eine Schüssel unter die Trommel.
- ④ Drücken Sie die Lebensmittel gerade von oben in den Reibschaff und drehen gleichzeitig an der Kurbel. Zerkleinern Sie größere Lebensmittel vorab grob.
- Verwenden Sie bei kleinen Stücken immer den Stößel.



Reinigung

- Bauen Sie die Trommelreibe in umgekehrter Reihenfolge als unter dem Punkt **Zusammenbau** beschrieben, auseinander und lösen Sie die Verriegelung. Drücken Sie diese über den Widerstand hinaus ganz nach unten, um die Trommelreibe von der Arbeitsfläche abzunehmen.
- Wischen Sie das Gehäuse, den Fuß und die Kurbel nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Reinigen Sie diese nicht in der Spülmaschine und tauchen es nicht in Wasser ein.
- Alle anderen Teile können Sie bei niedrigen Temperaturen bis max. 65°C in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbonn/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

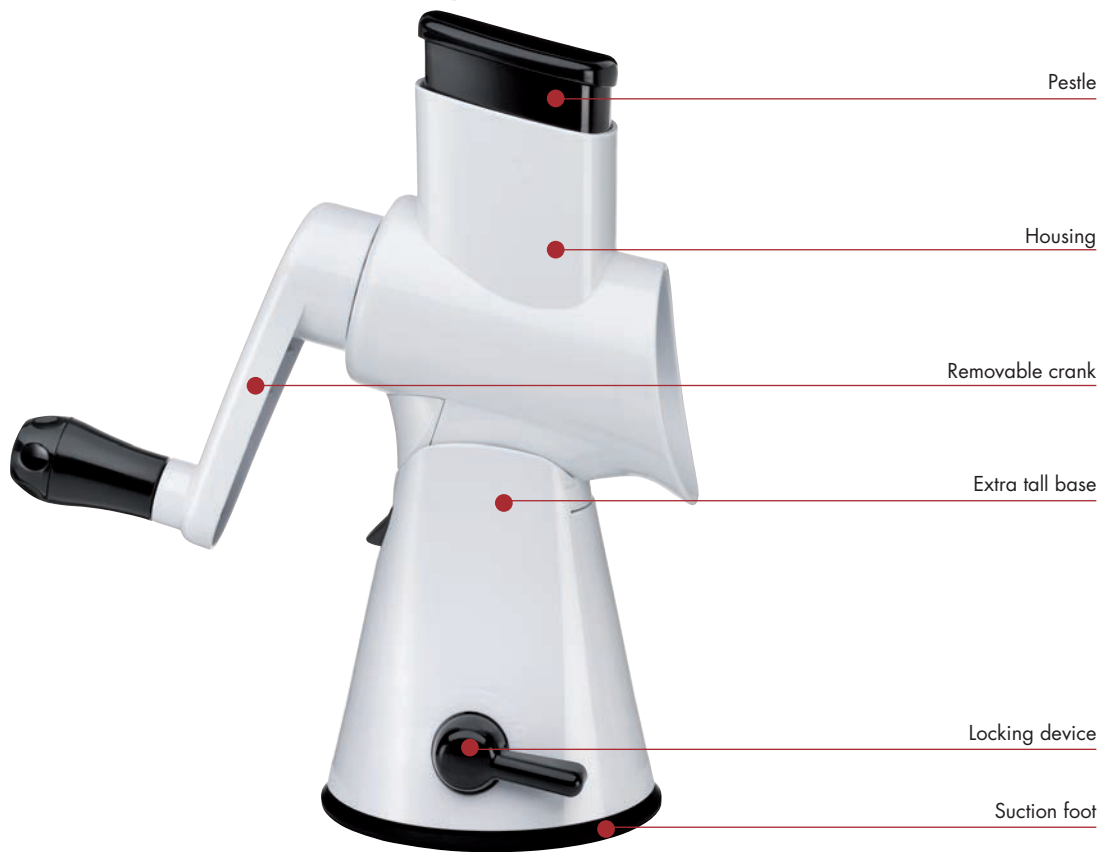
Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

KÜCHENPROFI



DRUM GRATER **RAPID**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!



Thank you for purchasing the drum grater RAPID from KÜCHENPROFI. Before using the product, please read these instructions carefully and store them in a safe place.

