



Gebrauchsanleitung

ab Seite 3

Instruction manual

starting on page 11

Mode d'emploi

à partir de la page 19

Handleiding

vanaf pagina 27

DE

GB

FR

NL



Inhalt

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Sicherheitshinweise	4
Verletzungsgefahren	4
Für Ihre Gesundheit	4
Der richtige Umgang mit dem Produkt	5
Lieferumfang und Produktübersicht	5
Vor dem ersten Gebrauch	6
Hobel zusammensetzen	6
Benutzung	7
Fingerschutz verwenden	7
Reiben	8
Scheiben schneiden	8
Juliennes und Würfel schneiden	8
Reinigung und Aufbewahrung	9
Entsorgung	9

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unseren Küchenhobel entschieden haben.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Produktes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Produktes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de



Dieses Produkt ist für Lebensmittel geeignet.

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung



Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Produkt ist zum Zerkleinern von Lebensmitteln vorgesehen. Es ist **nicht** für gefrorene Lebensmittel geeignet.
- Das Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Produkt zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Das Produkt ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie das Produkt nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise



Verletzungsgefahren

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial und vom Produkt fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
- ACHTUNG!** Die Klinsen sind scharf! Gehen Sie vorsichtig mit dem Produkt um!
- Schneiden Sie kleinere Lebensmittel oder auch die Enden von größeren Lebensmitteln niemals ohne Fingerschutz!



Für Ihre Gesundheit

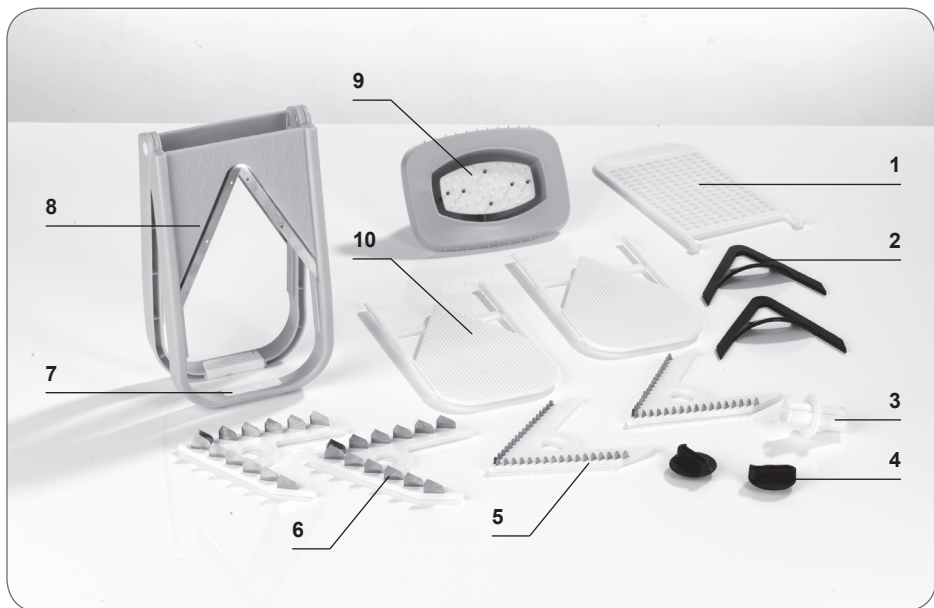
- Das Produkt kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie es gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).
- Verwenden Sie nur frische und, wenn möglich, unbehandelte Lebensmittel. Achten Sie darauf, dass sie nicht faulig oder schimmelig sind!
- Reinigen Sie sämtliche Einsätze sofort nach dem Gebrauch, um Keimbildung zu vermeiden!



Der richtige Umgang mit dem Produkt

- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Sollte das Produkt beschädigt sein, versuchen Sie nicht, es eigenständig zu reparieren. Kontaktieren Sie in Schadensfällen den Kundenservice.
- Setzen Sie das Produkt keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder langanhaltender Feuchtigkeit aus.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z. B. Herdplatten oder Öfen.

Lieferumfang und Produktübersicht



- 1 Reibe (1 x)
- 2 Klingenschutz (2 x)
- 3 Halterung zur Aufbewahrung der Schneideinsätze (1 x)
- 4 Feststellschraube (2 x)
- 5 Schneideinsatz mit kleinen Messern (2 x)
- 6 Schneideinsatz mit großen Messern (2 x)
- 7 Griff
- 8 Rahmen mit V-Klingen (1 x)
- 9 Fingerschutz (1 x)
- 10 Höhenverstellbare Schneidflächen (2 x)



Vor dem ersten Gebrauch



ACHTUNG!

☐ Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Ersticken- gefahr!

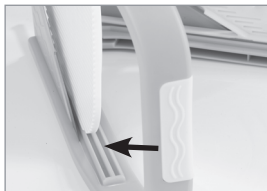
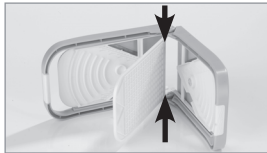
1. Packen Sie alle Teile aus und entfernen Sie alle eventuell vorhandenen Folien und Aufkleber. Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang und Produktübersicht“) und Transportschäden. Falls Bestandteile der Lieferung Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht(!), sondern kontaktieren Sie unseren Kundenservice.
2. Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beschrieben.

Hobel zusammensetzen



ACHTUNG!

☐ Die Klingen sind scharf. Seien Sie bei der Montage vorsichtig!



- Reibe (1): Die Reibe wird im Rahmen (8) aufbewahrt.
 - Klappen Sie den Rahmen auseinander.
 - Nehmen Sie die Reibe aus der Halterung, indem Sie eine Seite der Reibe vom Rahmen leicht weg drücken.
 - Die Reibe wird separat ohne den Rahmen benutzt.
- Schneidflächen (10) zum Einstellen der Schnittdicke:
 - Klappen Sie den Rahmen zusammen.
 - Auf jeder Rahmeninnenseite gibt es zwei Schienenpaare: Schienenpaar 1 mit einem kleinen Abstand zu den V-Klingen (für dünne Scheiben bzw. Juliennes) und Schienenpaar 2 mit einem größeren Abstand zu den V-Klingen (für dicke Scheiben bzw. Juliennes). Schieben Sie beide Schneidflächen entweder in das Schienenpaar 1 oder beide in das Schienenpaar 2.
 - Schieben Sie die Schneidflächen mit den abgerundeten Enden voran in die Schienen ein und zwar so, dass die fein gerillten Seiten zu den V-Klingen zeigen.
- Schneideinsätze (5+6) zum Schneiden von Juliennes und Würfeln:

BEACHTEN SIE: Verwenden Sie die Schneideinsätze mit kleinen Messern (5), müssen die Schneidflächen im Schienenpaar 1 eingeschoben sein, beim Schneideinsatz mit großen Messern (6) im Schienenpaar 2.





