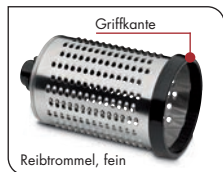




TROMMELREIBE **RAPID**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!



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

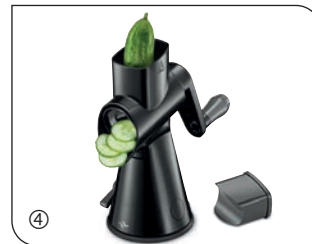
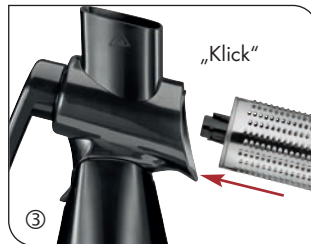
Sicherheitshinweise

! Verletzungsgefahr! Die Reibflächen sind sehr scharf!

- Verwenden Sie die Trommelreibe nur für den vorgesehen Zweck zum Reiben und Schneiden von Lebensmitteln.
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass sich die Reibe in einem ordnungsgemäßen Zustand befindet, die Reibtrommel korrekt eingerastet ist und die Reibe fest auf der Arbeitsfläche befestigt ist.
- Verwenden Sie beim Verarbeiten kleinerer Lebensmittelstücke immer den Stößel.
- Halten Sie die Reibe sowie die Reibtrommeln außer Reichweite von Kindern.

Zusammenbau

1. Befestigen Sie die Trommelreibe auf einer ebenen, ausreichend stabilen Arbeitsfläche, indem Sie die Verriegelung des Saugfußes auf  drehen ①.



Der Saugfuß haftet auf allen glatten Oberflächen. Vergewissern Sie sich, dass der Saugfuß sauber und staubfrei ist. Feuchten Sie diesen bei Bedarf leicht an.

2. Stecken Sie die Kurbel auf und lassen sie einrasten ②.
3. Halten Sie mit einer Hand die Kurbel fest. Mit der anderen drücken Sie die gewünschte Reibtrommel in das Gehäuse und lassen diese durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn in die Öffnung am Griff einrasten ③.

Vorsicht! Berühren Sie dabei die Reibfläche nicht. Fassen Sie die Reibtrommeln immer an der schwarzen Griffkante an.

Gebrauch

Achtung: Die Reibflächen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

1. Vergewissern Sie sich, dass die Trommelreibe sicher auf der Arbeitsfläche befestigt ist. Stellen Sie eine Schüssel unter die Trommel.
2. Drücken Sie die Lebensmittel gerade von oben in den Einfülltrichter und drehen gleichzeitig im Uhrzeigersinn an der Kurbel. Zerkleinern Sie größere Lebensmittel vorab grob ④. Verwenden Sie bei kleinen Stücken immer den Stößel.

Reinigung

- Bauen Sie die Trommelreibe in umgekehrter Reihenfolge als unter dem Punkt **Zusammenbau** beschrieben auseinander. Lösen Sie die Verriegelung des Gehäuses, um das Gehäuse vom Fuß 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.
- Die Reibtrommeln und den Stößel 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 einem milden Spülmittel. Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, verwenden Sie eine Spülbürste.
- Trocknen Sie alle Teile vollständig ab, bevor Sie die Trommelreibe wegräumen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.

Garantie

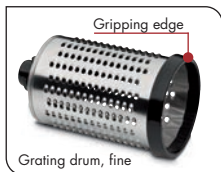
Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantieleistung sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall 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.



DRUM GRATER **RAPID**

KEEP THIS USER'S GUIDE!



Enjoy your new KÜCHENPROFI drum grater **RAPID**. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and store them well. Pay particular attention to the safety instructions.

Safety instructions

- ⚠ Risk of injury!** The grating surfaces are very sharp!
- Use the drum grater only for its intended purpose of grating or slicing food.
 - Before each use, make sure that the grater is in proper condition, the grater drum is correctly engaged, and the drum grater is firmly attached to the work surface.
 - Always use the pestle when processing smaller pieces of food.
 - Keep the drum grater and grating drums out of the reach of children.

Assembly

- Fix the drum grater on a flat, sufficiently stable work surface by turning the locking device of the suction foot to  ①.

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.