Safety instructions

- The grating drums are very sharp. Risk of injury!
- The drum grater must be kept out of reach of children.
- Always use the pestle for small pieces.

Assembly

- ① Fix the drum grater on the work surface with the locking device.

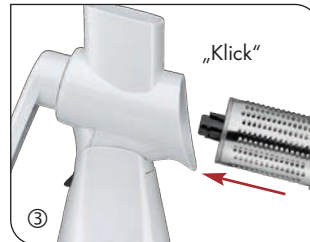
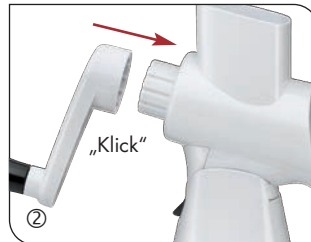
The suction foot adheres to all smooth surfaces. Make sure that the suction foot is clean and free from dust. Moisten it slightly, if necessary.

- ② Insert the crank.
- ③ Hold the crank firmly with one hand. With the other hand, push the desired grating barrel into the opening on the handle and engage it by rotating it slightly in clockwise motion.

Use

Attention: the grating drums are very sharp. Risk of injury!

- Place a bowl under the drum.
- ④ Press the food into the grating shaft from above while turning the crank. Cut larger foods into smaller pieces beforehand.
- Always use the pestle for small pieces.





Cleaning

- Reassemble the drum grater in the reverse order as described in the section **Assembly** and disengage the locking device. Press it all the way down in order to remove the drum grater from the work surface.
- Only wipe off the base, housing and crank with a slightly moistened cloth. Do not wash it in the dishwasher and do not immerse it in water.
- All other parts can be washed in the dishwasher at low temperatures up to 65°C. However, we recommend cleaning by hand with hot water and some mild detergent.

Warranty

We cover this appliance with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim please contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

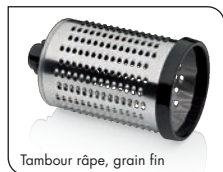
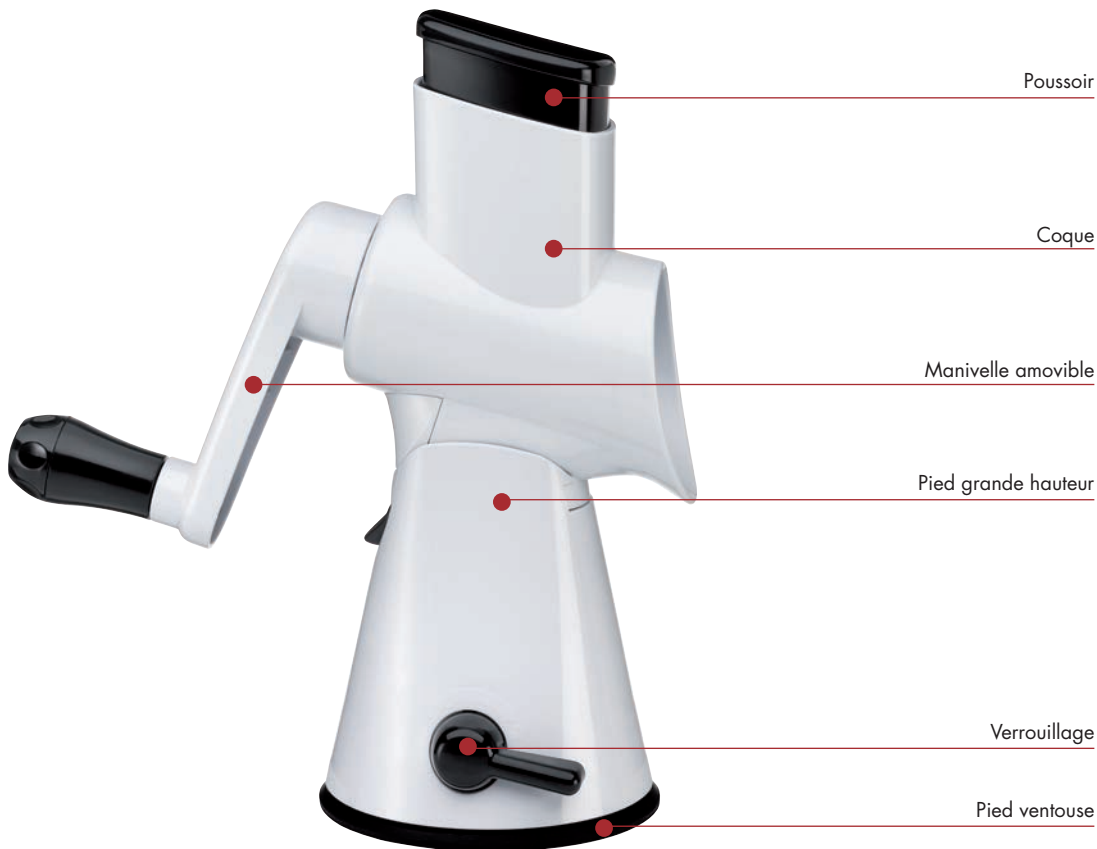
Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text is binding.