- Klappen Sie den Rahmen mit den eingesetzten Schneidflächen auseinander.
- Ziehen Sie den Klingenschutz (2) von den V-Klingen ab.



- Drehen Sie den Rahmen um und stecken Sie die Schneideinsätze auf die Schneidflächen. Die Messer der Schneideinsätze werden dabei durch die Schlitz der Schneidflächen gedrückt.
- Drehen Sie die Feststellschrauben (4) in die Gewinde der Schneidflächen, um die Schneideinsätze zu fixieren.

Benutzung



ACHTUNG!

- Die Klingen sind scharf! Gehen Sie vorsichtig mit dem Produkt um! Schneiden Sie kleinere Lebensmittel (-stücke) niemals ohne Fingerschutz!
- Verwenden Sie nur frische und, wenn möglich, unbehandelte Lebensmittel. Achten Sie darauf, dass sie nicht faulig oder schimmelig sind!
- Spülen Sie sämtliche Einsätze sofort nach dem Gebrauch ab, um Keimbildung zu vermeiden! Lassen Sie Lebensmittelreste nicht antrocknen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

- Lesen Sie vor der Benutzung das vorige Kapitel „Hobel zusammensetzen“.
- Stellen Sie immer eine Auffangschale für das Schneidgut unter den Küchenhobel.

Fingerschutz verwenden



ACHTUNG!

- Verletzungsgefahr!** Fassen Sie den Fingerschutz nur am Halteknauf an. Nicht übergreifen!
- Setzen Sie den Fingerschutz mit der breiten Seite quer auf den Hobel. Achten Sie darauf, dass er nicht mit den Messern in Berührung kommt, um eine Beschädigung der Messer und des Fingerschutzes zu vermeiden.

Mit dem Fingerschutz (9) können Sie Lebensmittel bis auf einen kleinen Rest aufschneiden – ohne sich dabei zu schneiden!

1. Stecken Sie das Lebensmittel auf die Stifte im Fingerschutz. Der Knauf auf der Oberseite des Fingerschutzes wird herausgedrückt.





2. Legen Sie den Fingerschutz quer auf den Hobel und führen Sie ihn mit leichtem Druck auf- und abwärts, bis das Lebensmittel aufgeschnitten ist. Drücken Sie den Knauf des Fingerschutzes dabei nach und nach herunter, um das Lebensmittel weiter herauszudrücken.
3. Wenn das Lebensmittel aufgeschnitten ist, drücken Sie den Knauf bis zum Anschlag, um den Rest des Lebensmittels herauszudrücken. Nun können Sie es entnehmen.

Reiben

1. Waschen Sie das Lebensmittel und schälen Sie es, falls erforderlich.



2. Klappen Sie den Küchenhobel auseinander.
3. Nehmen Sie die Reibe aus der Halterung, indem Sie eine Seite der Reibe vom Rahmen leicht weg drücken.
4. Halten Sie die Reibe mit einer Hand fest und bewegen Sie das Lebensmittel auf ihr mit leichtem Druck auf und ab.

Scheiben schneiden

1. Waschen Sie das Lebensmittel und schälen Sie es, falls erforderlich.
2. Nehmen Sie die Reibe vom Küchenhobel ab und schieben Sie beide Schneidflächen ins Schienenpaar 1 für dünne Scheiben oder ins Schienenpaar 2 für dicke Scheiben.
3. Klappen Sie den Rahmen auseinander, bis er einrastet.
4. Ziehen Sie den Klingenschutz von den V-Klingen ab.
5. Halten Sie den Rahmen am Griff fest und bewegen Sie das Lebensmittel, ggf. unter Verwendung des Fingerschutzes, über beide V-Klingen hinweg auf und ab.

Juliennes und Würfel schneiden

1. Waschen Sie das Lebensmittel und schälen Sie es, falls erforderlich.
2. Nehmen Sie die Reibe vom Küchenhobel ab und schieben Sie beide Schneidflächen ins Schienenpaar 1 für dünne Juliennes/Würfel oder ins Schienenpaar 2 für dicke Juliennes/Würfel.
3. Klappen Sie den Rahmen auseinander, bis er einrastet.
4. Ziehen Sie den Klingenschutz von den V-Klingen ab.
5. Bringen Sie die Schneideinsätze an den Schneidflächen an.
6. **Juliennes schneiden:** Halten Sie den Rahmen am Griff fest und bewegen Sie das Lebensmittel, ggf. unter Verwendung des Fingerschutzes, über beide V-Klingen hinweg auf und ab.
7. **Würfel schneiden** (siehe Abschnitt „Fingerschutz verwenden“):
 - Stecken Sie das Lebensmittel auf die Stifte im Fingerschutz.
 - Schneiden Sie es mit einem scharfen Messer ein. Schneiden Sie dabei quer zur Hobelrichtung mehrere Streifen hinein. Ihr Abstand sollte der Größe der Würfel entsprechen (ca. 1 cm beim Scheideinsatz mit großen Messern und ca. 0,5 cm beim Scheideinsatz mit kleinen Messern).
 - Halten Sie den Rahmen am Griff fest und bewegen Sie den Fingerschutz über beide V-Klingen hinweg auf und ab.



Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG!

- Verletzungsgefahr! Die Klingen sind scharf! Gehen Sie vorsichtig mit dem Produkt um!
- Reinigen Sie das Produkt und Zubehör nicht in der Geschirrspülmaschine.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel und Reinigungspads. Diese können das Produkt beschädigen.