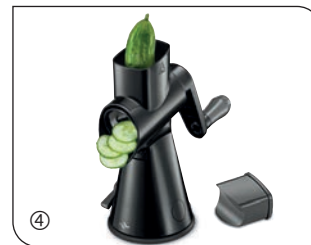
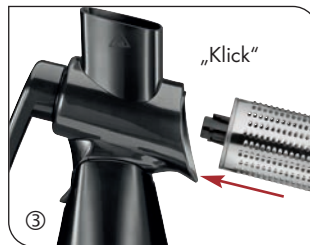
- Insert the crank and let it engage ②.
- Hold the crank firmly with one hand. With the other hand, push the desired grater drum into the housing and engage it in the opening on the handle by rotating it slightly in clockwise motion ③.

Caution! Do not touch the grating surface. Always hold the grater drums by the gripping edge.

Use

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

- Ensure that the drum grater is securely fastened to the work surface. Place a bowl under the drum.
- Press the food into the funnel straight from above while turning the crank in clockwise motion. Cut larger foods into smaller pieces beforehand ④. Always use the pestle for small pieces.





Cleaning

- Reassemble the grater in the reverse order, as described in the section **Assembly**. Release the locking device of the housing to remove the housing from the base.
- 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.
- The grating drums and the pestle can be cleaned in the dishwasher at low temperatures up to max. 65 °C. However, we recommend cleaning by hand with hot water and mild detergent. To remove stubborn residues, use a dishwashing brush.
- Dry all parts of the drum grater completely before storing it.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.

Guarantee

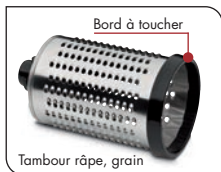
We cover this appliance with a guarantee of 5 years from the date of purchase. Excluded from the guarantee are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, lack of maintenance and cleaning, wilful destruction, transport or accidents, as well as interference from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

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



RÂPE À TAMBOUR **RAPID**

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !



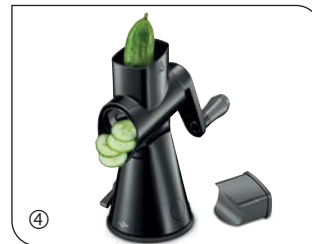
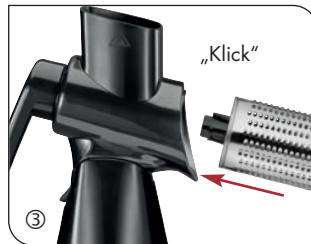
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec la râpe à tambour **RAPID** de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le avec soin. Respectez en particulier les consignes de sécurité.

Consignes de sécurité

- ⚠ Risqué de blessures !** Les surfaces de râpe sont très tranchants !
- N'utilisez la râpe que dans le but prévu, pour râper et trancher les aliments.
 - Avant chaque utilisation, assurez-vous que la râpe est en bon état, que le tambour râpe est correctement enclenché et que la râpe est bien fixée sur le plan de travail.
 - Utilisez toujours le poussoir lors du traitement de petits morceaux d'aliments.
 - Gardez la râpe et les tambours râpe hors de portée des enfants.

Assemblage

1. Fixez la râpe à tambour sur un plan de travail plane et suffisamment stable en tournant de verrouillage du pied ventouse sur  ①.



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

Attention ! Ne touchez pas la surface de râpe. Saisissez toujours les tambours râpe par le bord noir à toucher.

Utilisation

Attention : Les surfaces de râpe sont très tranchantes. Risqué de blessures !

1. Assurez-vous que la râpe à tambour est bien fixée sur le plan de travail. Placez un saladier sous le tambour.
2. Poussez les aliments tout droit par le haut dans l'entonnoir et tournez simultanément la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Découpez préalablement les aliments de grande taille en morceaux grossiers ④. Pour les petits morceaux, utilisez toujours le poussoir.

Nettoyage

- Démontez la râpe à tambour dans l'ordre inverse comme décrit au point **Assemblage**. Desserrez le verrouillage de boîtier pour le retirer du pied.
- 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.
- Les tambours râpe et le poussoir peuvent être nettoyés 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 produit vaisselle doux. Enlevez des salissures tenaces avec une brosse à vaisselle.
- Séchez complètement toutes les pièces avant de ranger la râpe à tambour.
- N'employez pas d'objets tranchants ou affûtés pour nettoyer, ni d'essence, solvant, brosses ou d'autres produits abrasifs.

Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des 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, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. 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.



GRATTUGIA A TAMBURO **RAPID**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!