KÜCHENPROFI



RÂPE À TAMBOUR **RAPID**

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI!



Nous vous remercions d'avoir choisi la râpe à tambour RAPID de KÜCHENPROFI. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver dans de bonnes conditions par la suite.

Consignes de sécurité

- Les tambours râpe sont extrêmement affûtés. Risque de blessures !
- La râpe à tambour doit rester hors de portée des enfants.
- Pour les petits morceaux, utilisez toujours le poussoir.

Assemblage

- ① Fixez la râpe à tambour à l'aide du verrouillage sur le plan de travail.

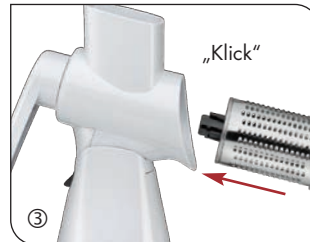
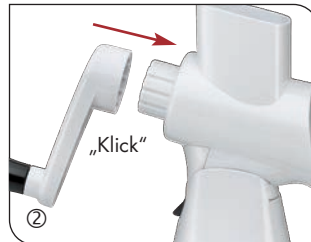
Le pied ventouse adhère sur toutes les surfaces lisses. Assurez-vous que le pied ventouse est propre et exempt de poussière. En cas de besoin, humidifiez-le légèrement.

- ② Enclenchez la manivelle.
- ③ Maintenez fermement la manivelle à une main. Avec l'autre main, poussez le tambour râpe souhaité dans l'ouverture sur la poignée et enclenchez-le en le faisant tourner légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre.

Utilisation

Attention : les tambours râpes sont extrêmement affûtés. Risque de blessures !

- Placez un saladier sous le tambour.
- ④ Poussez les aliments tout droit par le haut dans la cheminée et tournez simultanément la manivelle. Découpez préalablement les aliments de grande taille en morceaux grossiers.
- Pour les petits morceaux, utilisez toujours le poussoir.



Nettoyage

- Démontez la râpe à tambour dans l'ordre inverse que décrit au point **Assemblage** et desserrez le verrouillage.
- Essuyez uniquement le pied, la coque et la manivelle avec un chiffon légèrement humidifié. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle et ne le plongez pas dans l'eau.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle à basse température, et jusqu'à 65°C au maximum. Nous recommandons toutefois de les laver à la main, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

Garantie

Nous assurons une garantie de 5 ans sur votre appareil à compter de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dégâts dus à l'usure normale, à l'utilisation non conforme, au traitement abusif, à une fausse manipulation, au mauvais entretien, à la détérioration délibérée, au transport ou à un accident, ainsi qu'aux interventions par des personnes non autorisées. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie. La garantie ne pourra être octroyée que si l'appareil est accompagné du bon d'achat ou de la facture.

