

KÜCHENPROFI



TROMMELREIBE **ROBUSTO**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!



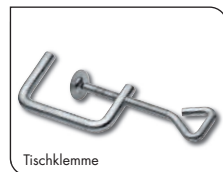
Reibtrommel, fein



Reibtrommel, grob



Hobeltrommel



Tischklemme



Stößel

Gehäuse

Verriegelungsknopf

Abnehmbare Kurbel

Extra hoher Fuß

Verriegelung

Saugfuß

Viel Freude mit Ihrer neuen Trommelreibe von KÜCHENPROFI. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.

### Sicherheitshinweise

- Die Trommelreibe darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Die Reibtrommeln sind sehr scharf. **Verletzungsgefahr!**
- Verwenden Sie beim Verarbeiten kleinerer Lebensmittelstücke immer den Stößel.

### Zusammenbau

- ① Fixieren Sie die Trommelreibe mit Hilfe der Verriegelung auf der Arbeitsfläche. Der Saugfuß haftet auf allen glatten Oberflächen. Vergewissern Sie sich, dass der Saugfuß sauber und staubfrei ist. Feuchten Sie diesen bei Bedarf leicht an. Bei Bedarf können Sie die Trommelreibe zusätzlich mit der Tischklemme an einer geeigneten, ausreichend stabilen Arbeitsplatte befestigen.
- ② Stecken Sie die gewünschte Reibtrommel in das Gehäuse.

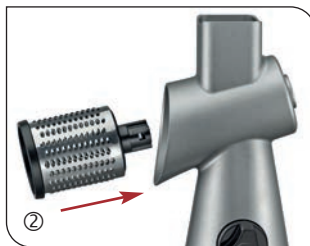
- ③ Halten Sie mit einer Hand die Reibtrommel fest, halten Sie den Verriegelungsknopf an der Kurbel ③a nach unten gedrückt und stecken Sie die Kurbel auf. Lassen Sie den Verriegelungsknopf los.

**Achtung:** Die Reibtrommeln sind scharf. **Verletzungsgefahr!**

### Gebrauch

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

**Achtung:** Die Reibtrommeln sind scharf. **Verletzungsgefahr!**



## Reinigung

- Bauen Sie die Trommelreibe in umgekehrter Reihenfolge wie unter Punkt **„Zusammenbau“** beschrieben auseinander und lösen Sie die Verriegelung, 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 Teile nicht in der Spülmaschine und tauchen Sie sie nicht in Wasser ein.
- Reinigen Sie die Reibtrommeln nur mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Reinigen Sie diese nicht in der Spülmaschine.
- Anschließend trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Trommelreibe vollständig trocken ist, bevor Sie diese erneut verwenden oder wegräumen.

## Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Gewährleistung von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Gewährleistung 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 Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

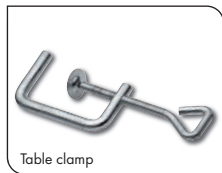
Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

KÜCHENPROFI



DRUM GRATER **ROBUSTO**

KEEP THIS USER'S GUIDE!



Enjoy your new KÜCHENPROFI drum grater. Before using the product, read these instructions carefully and store them in a safe place.

### Safety instructions

- The drum grater must be kept out of reach of children. The grating drums are very sharp. **Risk of injury!**
- Always use the pestle for processing 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. If necessary, also fasten the drum grater to a suitable, sufficiently stable worktop with the table clamp.
- ② Insert the desired grating drum.

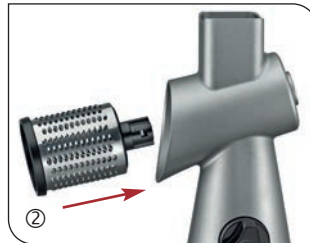
- ③ Hold the grating drum with one hand, keep the locking knob on the crank ③a pressed and insert the crank. Release the locking knob.

**Attention:** The drum graters are very sharp. **Risk of injury!**

### Use

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

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



## Cleaning

- Reassemble the grater in the reverse order as described in the section "**Assembly**" and disengage the locking device, in order to remove the drum grater from the work surface.
- Only wipe off the housing, the foot and the crank with a slightly moistened cloth. Do not wash these parts in the dishwasher and do not immerse them in water.
- Clean the drum grater with warm water and mild detergent only. Do not clean it in the dishwasher.
- Afterwards, dry all parts thoroughly.
- Do not use any sharp or pointed objects, benzine, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Make sure that the drum grater is completely dry before using it again or storing it.

## Warranty

We cover this appliance with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages or losses which can be attributed to normal wear and tear, to being used for a purpose other than that intended, inappropriate handling, incorrect operation, inadequate care and cleaning, wilful destruction, transportation or an accident as well as interventions by unauthorised persons. Contact your dealer in case of a warranty claim. The warranty can only be honored if the device is accompanied by the sales slip/receipt.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text is binding.