1. Nehmen Sie die Schneideinsätze und Schneidflächen vom Rahmen ab. Zum einfacheren Abziehen der Schneideinsätze von den Schneidflächen befinden sich an den Seiten der Schneidflächen Einbuchtungen, in die Sie greifen können.

2. Reinigen Sie alle benutzten Teile unter fließendem Wasser mit einem milden Spülmittel. Trocknen Sie die Teile anschließend gründlich ab.



3. Legen Sie je zwei gleiche Schneideinsätze aufeinander, sodass die Messer nach innen gerichtet sind, und stecken Sie sie auf die Halterung zur Aufbewahrung (3). Die Halterung hat eine kürzere Seite für die Scheideinsätze mit kleinen Messern und eine längere Seite für die Scheideinsätze mit großen Messern.

4. Stecken Sie den Klingenschutz auf die V-Klingen.
5. Bringen Sie die Reibe am Rahmen an.
6. Klappen Sie den Rahmen zusammen und schieben Sie die Schneidflächen ein.
7. Verstauen Sie das Produkt und Zubehör an einem sauberen, trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort.



Einige Gemüse- oder Obstsorten können die Kunststoffteile verfärben, z. B. rote Beete. Dies ist normal und unbedenklich und kein Fall für die Gewährleistung.

Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.



Alle Rechte vorbehalten.



Content

Meaning of the symbols in this instruction manual	12
Proper use	12
Safety instructions	12
Risks of injury	12
For your health	12
Proper handling of the product	13
Product contents and product overview	13
Before first use	14
Assembling the slicer	14
Use	15
Using the finger guard	15
Grating	16
Slicing	16
Cutting juliennes and dicing	16
Cleaning and storage	17
Disposal	17

Dear customer,

We are delighted that you have decided to purchase our kitchen slicer.

Prior to using the product for the first time, please carefully read through the instruction manual and store it in a safe place. The instruction manual is to accompany the product when passed on to others. The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in this instruction manual have not been observed!

As part of ongoing development, we reserve the right to alter products, packaging or enclosed documentation at any time.

If you have any questions, please contact customer service via our website:

www.service-shopping.de



This product is suitable for use with food.

Meaning of the symbols in this instruction manual



All safety notices are marked with this symbol. Please carefully read through and obey the safety notices in order to avoid injury to persons and damage to property.



Tips and recommendations are marked with this symbol.

Proper use

- The product is designed for mincing food. It is **not** suitable for frozen foods.
- This product is not intended to be used by persons (including children) with impaired sensory or mental abilities or those lacking experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been instructed by such a person in how to use the product. Children must be under supervision to ensure that they do not play with the product.
- The product is designed for private use, not for commercial use.
- Only use the product as described in this instruction manual. Any other use is deemed improper.
- Defects arising due to improper handling, damage or attempts at repair are excluded from the warranty. This also applies to normal wear and tear.

Safety instructions



Risks of injury

- Keep children and animals away from the product and packaging material. Danger of suffocation exists!
- ATTENTION! The blades are sharp! Take care when handling the product!
- Never cut smaller pieces of food or the ends of larger pieces of food without the finger guard!



For your health

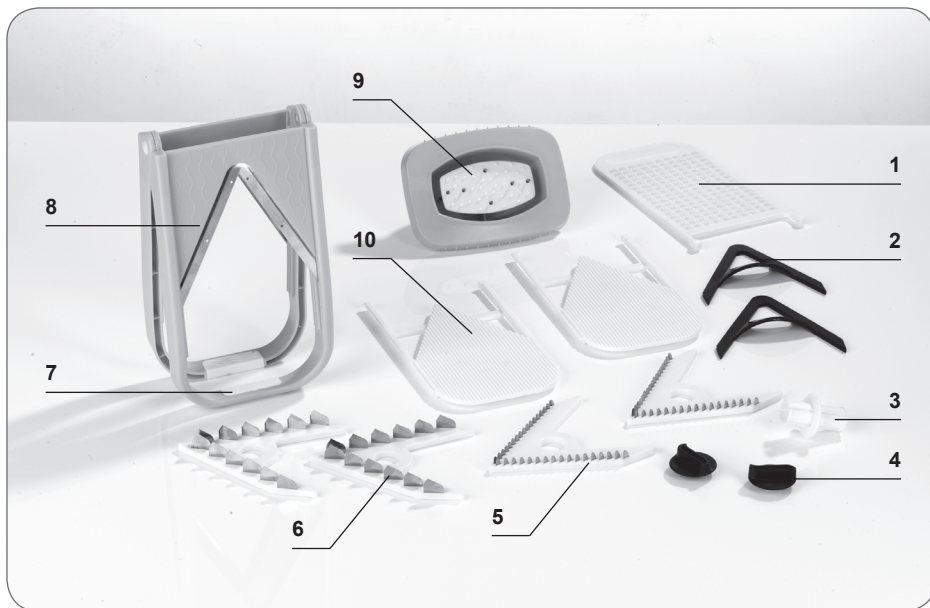
- There may be some production residues stuck to the product. To avoid health risks, clean it thoroughly before first use (see chapter "Cleaning and storage").
- Only use fresh and, if possible, untreated food with this product. Be sure that it is neither rotten or mouldy!
- After use, immediately clean all adapters to prevent germs from accumulating!



Proper handling of the product

- Do not use the product if it is damaged.
- If the product is damaged, do not attempt to repair it yourself. In the event of damage, contact the customer service department.
- Do not subject the product to extreme temperatures, severe changes in temperature, direct sunlight or prolonged moisture.
- Keep a sufficient distance from heat sources, e.g. hobs or ovens.

Product contents and product overview



- 1 Grater (1x)
- 2 Blade guard (2x)
- 3 Bracket for storing the cutting adapters (1 x)
- 4 Locking screw (2x)
- 5 Cutting adapter with small blades (2x)
- 6 Cutting adapter with large blades (2x)
- 7 Handle
- 8 Frame with V blades (1x)
- 9 Finger guard (1x)
- 10 Height-adjustable cutting surfaces (2x)

Before first use



ATTENTION!