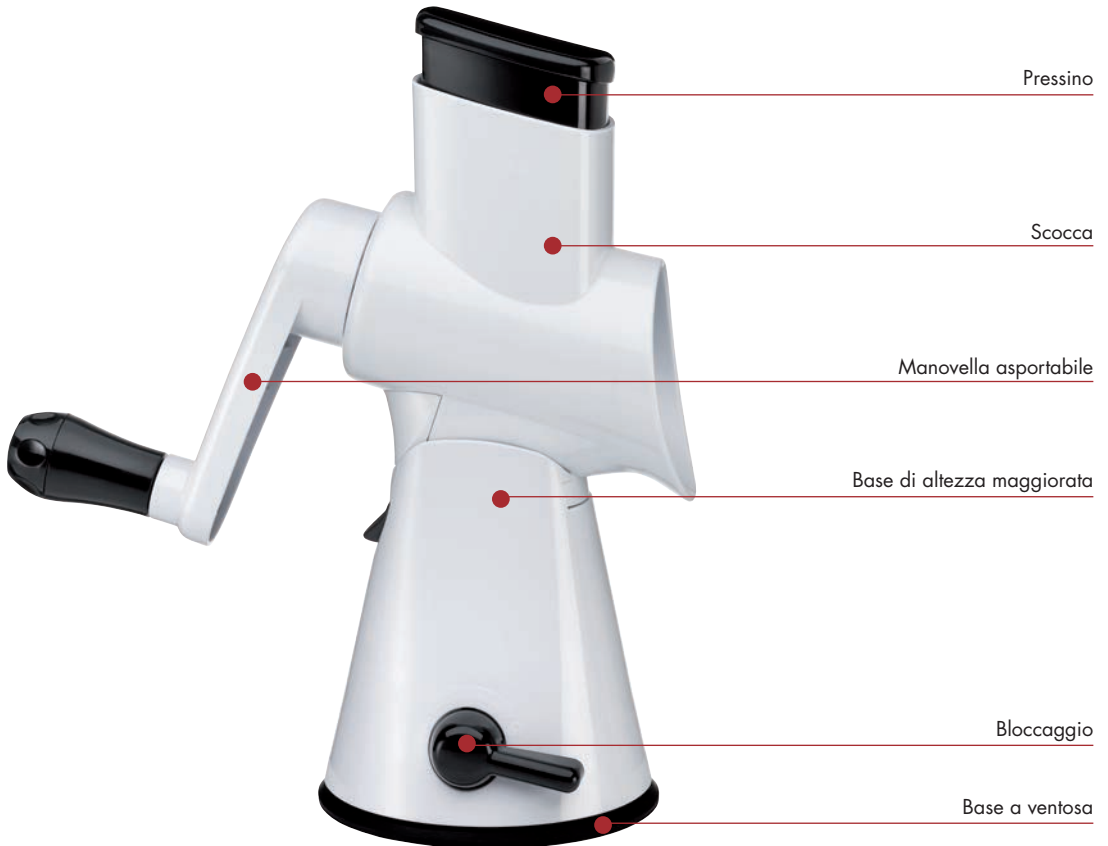
Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

KÜCHENPROFI



GRATTUGIA A TAMBURO **RAPID**

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!



Grazie per aver acquistato la grattugia a tamburo RAPID di KÜCHENPROFI. Prima del primo utilizzo leggere attentamente le istruzioni per l'uso e successivamente conservarle accuratamente.

Avvertenze di sicurezza

- I tamburi per grattugiare sono estremamente affilati. Pericolo di ferite!
- La grattugia a tamburo deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini.
- Per i pezzi piccoli usare sempre il pressino.

Assemblaggio

- ① Fissare la grattugia a tamburo al piano di lavoro con l'ausilio del bloccaggio.

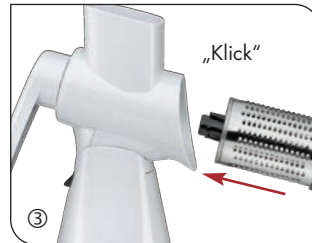
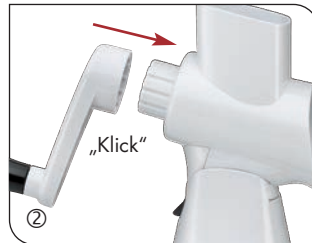
La base a ventosa aderisce a tutte le superfici lisce. Accertarsi che la base a ventosa sia pulita e non impolverata. Se necessario, inumidirla leggermente.

- ② Inserire la manovella.
- ③ Con una mano tenere ben ferma la manovella. Con l'altra mano inserire il tamburo per grattugiare desiderato nell'apertura dell'impugnatura e bloccarlo in posizione con una piccola rotazione in senso orario.