 KÜCHENPROFI



RÂPE À TAMBOUR **ROBUSTO**

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI !



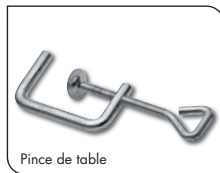
Tambour râpe, grain fin



Tambour râpe, gros grain



Tambour à rondelles



Pince de table



Nous vous souhaitons de plaisir avec le multi hachoir de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant de l'utiliser pour la première fois et conservez-les précieusement.

### Consignes de sécurité

- La râpe à tambour doit être tenue hors de portée des enfants. Les tambours râpes sont très tranchants. **Risque de blessure !**
- Utilisez toujours le pilon lors du traitement de petits morceaux d'aliments.

### Assemblage

- 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. Si nécessaire, fixez également la râpe à tambour sur un plan de travail approprié et suffisamment stable avec la pince de table.
- Insérez le tambour râpe souhaité dans le boîtier.

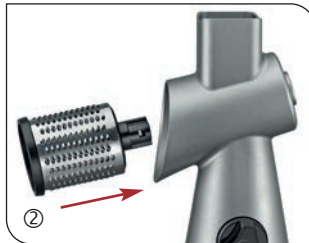
- Tenez le tambour râpe à une main, appuyez et maintenez le bouton de verrouillage de manivelle ③a et mettez la manivelle. Relâchez le bouton de verrouillage.

**Attention :** les tambours râpes sont tranchants.  
**Risque de blessures !**

### Utilisation

- Placez un bol sous le tambour.
- ④ Poussez les aliments tout droit par le haut dans l'ouverture de remplissage et tournez simultanément la manivelle. Découpez préalablement les aliments de grande taille en morceaux grossiers.
- Pour les petits morceaux, utilisez toujours le pilon.

**Attention :** les tambours râpes sont tranchants.  
**Risque de blessures !**



## Nettoyage

- Démontez la râpe à tambour dans l'ordre inverse comme décrit sous « **Montage** » et débloquez le verrou, pour retirer la râpe à tambour de la surface de travail.
- Essuyez uniquement le boîtier, le pied et la manivelle avec un chiffon légèrement humidifié. Ne nettoyez pas ces parties au lave-vaisselle et ne les plongez pas dans l'eau.
- Nettoyez les tambours uniquement avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux. Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Ensuite, séchez soigneusement toutes les pièces.
- N'employez pas d'objets tranchants ou affûtés pour nettoyer, ni d'essence, solvant, brosses ou d'autres produits abrasifs.
- Assurez-vous que la râpe à tambour est complètement sèche avant de l'utiliser de nouveau ou de la ranger.

## Garantie

Pour cet appareil, nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Les dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, le transport ou un accident ou les interventions de personnes non habilitées sont exclus de la garantie. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse/la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

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

KÜCHENPROFI



GRATTUGIA A TAMBURO **ROBUSTO**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO!



Tamburo per grattugiare, fino



Tamburo per grattugiare, grosso



Tamburo per affettare



Morsetto da tavolo



Vi auguriamo molto piacere con la sua nuova grattugia a tamburo di KÜCHENPROFI. Prima del primo utilizzo leggere attentamente le istruzioni per l'uso e successivamente conservarle accuratamente.

### Avvertenze di sicurezza

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

### Assemblaggio

- ① Fissare la grattugia 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. Se necessario, fissare la grattugia a tamburo anche ad un piano di lavoro adeguato e sufficientemente stabile con il morsetto da tavolo.
- ② Inserire il tamburo per grattugiare desiderato nell'alloggiamento.

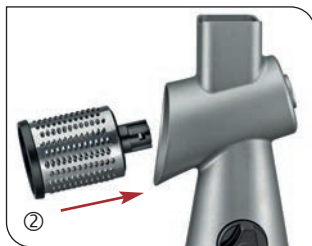
- ③ Tenere il tamburo con una mano, premere e tenere premuto il bottone di bloccaggio alla manovella ③a e inserire la manovella. Rilasciare il bottone di bloccaggio.

**Attenzione:** I tamburi per grattugiare sono estremamente affilati.  
**Pericolo di ferite!**

### Uso

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

**Attenzione:** I tamburi per grattugiare sono estremamente affilati.  
**Pericolo di ferite!**



## Pulizia

- Smantellare la grattugia a tamburo in ordine inverso, come descritto al punto **“Assemblaggio”** e rilasciare il bloccaggio per rimuovere la grattugia a tamburo dal piano di lavoro.
- Strofinare la cocca, la base e la manovella con un panno leggermente inumidito. Non lavare questi parti in lavastoviglie e non immergerle in acqua.
- Pulire i tamburi solo con acqua calda e un detergente delicato. Non pulirli in lavastoviglie.
- Poi asciugare accuratamente tutte le parti.
- Per la pulizia non usare oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detergenti abrasivi.
- Assicurarsi che la grattugia a tamburo sia completamente asciutta prima di riutilizzarla o conservarla.