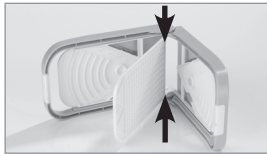
- Keep children and animals away from the packaging material. Danger of suffocation exists!
-
1. Unpack all parts and remove all protective foils and stickers which may be present. Make sure that the product contents are complete (see “Product contents and product overview”) and check for any damages from transport. If you identify damages to the product contents, do not use them (!), instead contact our customer service centre.
 2. Before first use, clean all parts as described in the chapter “Cleaning and storage”.

Assembling the slicer

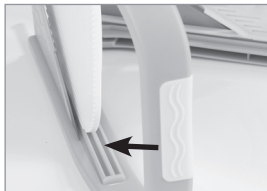


ATTENTION!

- The blades are sharp. Be careful when assembling the slicer!



- Grater (1): The grater is stored in the frame (8).
 - Fold the frame apart.
 - Take the grater out of the holder by gently pushing one side of the grater away from the frame.
 - The grater is used separately without the frame.



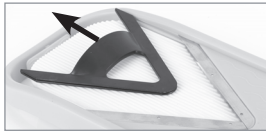
- Cutting surfaces (10) for setting the slice thickness:
 - Fold the frame together.
 - There are two track pairs on each inner surface of the frame: Track pair 1 with a small space to the V blades (for thin slices or juliennes) and track pair 2 with a larger space to the V blades (for thick slices or juliennes). Slide the two cutting surfaces either into track pair 1 or both into track pair 2.



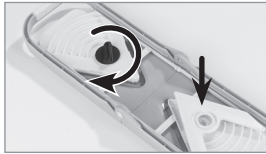
- Slide the cutting surfaces with the rounded ends forward into the tracks so that the sides with the fine grooves are pointing towards the V blades.

- Cutting adapters (5+6) for cutting juliennes and dicing:

PLEASE NOTE: If you use the cutting adapter with the small blades (5), the cutting surface must have been pushed into track pair 1; if you use the cutting adapter with the large blades (6), it must be pushed into track pair 2.



- Fold the frame with the cutting surfaces inserted apart.
- Pull the blade guard (2) off of the V blades.



- Turn the frame over and mount the cutting adapters on the cutting surfaces. The blades of the cutting adapters are pushed through the slits of the cutting surfaces in the process.
- Turn the locking screws (4) into the threading of the cutting surfaces to fix the cutting adapters in place.

Use



ATTENTION!

- The blades are sharp! Take care when handling the product! Never slice smaller food items (pieces of food) without the finger guard!
- Only use fresh and, if possible, untreated food with this product. Be sure that it is neither rotten or mouldy!
- After each use, immediately rinse off all adapters to prevent germs from accumulating! Do not allow any leftover food to dry on the slicer (see chapter "Cleaning and storage").

- Before use, read the previous chapter "Assembling the slicer".
- Always place a collecting bowl for the sliced food under the kitchen slicer.

Using the finger guard



ATTENTION!

- Risk of injury!** Only grasp the finger guard on the holding knob. Do not reach too far down!
- Place the finger guard with the wide side on the slicer sideways. Make sure that it does not come into contact with the blades to prevent damage to the blades and the finger guard.

With the finger guard (9), you can cut up food to a small remainder without cutting yourself in the process!

1. Secure the food on the pins in the finger guard. The knob on the top side of the finger guard is pushed out.





2. Place the finger guard on the slicer sideways and, while applying gentle pressure, push it up and down until the secured food has been sliced up. Gradually press the knob down in order to continue pushing the food out.
3. Once the food has been sliced, push the knob to the stop point to push the rest of the food out. Now you can remove it.

Grating

1. Wash the food to be minced and if necessary, peel it.



2. Fold the kitchen slicer apart.
3. Take the grater out of the holder by gently pushing one side of the grater away from the frame.
4. Hold the grater firmly with one hand and, applying gentle pressure, move the food up and down.

Slicing

1. Wash the food to be minced and if necessary, peel it.
2. Take the grater off of the kitchen slicer and push both cutting surfaces into track pair 1 for thin slices or into track pair 2 for thick slices.
3. Push the frame apart until it locks into place.
4. Pull the blade guard off of the V blades.
5. Firmly hold the frame by the handle and move the food, using the finger guard if necessary, back and forth across the two V blades.

Cutting juliennes and dicing

1. Wash the food to be minced and if necessary, peel it.
2. Take the grater off of the kitchen slicer and push both cutting faces into track pair 1 for thin juliennes/dicing or track pair 2 for thick juliennes/dicing.
3. Push the frame apart until it locks into place.
4. Pull the blade guard off of the V blades.
5. Mount the cutting adapters on the cutting surfaces.
6. **Cutting juliennes:** Firmly hold the frame by the handle and move the food, using the finger guard if necessary, back and forth across both V-blades.
7. **Dicing** (see section "Using the finger guard"):
 - Secure the food on the pins in the finger guard.
 - Cut into it with a sharp knife. In the process, cut several strips perpendicular to the slicing direction. Their spacing should correspond to the size of the cubes (approx. 1 cm when using a cutting adapter with large blades and approx. 0.5 cm when using a cutting adapter with small blades).
 - Firmly hold the frame by the handle and move the finger guard back and forth across the V blades.



Cleaning and storage



ATTENTION!

- Risk of injury! The blades are sharp! Take care when handling the product!
- Do not clean the product and accessories in the dishwasher.
- Do not use any scouring or abrasive cleaners or cleaning pads to clean the product. They could damage the product.



1. Take the cutting adapters and cutting surfaces off of the frame. To facilitate pulling the cutting adapters off of the cutting surfaces, recesses that you can grip into are provided on the side of the cutting surfaces.
2. Clean all parts that were used under running water with a mild detergent. Then dry the parts thoroughly.
3. Place two identical cutting adapters on top of one another so that the blades are facing inwards and attaching them to the storage holder (3). The holder has a shorter side for the cutting adapters with small blades and a longer side for cutting adapters with large blades.
4. Mount the blade guard on the V blades.
5. Mount the grater on the frame.
6. Fold the frame together and push the cutting surfaces in.
7. Store the product and accessories in a clean, dry clean area that is not accessible to children.