Uso

Attenzione - i tamburi per grattugiare sono estremamente affilati. Pericolo di ferite!

- Mettere una ciotola sotto al tamburo.
- ④ Pressare gli alimenti nel pozzetto della grattugia agendo dall'alto in verticale e contemporaneamente girare la manovella. Prima ridurre gli alimenti di grandi dimensioni in pezzi più piccoli.
- Per i pezzi piccoli usare sempre il pressino.



Pulizia

- Smantellare la grattugia tamburo in ordine inverso, come descritto al punto **Assemblaggio** e sbloccare il bloccaggio. Per rimuovere la grattugia a tamburo dal piano di lavoro premere il bloccaggio completamente verso il basso superando la resistenza.
- Strofinare la base, la scocca e la manovella con un panno leggermente inumidito. Non lavarla in lavastoviglie e non immergerla in acqua.
- Tutti gli altri componenti possono invece essere lavati in lavastoviglie a basse temperature fino a max. 65°C. Tuttavia consigliamo un lavaggio a mano delicato con acqua calda e un po' di detersivo.

Limite di responsabilità e garanzia

Per quest'apparecchio assumiamo una garanzia di 5 anni, valida dalla data d'acquisto. La garanzia può essere accordata solo con scontrino fiscale allegato.

Escluso dalla garanzia sono difetti, che vanno attribuiti ad usura normale, utilizzo improprio, utilizzo non corrispondente alle istruzioni d'uso, pulizia e manutenzione mancante, distruzione volontaria così come riparazioni inadeguate e modificazioni tecniche.

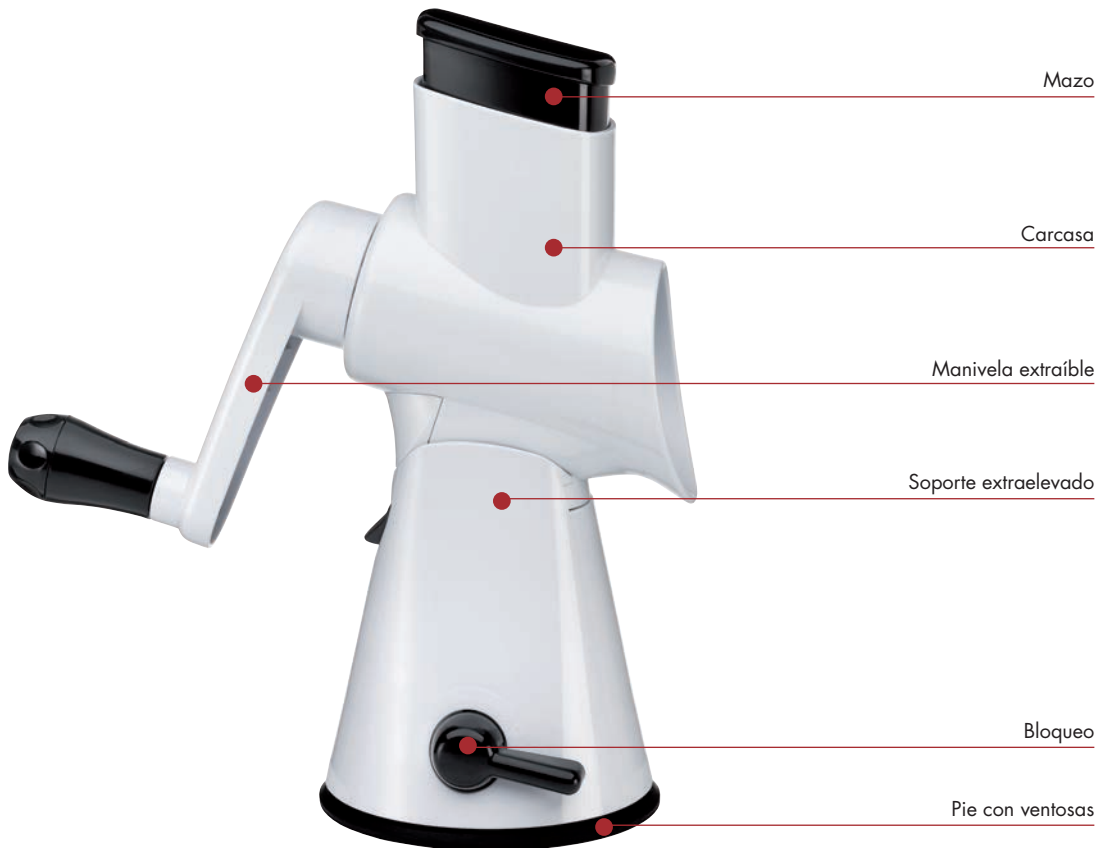
Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.