## Garanzia

Per questo apparecchio vale una garanzia pari a 5 anni a partire dalla data di acquisto. Vengono esclusi i danni che hanno origine da normale usura, uso diverso da quello previsto, trattamento inappropriato, comando errato, scarsa cura e pulizia, distruzione dolosa, incidenti o danni dovuti al trasporto ovvero interventi da parte di persone non autorizzate. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio viene accluso lo scontrino ooverosia la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



 KÜCHENPROFI



RALLADOR GIRATORIO **ROBUSTO**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Le deseamos mucho placer con su rallador giratorio de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro.

### Indicaciones de seguridad

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

### Ensamblaje

- ① Fija el rallador giratorio mediante el bloqueo sobre la superficie de trabajo. El pie a ventosa se adhiere sobre todas las superficies lisas. Asegúrese de que el pie a ventosa esté limpio y sin polvo. En caso necesario, humidézcalo ligeramente. Si es necesario, fije también el rallador giratorio a una superficie de trabajo adecuada y suficientemente estable con la abrazadera de mesa.
- ② Inserte el tambor rallador deseado en la carcasa.

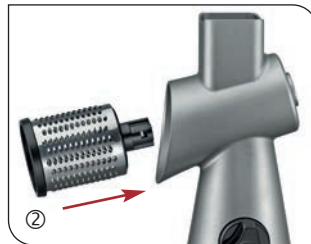
- ③ Sostenga el tambor rallador con una mano, presione y mantenga presionado el botón de bloqueo en la manivela ③a y colóquela. Suelte el botón de bloqueo.

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

### Aplicación

- 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.

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





### Limpeza y cuidado

- Desensamble el rallador giratorio in orden inverso como se describe en el punto **“Ensamblaje”** y desbloquee el bloqueo, para retirar el rallador giratorio de la superficie de trabajo.
- Limpie la carcasa, el pie y la manivela solo con un paño ligeramente humedecido. No lave estas partes en el lavavajillas ni las sumerja en agua.
- Limpie los tambores únicamente con agua calda y un detergente suave. No los limpie en el lavavajillas.
- A continuación, seque todas las partes por completo.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Asegúrese de que el rallador giratorio esté completamente seco antes de reutilizarlo o guardarlo.

### 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, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un 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 ROBUSTO**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOEDI



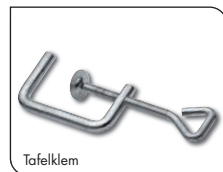
Rasprommel, fijn



Rasprommel, groot



Schaafrommel



Tafelklem



Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe trommelrasp van KÜCHENPROFI. Lees de gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door, voordat u de rasp voor de eerste keer gebruikt en bewaar de gebruiksaanwijzing vervolgens goed.

### Veiligheidsrichtlijnen

- De trommelrasp mag zich niet binnen bereik van kinderen bevinden. Die rasptrommels zijn scherp. **Kans op letsel!**
- Gebruik bij kleinere stukken altijd de stamper.

### Montage

- ① Fixeer de trommelrasp met behulp van de vergrendeling op het werkblad. De zuigvoet hecht op alle gladde oppervlakken. Controleer of de zuigvoet schoon en stofvrij is. Bevochtig deze licht, indien nodig. Bevestig indien nodig de trommelrasp ook met de tafeklem op een geschikt, voldoende stabiel werkblad.
- ② Plaats de gewenste rasptrommel in de behuizing.

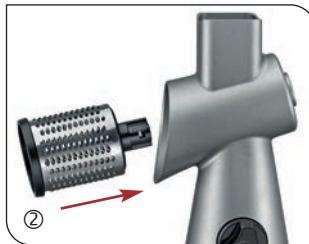
- ③ Hou de rasptrommel met een hand vast, houd de vergrendelingsknop aan de slinger ③a ingedrukt en stek de slinger op. Laat de vergrendelingsknop los.

**Let op:** De rasptrommels zijn scherp. **Kans op letsel!**

### Gebruik

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

**Let op:** Die rasptrommels zijn scherp. **Kans op letsel!**



## Reiniging

- Demonteer de trommelrasp in omgekeerde volgorde zoals beschreven in punt **“Montage”** en haal de vergrendeling los, om de trommelrasp van het werkblad af te kunnen nemen.
- Veeg de behuizing, de voet en de slinger alleen met een licht vochtige doek af. Reinig deze delen niet in de vaatwasser en dompel ze niet in water.
- Reinig de rasptrommels allen met warm water en een mild afwasmiddel. Reinig deze niet in de vaatwasser.
- Droog vervolgens alle onderdelen zorgvuldig af.
- Gebruik geen scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Let erop dat het apparaat helemaal droog is voordat u het opnieuw gebruikt of opbergt.

## Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 5 jaar 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 garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/rekening bij het apparaat bijgesloten is.

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