Some kinds of vegetables and fruits may discolour the plastic parts, e.g. red beets. This is normal, is no cause for concern and does not fall under the product's warranty.

Disposal



The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available to the collection service for recyclable materials.

Dispose of the product in an environmentally-friendly manner. For more information, please contact the administration in your community.



All rights reserved.



Contenu

Signification des symboles contenus dans ce mode d'emploi	20
Utilisation adéquate	20
Consignes de sécurité	20
Risques de blessures	20
Pour votre santé	20
Le bon usage du produit	21
Étendue de la livraison et vue générale du produit	21
Avant la première utilisation	22
Assembler le rabot	22
Utilisation	23
Utiliser un protège-doigts	23
Râper	24
Découper des tranches	24
Découper des juliennes et des dés	24
Nettoyage et rangement	25
Élimination	25

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous vous ayez décidé d'acheter notre rabot de cuisine.

Avant d'utiliser pour la première fois ce produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement. Si vous cédez le produit à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées !

Dans le cadre de l'évolution permanente, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, l'emballage ou les documents d'accompagnement.

Si vous avez des questions, veuillez vous adresser au service après-vente sur notre site Internet :

www.service-shopping.de



Ce produit est destinés aux aliments.

Signification des symboles contenus dans ce mode d'emploi



Toutes les consignes de sécurité sont marquées de ce symbole. Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes et tenez-vous en aux consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels et matériels.



Tous les conseils et recommandations sont caractérisés par ce symbole.

Utilisation adéquate

- Le produit est prévu pour découper des aliments. Il **ne convient pas** aux aliments congelés.
- Le produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités sensorielles et mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou un manque de connaissances, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles leur ont donné des instructions sur la manière d'utiliser le produit. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Le produit est destiné à un usage privé, pas pour une utilisation commerciale.
- Utilisez le produit uniquement comme la description du mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions.
- Sont exclus de la garantie tous les défauts causés par une manipulation non appropriée, par un dommage ou par des tentatives de réparation par un tiers. Ceci est aussi valable pour l'usure normale.

Consignes de sécurité



Risques de blessures

- Tenez les enfants et les animaux éloignés du matériel d'emballage et du produit. Il y a risque d'asphyxie !
- ATTENTION ! Les lames sont très coupantes ! Manipulez le produit avec prudence !
- Ne coupez jamais les petits aliments ou les extrémités de gros aliments sans le protège-doigts !



Pour votre santé

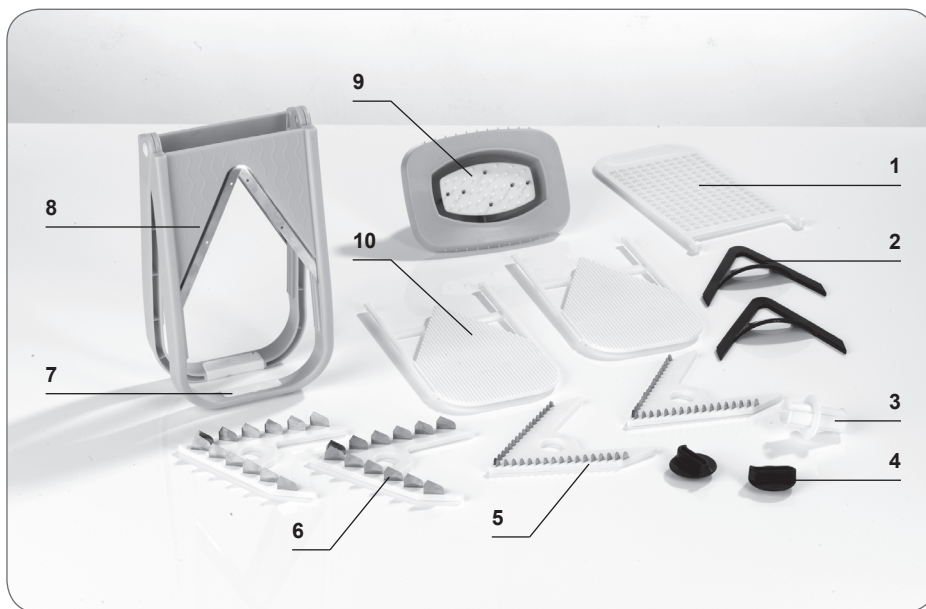
- Le produit peut comporter des résidus de production. Afin d'éviter des gênes pour la santé, veuillez le nettoyer à fond avant la première utilisation (voir chapitre « Nettoyage et rangement »).
- Utilisez uniquement des aliments frais et, si possible, non traités. Veillez à ce qu'ils ne soient ni pourris ni moisis !
- Rincez tous les inserts immédiatement après leur utilisation afin d'éviter la formation de germes !



Le bon usage du produit

- N'utilisez pas ce produit lorsqu'il est endommagé.
- Si le produit devait être défectueux, n'essayez pas de réparer vous-même le produit. Contactez le service après-vente en cas de dommages.
- N'exposez pas le produit à des températures extrêmes, à de fortes variations de température, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité permanente.
- Gardez suffisamment de distance par rapport aux sources de chaleur comme p. ex. des plaques de cuisson ou des fours.

Étendue de la livraison et vue générale du produit



- 1 Râpe (1)
- 2 Protège-lame (2)
- 3 Support de rangement des inserts coupants (1)
- 4 Vis de réglage (2)
- 5 Insert coupant avec petites lames (2)
- 6 Insert coupant avec grandes lames (2)
- 7 Poignée
- 8 Cadre avec lames en V (1)
- 9 Protège-doigts (1)
- 10 Surfaces de coupe réglables en hauteur (2)

Avant la première utilisation



ATTENTION !

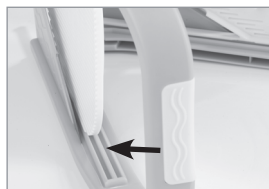
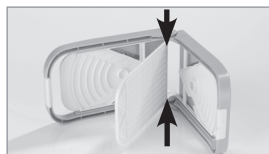
- Tenez les enfants et les animaux éloignés du matériel d'emballage. Il y a risque d'asphyxie !
-
1. Déballez toutes les pièces et enlevez les éventuels films de protection et les autocollants. Vérifiez si la livraison est complète (voir chapitre « Étendue de la livraison et vue générale du produit ») et si elle ne comporte pas de dommages de transport. Si les composants de la livraison comportaient des dommages, ne les utilisez pas (!) mais contactez notre service après-vente.
 2. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces à fond comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage et rangement ».