KÜCHENPROFI



RALLADOR GIRATORIO **RAPID**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



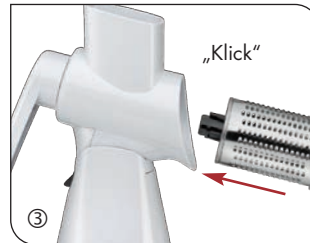
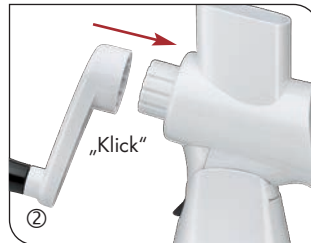
Muchas gracias por la compra de el rollador giratorio RAPID de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro.

Indicaciones de seguridad

- Los tambores ralladores están muy afilados. ¡Peligro de lesiones!
- El rallador giratorio no debe ser accesible para los niños.
- Con los trozos pequeños utilice siempre el mazo.

Ensamblaje

- ① Fija la rollador giratorio mediante el bloqueo sobre la superficie de trabajo. El pie con ventosas se adhiere sobre todas las superficies lisas. Asegúrese de que el pie con ventosas esté limpio y sin polvo. En caso necesario, humidézcalo ligeramente.
- ② Coloque la manivela.
- ③ Con una mano, sujete la manivela. Con la otra mano empuje el tambor rallador correspondiente en la abertura del asa y deje que encaje mediante un pequeño giro en el sentido de las agujas del reloj.



Aplicación

¡Atención! Los tambores ralladores están muy afilados. ¡Peligro de lesiones!

- Coloque un recipiente debajo del tambor.
- ④ Empuje los alimentos de forma recta desde arriba en el interior del tambor girando simultáneamente la manivela. Previamente, corte los alimentos más grandes en trozos más pequeños.
- Con los trozos pequeños utilice siempre el mazo.



Limpieza

- Desensamble el rallador giratorio en el orden inverso que descrito en el punto **Ensamblaje** y desbloquee el bloqueo. Presiónelo completamente hacia abajo, superando la resistencia, para retirar el rallador giratorio de la superficie de trabajo.
- Limpie el pie solo con un paño ligeramente humedecido. No lo lave en el lavavajillas ni lo sumerja en agua.
- Todas las demás piezas se pueden lavar en el lavavajillas a temperaturas bajas hasta máx. 65°C. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un poco de detergente.