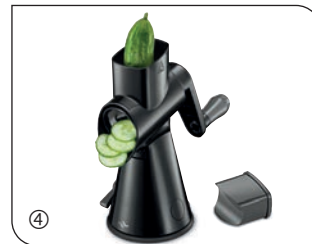
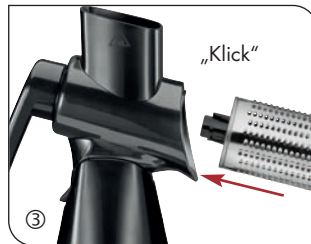
Vi auguriamo molto piacere con la vostra nuova grattugia a tamburo **RAPID** di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle bene. Prestare attenzione particolare alle indicazioni di sicurezza.

Indicazioni di sicurezza

- ⚠ Pericolo di ferite!** Le superfici di attrito sono molto affilate!
- Utilizzare la grattugia a tamburo solo per lo scopo previsto di grattugiare e affettare gli alimenti.
 - Prima di ogni utilizzo, accertarsi che la grattugia sia in buone condizioni, che il tamburo per grattugiare sia correttamente inserito e che la grattugia sia saldamente fissata alla superficie di lavoro.
 - Utilizzare sempre il pressino quando si lavorano pezzi di cibo più piccoli.
 - Tenere la grattugia e i tamburi per grattugiare fuori dalla portata dei bambini.

Assemblaggio

1. Fissare la grattugia a tamburo su una superficie di lavoro piana e sufficientemente stabile ruotando il bloccaggio di base a ventosa su  ①.



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 e lasciare che si innesti ②.
3. Con una mano tenere ben ferma la manovella. Con l'altra mano premere il tamburo per grattugiare desiderato nell'alloggiamento e farlo innestare nell'apertura del manico ruotandolo leggermente in senso orario ③.

Attenzione! Non toccare la superficie d'attrito. Tenere i tamburi per grattugiare sempre per il bordo nero di presa.

Uso

Attenzione: Le superfici di attrito sono molto affilate. Pericolo di ferite!

1. Assicurarsi che la grattugia a tamburo sia fissata saldamente alla superficie di lavoro. Mettere una ciotola sotto al tamburo.
2. Pressare gli alimenti nell'imbuto di riempimento agendo dall'alto in verticale e contemporaneamente girare la manovella in senso orario. Prima ridurre gli alimenti di grandi dimensioni in pezzi più piccoli ④. Per i pezzi piccoli usare sempre il pressino.

Pulizia

- Smontare la grattugia a tamburo in ordine inverso, come descritto al punto **Assemblaggio**. Rilasciare il bloccaggio dall'alloggiamento per rimuoverlo dalla base.
- Strofinare l'alloggiamento, la base e la manovella con un panno leggermente inumidito. Non lavare queste parti in lavastoviglie e non immergerle in acqua.
- I tamburi per grattugiare e il pressino possono essere lavati in lavastoviglie a basse temperature, fino a un massimo di 65 °C. Tuttavia, si consiglia una pulizia delicata a mano con acqua calda e un detergente delicato. Per rimuovere lo sporco ostinato, utilizzare una spazzola per lavare.
- Asciugare completamente tutte le parti prima di riporre la grattugia a tamburo.
- Per la pulizia non usare oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detergenti abrasivi.

Garanzia

Su questo apparecchio forniamo una garanzia di 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. Per gli interventi in garanzia rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se il prodotto è corredato dallo scontrino/la fattura.

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



RALLADOR GIRATORIO **RAPID**

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!



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

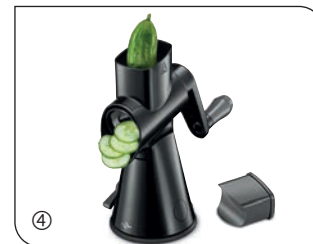
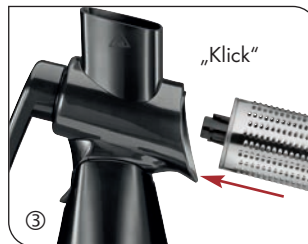
Indicaciones de seguridad

⚠ ¡Peligro de lesiones! ¡Las superficies de fricción son muy afiladas!

- Utilice el rallador giratorio únicamente para el uso previsto de rallar y cortar alimentos.
- Antes de cada uso, asegúrese de que el rallador está en buen estado, el tambor rallador está correctamente encajado y el rallador está firmemente sujeto a la superficie de trabajo.
- Utilice siempre el mazo cuando procese trozos pequeños de alimentos.
- Mantenga el rallador y los tambores ralladores fuera del alcance de los niños.

Ensamblaje

1. Fije el rallador giratorio a una superficie de trabajo nivelada y suficientemente estable girando el bloqueo pie con ventosas a **🔒 ①**.