Assembler le robot



ATTENTION !

- Les lames sont coupantes. Soyez prudent lors du montage !



- Râpe (1) : La râpe est rangée dans le cadre (8).
 - Ouvrez le cadre.
 - Retirez la râpe du support en éloignant légèrement le cadre d'un des côtés de la râpe.
 - La râpe est utilisée séparément sans le cadre.
- Surfaces de coupe (10) pour régler l'épaisseur de coupe :
 - Refermez le cadre.
 - Sur chaque côté intérieur du cadre il y a deux paires de rails : Paire de rails 1 avec un petit espace entre les lames en V (pour les tranches fines resp. les juliennes) et paire de rail 2 avec un grand espace entre les lames en V (pour les tranches épaisses resp. les juliennes). Poussez les deux surfaces de coupe soit dans la paire de rails 1 ou les deux dans la paire de rails 2.
 - Poussez les surfaces de coupe avec les extrémités arrondies dans les rails, de telle manière à ce que les côtés striés soient face aux lames en V.
- Inserts coupant (5+6) pour découper des juliennes et des dés :
ATTENTION : Utilisez les inserts coupants avec les petites lames (5), il faut que les surfaces de coupe soient introduites dans la paire de rails 1, pour l'insert coupant avec les grandes lames (6), c'est dans la paire de rails 2.



- Ouvrez le cadre avec les surfaces de coupe en place.
- Retirez le protège-lame (2) des lames en V.



- Retournez le cadre et placez les inserts coupant sur les surfaces de coupe. Les lames des inserts coupant sont enfoncées dans les fentes des surfaces de coupe.
- Tournez les vis de réglage (4) dans le filetage des surfaces de coupe pour fixer les inserts coupants.

Utilisation



ATTENTION !

- Les lames sont coupantes ! Manipulez le produit avec prudence ! Lorsque vous découpez de petits aliments (petits morceaux) utilisez toujours le protège-doigts !
- Utilisez uniquement des aliments frais et, si possible, non traités. Veillez à ce qu'ils ne soient ni pourris ni moisis !
- Rincez tous les inserts immédiatement après leur utilisation afin d'éviter la formation de germes ! Ne laissez jamais des restes d'aliment sécher (voir chapitre « Nettoyage et rangement »).

- Avant utilisation, veuillez lire le chapitre précédent « Assembler le rabot ».
- Placez toujours un récipient sous le rabot de cuisine pour récupérer les aliments découpés.

Utiliser un protège-doigts



ATTENTION !

- Risque de blessure !** Saisissez le protège-doigts uniquement au niveau de la poignée. Ne pas saisir au-delà !
- Placez le protège-doigts avec le côté large sur le rabot. Veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec les lames pour éviter tout dommage des lames et du protège-doigts.

Avec le protège-doigts (9), vous pouvez découper des aliments jusqu'au minimum – sans vous couper les doigts !

1. Placez l'aliment sur les pointes dans le protège-doigts. Le pommeeau sur le dessus du protège-doigts est sorti.





2. Placez le protège-doigts perpendiculairement au rabot et guidez-le de haut en bas avec une légère pression jusqu'à ce que l'aliment planté soit découpé. Appuyez petit à petit sur le pommeau pour faire sortir l'aliment planté.
3. Lorsque l'aliment est découpé, relevez le pommeau jusqu'à la butée pour faire sortir le reste de l'aliment. Maintenant, vous pouvez le retirer.

Râper

1. Lavez les aliments à découper et épluchez-les si nécessaire.



2. Ouvrez le rabot de cuisine.
3. Retirez la râpe du support en éloignant légèrement le cadre d'un des côtés de la râpe.
4. Maintenez la râpe d'une main et faites bouger l'aliment de bas en haut en appliquant une légère pression.

Découper des tranches

1. Lavez les aliments à découper et épluchez-les si nécessaire.
2. Retirez la râpe du rabot de cuisine et poussez les deux surfaces de coupe dans la paire de rails 1 pour les tranches fines ou dans la paire de rails 2 pour les tranches épaisses.
3. Ouvrez le cadre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Retirez le protège-lame des lames en V.
5. Maintenez le cadre par la poignée et faites bouger les aliments de haut en bas en les passant sur les lames en V, si nécessaire en utilisant le protège-doigts.

Découper des juliennes et des dés

1. Lavez les aliments à découper et épluchez-les si nécessaire.
2. Retirez la râpe du rabot de cuisine et poussez les deux surfaces de coupe dans la paire de rails 1 pour les juliennes/dés fins ou dans la paire de rails 2 pour les juliennes/dés épais.
3. Ouvrez le cadre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Retirez le protège-lame des lames en V.
5. Poussez les inserts coupants vers les surfaces de coupe.
6. **Couper des juliennes** : Maintenez le cadre par la poignée et faites bouger les aliments de haut en bas en les passant sur les lames en V, si nécessaire en utilisant le protège-doigts.
7. **Couper des dés** (voir paragraphe « Utiliser un protège-doigts ») :
 - Placez l'aliment sur les pointes dans le protège-doigts.
 - Coupez l'aliment avec un couteau aiguisé. Coupez plusieurs bandes perpendiculairement au sens de rabotage. Votre écartement devra correspondre à la taille des dés (env. 1 cm pour l'insert coupant avec les grandes lames et environ 0,5 cm pour l'insert coupant avec les petites lames).
 - Maintenez le cadre par la poignée et faites bouger le protège-doigts de haut en bas en les passant sur les lames en V.



Nettoyage et rangement



ATTENTION !

- Risque de blessure ! Les lames sont coupantes ! Manipulez le produit avec prudence !
- Ne lavez pas le produit et les accessoires le lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage, n'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif ni serviettes de lavage. Ceux-ci pourraient endommager le produit.