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

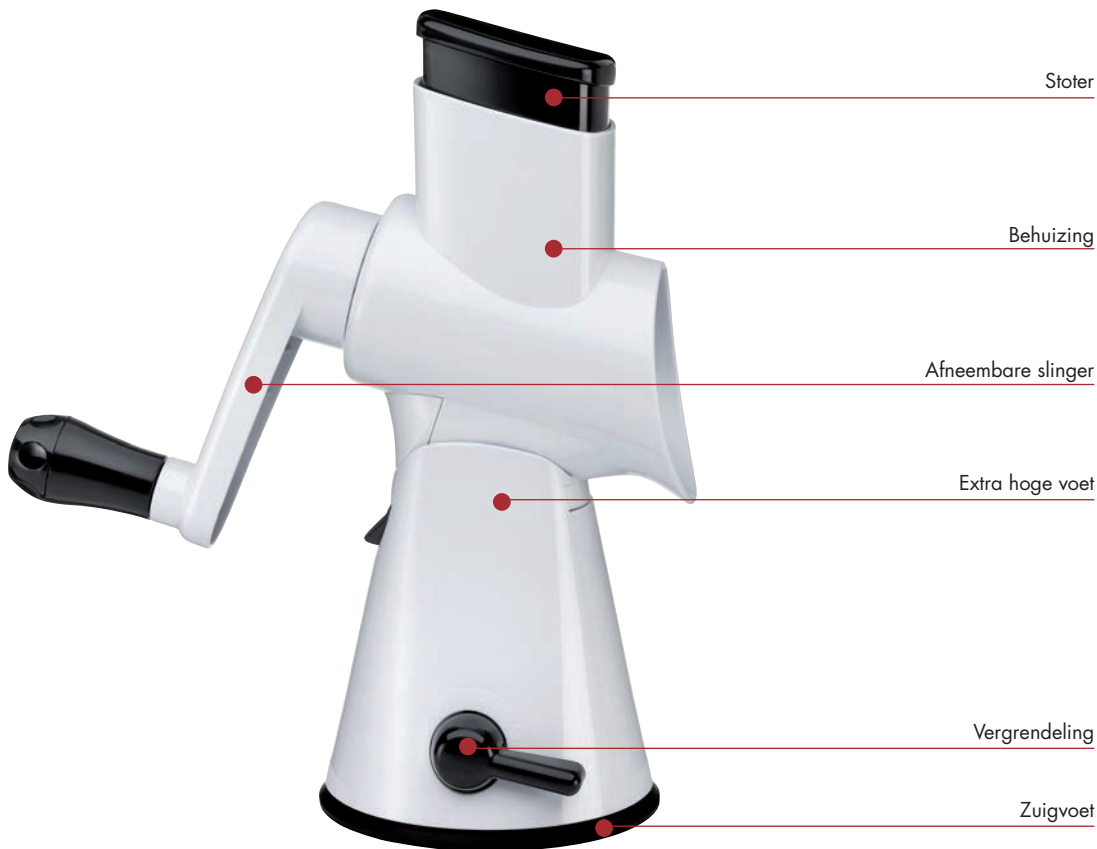
No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

KÜCHENPROFI



TROMMELRASP **RAPID**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOEDI



Bedankt voor de aankoop van de trommelrasp RAPID van KÜCHENPROFI. Lees de gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door, voordat u de snijder voor de eerste keer gebruikt en bewaar de gebruiksaanwijzing vervolgens goed.

Veiligheidsrichtlijnen

- De rasprommels zijn scherp. Kans op letsel!
- De trommelrasp mag zich niet binnen bereik van kinderen bevinden.
- Gebruik bij kleine stukken altijd de stoter.

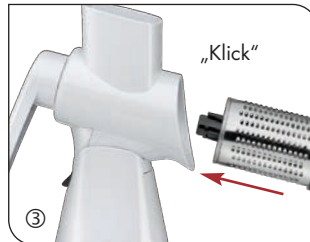
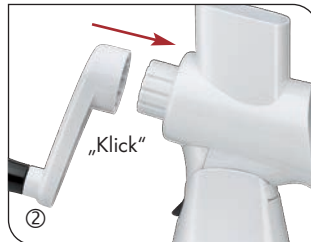
Montage

- ① Fixeer het trommelrasp met behulp van de vergrendeling op het werkblad.
- ② Steek de slinger erop.
- ③ Houd met een hand de slinger vast. Met de andere drukt u de gewenste rasprommel in de opening aan het handvat en laat u deze door een kleine omwenteling met de klok mee inklikken.

Gebruik

Let op! - Rasprommels zijn scherp. Kans op letsel!

- Plaats een kom onder de trommel.
- ④ Duw de levensmiddelen rechts van boven in de raspschacht en draai tegelijkertijd aan de slinger. Maak grotere levensmiddelen van tevoren iets kleiner.
- Gebruik bij kleine stukken altijd de stoter.



Reiniging

- Ontmantel de trommelrasp in omgekeerde volgorde zoals beschreven in punt **Montage** en haal de vergrendeling los. Duw deze door de weerstand heen helemaal naar beneden om de trommelrasp van het werkblad af te kunne pakken.
- Veeg de voet, de behuizing en de slinger alleen met een licht vochtige doek af. Reinig deze niet in de vaatwasser en dompel hem niet in water.
- Alle andere delen kunt u bij lage temperaturen tot max. 65°C in de vaatwasser reinigen. Wij raden echter aan om met warm water en een beetje afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen.

Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/ factuur van het apparaat kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.