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, húmedézcalo ligeramente.

2. Coloque la manivela y deje que encaje ②.
3. Con una mano, sujete la manivela. Con la otra mano empuje el tambor rallador deseado en la carcasa y encájelo en la abertura del mango girándolo ligeramente en el sentido de las agujas del reloj ③.

¡Atención! No toque la superficie de fricción. Sujete siempre los tambores ralladores por el borde negro de agarre.

Aplicación

¡Atención! Las superficies de fricción son muy afiladas. ¡Peligro de lesiones!

1. Asegúrese de que el rallador giratorio esté bien sujeto a la superficie de trabajo. Coloque un recipiente debajo del tambor.
2. Empuje los alimentos de forma recta desde arriba en el embudo de llenado girando simultáneamente la manivela en sentido horario. Previamente, corte los alimentos más grandes en trozos más pequeños ④.
4. Con los trozos pequeños utilice siempre el mazo.



Limpieza

- Desensamblar el rallador giratorio como se describe en el punto **Ensamblaje**. Suelte el bloqueo carcasa para extraer la carcasa de la base.
- 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.
- Los tambores ralladores y el mazo 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 detergente suave. Para eliminar la suciedad persistente, utilice un cepillo lavavajillas.
- Seque completamente todas las piezas antes de guardar el rallador giratorio.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.

Garantía

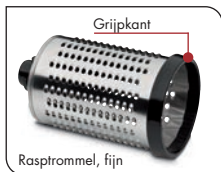
Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, 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.



TROMMELRASP **RAPID**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe trommelrasp **RAPID** van KÜCHENPROFI. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen.

Veiligheidsaanwijzingen

- ⚠ Kans op letsel!** De wrijvingsoppervlakken zijn erg scherp!
- Gebruik de trommelrasp alleen waarvoor hij bedoeld is voor het raspen en snijden van voedsel.
 - Controleer voor elk gebruik of de rasp in goede staat is, of de rasptrommel goed vastzit en of de rasp stevig op het werkoppervlak is bevestigd.
 - Gebruik altijd de stamper bij het verwerken van kleinere stukken voedsel.
 - Houd de rasp en rasptrommels buiten het bereik van kinderen.

Montage

1. Bevestig de trommelrasp op een vlak, voldoende stabiel werkblad door de vergrendeling van de zuigvoet op te draaien  ①.

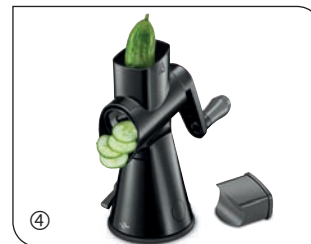
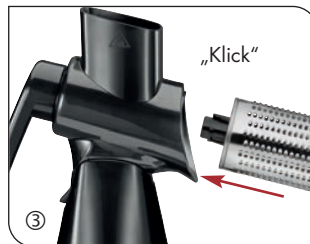
De zuigvoet hecht op alle gladde oppervlakken. Controleer of de zuigvoet schoon en stofvrij is. Bevochtig deze licht, indien nodig.

2. Steg de slinger op en laat het vastklikken ②.
 3. Houd met een hand de slinger vast. Met de andere drukt u de gewenste rasptrommel in de behuizing en laat deze door een kleine omwenteling met de klok in de opening op het handvat vastklikken ③.
- Let op!** Raak het wrijvingsoppervlak niet aan. Houd de rasptrommels altijd bij de zwarte grijpkant vast.

Gebruik

Let op: De wrijvingsoppervlakken zijn erg scherp. Kans op letsel!

1. Zorg ervoor dat de trommelrasp goed vastzit op het werkblad. Plaats een kom onder de trommel.
2. Duw de levensmiddelen van boven recht in de vultrechter en draai tegelijkertijd met de klok mee aan de slinger. Maak grotere levensmiddelen van tevoren iets kleiner ④. Gebruik bij kleine stukken altijd de stamper.



Reiniging

- Demonteer de trommelrasp in omgekeerde volgorde zoals beschreven in punt **Montage**. Maak de vergrendeling van de behuizing los om de behuizing van de voet te verwijderen.
- 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.
- De rasptrommels en de stamper kunt u bij lage temperaturen tot max. 65 °C in de vaatwasser reinigen. Wij raden echter aan om met warm water en een mild afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen. Gebruik een afwasborstel om hardnekkig vuil te verwijderen.
- Droog alle onderdelen volledig af voordat je de trommelrasp opbergt.
- Gebruik geen scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.

Garantie

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.