1. Retirez les inserts coupants et les surfaces de coupe du cadre. Pour faciliter le retrait des inserts coupants des surfaces de coupe, sur les côtés des surfaces de coupe se trouvent des encoches qui vous permettent de mieux tenir le produit.

2. Nettoyez toutes les parties utilisées sous l'eau courante avec un détergent doux. Ensuite, séchez des pièces à fond.



3. Placez deux inserts coupants l'un sur l'autre pour que les lames soient orientées vers l'intérieur et placez-les dans le support de rangement (3). Le support possède un côté court pour les inserts coupants avec petites lames et un côté plus long pour les inserts coupants avec grande lames.

4. Placez le protège-lame sur les lames en V.
5. Placez la râpe sur le cadre.
6. Repliez le cadre et poussez les surfaces de coupe à l'intérieur.
7. Rangez le produit et les accessoires dans un endroit propre, sec et inaccessible pour les enfants.



Certaines sortes de légume et de fruit peuvent colorer les pièces en plastique, p.ex. la betterave rouge. Ceci est normal et sans danger, ce n'est pas un cas pour faire marcher la garantie.

Élimination



Le matériel d'emballage peut être réutilisé. Éliminez l'emballage en respectant l'environnement et apportez-le au service de recyclage.

Éliminez le produit en respectant l'environnement. De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.



Tous droits réservés.



Inhoud

Betekenis van de symbolen in deze handleiding _____	28
Reglementair gebruik _____	28
Veiligheidsinstructies _____	28
Verwondingsgevaaren _____	28
Voor uw gezondheid _____	28
De juiste hantering van het product _____	29
Leveringspakket en productoverzicht _____	29
Voor het eerste gebruik _____	30
Snijmachine monteren _____	30
Gebruik _____	31
Vingerbescherming gebruiken _____	31
Raspen _____	32
Schijven snijden _____	32
Julienne en blokjes snijden _____	32
Reiniging en bewaring _____	33
Verwijdering _____	33

Geachte klant,

We zijn blij dat u hebt gekozen voor onze snijmachine.

Voordat u het product voor het eerst in gebruik neemt, dient u de handleiding zorgvuldig te lezen en goed te bewaren. Geeft u het product aan iemand anders, overhandig dan ook de handleiding. Producent en importeur zijn niet aansprakelijk, wanneer de gegevens in deze handleiding niet worden opgevolgd!

In het kader van de voortdurende ontwikkeling behouden we ons het recht voor, product, verpakking of bijgeleverde documenten op elk moment te wijzigen.

Hebt u vragen, contacteer dan de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de



Dit product is geschikt voor levensmiddelen.

Betekenis van de symbolen in deze handleiding



Alle veiligheidsinstructies zijn aangeduid met dit symbool. Lees deze grondig en houd u aan de veiligheidsinstructies, zodat lichamelijke letsels en materiële schade worden vermeden.



Tips en adviezen zijn aangeduid met dit symbool.

Reglementair gebruik

- Het product is bedoeld om levensmiddelen fijn te snijden. Het is **niet** geschikt voor bevroren voedingsmiddelen.
- Dit product is niet bedoeld voor het gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij ze worden bijgestaan door een persoon die instaat voor hun veiligheid of als ze van die personen instructies kregen voor het gebruik van het product. Kinderen moeten onder toezicht staan, zodat wordt gegarandeerd dat ze niet met het product spelen.
- Het product is bestemd voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het product alleen volgens de beschrijvingen in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als onreglementair.
- De garantie dekt geen gebreken die ontstaan door verkeerd gebruik, beschadiging of reparatiepogingen. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsinstructies



Verwondingsgevaaren

- Houd kinderen en dieren weg van het product en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar voor verstikking!
- OPGELET!** De snijbladen zijn scherp! Wees voorzichtig bij de hantering van het product!
- Snijd kleinere levensmiddelen en ook de uiteinden van grotere levensmiddelen nooit zonder vingerbescherming!



Voor uw gezondheid

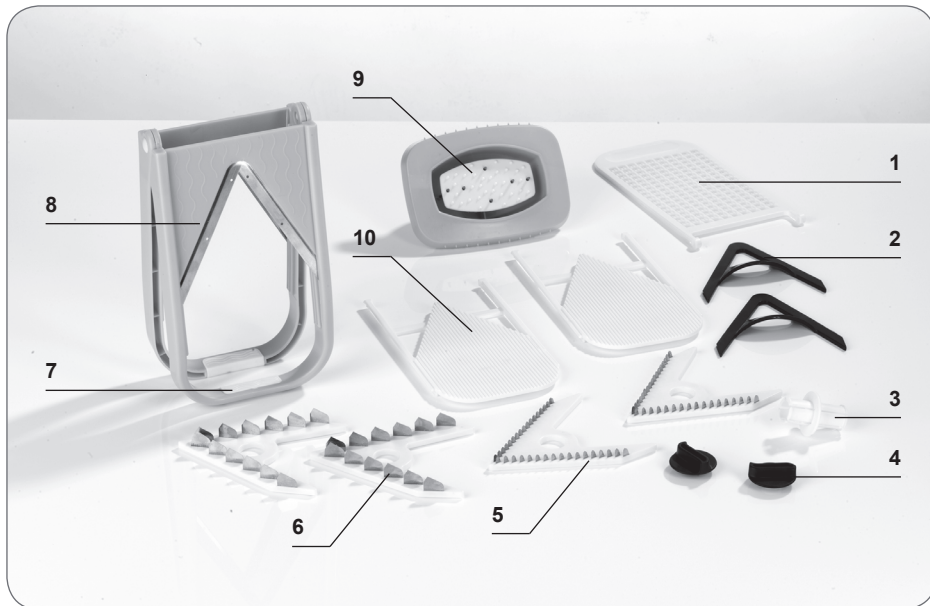
- Op het product kunnen productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u het grondig te reinigen voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk "Reiniging en bewaring").
- Gebruik uitsluitend verse en indien mogelijk, onbehandelde levensmiddelen. Zorg ervoor dat ze niet aan het rotten of beschimmeld zijn!
- Reinig alle accessoires meteen na het gebruik om bacterievorming te vermijden!



De juiste hantering van het product

- Gebruik het product niet, als het is beschadigd.
- Wanneer het product defect is, mag u niet proberen het zelf te repareren. Contacteer in geval van schade de klantenservice.
- Stel het product niet bloot aan extreme temperaturen, hevige temperatuurschommelingen, directe zonnestralen of langdurige vochtigheid.
- Bewaar voldoende afstand tot warmtebronnen zoals kookplaten of ovens.

Leveringspakket en productoverzicht



- 1 Rasp (1x)
- 2 Lemmetbescherming (2x)
- 3 Houder voor de bewaring van de snijelementen (1x)
- 4 Vastzetschroef (2x)
- 5 Snijaccessoire met kleine messen (2x)
- 6 Snijaccessoire met grote messen (2x)
- 7 Greep
- 8 Frame met V-snijbladen (1x)
- 9 Vingerbescherming (1x)
- 10 In de hoogte verstelbare snijvlakken (2x)

Voor het eerste gebruik



OPGELET!

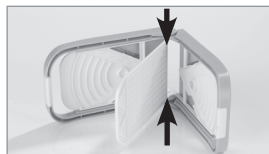
- Houd kinderen en dieren weg van het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar voor verstikking!
-
1. Pak alle onderdelen uit en verwijder alle eventueel aanwezige beschermfolies en etiketten. Controleer de levering op volledigheid (zie hoofdstuk “Leveringspakket en productoverzicht”) en transportschade. Indien er onderdelen van de levering schade vertonen, gebruik deze dan niet(!), maar contacteer onze klantenservice.
 2. Reinig alle bestanddelen voor eerste ingebruikname, zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en bewaring”.

Snijmachine monteren



OPGELET!

- De lemmeten zijn scherp. Wees voorzichtig bij de montage!



- **Rasp (1):** De rasp wordt in het frame (8) bewaard.
 - Klap het frame uiteen.
 - Neem de rasp uit de houder, waarbij u een kant van de rasp zachtjes wegdrukt van het frame.
 - De rasp wordt apart zonder frame gebruikt.
- **Snijvlakken (10)** voor de instelling van de snijdikte:
 - Klap het frame samen.

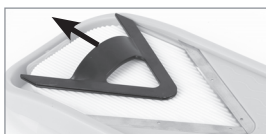


- Aan elke binnenkant van het kader zijn er twee paar rails: **Railpaar 1** met een kleine afstand tot de V-lemmeten (voor dunne schijven of julienne) en **railpaar 2** met een grotere afstand tot de V-lemmeten (voor dikke schijven of julienne). Schuif beide snijvlakken ofwel in het railpaar 1 of beide in het railpaar 2.



- Schuif de snijvlakken met de afgeronde uiteinden vooraan in de rails en wel zo dat de fijn gegroefde kanten wijzen naar de V-lemmeten.
- **Snijaccessoires (5+6)** voor het snijden van julienne en blokjes:

OPGELET: Gebruikt u de snijaccessoires met kleine messen (5), dan moeten de snijvlakken zijn ingeschoven in het railpaar 1, bij de snijaccessoires met grote messen (6) in het railpaar 2.



- Klap het frame met de geplaatste snijvlakken uiteen.
- Trek de lemmetbescherming (2) van de V-lemmeten.



- Draai het kader om en steek de snijaccessoires op de snijvlakken. De messen van de snijaccessoires worden daarbij door de gleuven van de snijvlakken geduwd.
- Draai de vastzetschroeven (4) in de schroefdraad van de snijvlakken om de snijaccessoires te fixeren.

Gebruik



OPGELET!

- De lemmeten zijn scherp! Wees voorzichtig bij de hantering van het product! Snijd kleinere levensmiddelen (-stukken) nooit zonder vingerbescherming!
- Gebruik uitsluitend verse en indien mogelijk, onbehandelde levensmiddelen. Zorg ervoor dat ze niet aan het rotten of beschimmeld zijn!
- Spoel alle accessoires meteen na het gebruik af om bacterievorming te vermijden! Laat resten van levensmiddelen niet aancoeken (zie hoofdstuk "Reiniging en bewaring").

- Lees voor gebruik het vorige hoofdstuk "Snijmachine monteren".
- Plaats steeds een opvangschaal voor de gesneden levensmiddelen onder de snijmachine.

Vingerbescherming gebruiken



OPGELET!

- Verwondingsgevaar!** Raak de vingerbescherming alleen aan de greep aan. Niet erover grijpen!
- Plaats de vingerbescherming met de brede kant dwars op de snijmachine. Zorg ervoor dat hij niet in aanraking komt met de messen zodat een beschadiging van de messen en de vingerbescherming wordt vermeden.

Met de vingerbescherming (9) kunt u levensmiddelen snijden tot er een kleine rest overblijft – zonder u daarbij te verwonden!

1. Steek het levensmiddel op de pennen in de vingerbescherming. De greep bovenaan de vingerbescherming wordt uitgedrukt.





2. Plaats de vingerbescherming dwars op de snijmachine en beweeg hem met lichte druk op en neer tot het erop geprikte levensmiddel volledig is gesneden. Druk daarbij de greep geleidelijk naar beneden om het levensmiddel er verder uit te duwen.

3. Wanneer het levensmiddel is gesneden, drukt u de greep tot aan de aanslag om de rest van het levensmiddel eruit te duwen. Nu kunt u het verwijderen.

Raspen

1. Was het levensmiddel dat u wilt snijden en schil het indien nodig.



2. Klap de snijmachine uiteen.
3. Neem de rasp uit de houder, waarbij u een kant van de rasp zachtjes wegdrukt van het kader.
4. Houd de rasp met een hand vast en beweeg het erop liggende levensmiddel met lichte druk op en neer.

Schijven snijden

1. Was het levensmiddel dat u wilt snijden en schil het indien nodig.
2. Neem de rasp van de snijmachine en schuif beide snijvlakken in het railpaar 1 voor dunne schijven of in het railpaar 2 voor dikke schijven.
3. Klap het frame uiteen tot het vast klikt.
4. Trek de lemmetbescherming van de V-lemmeten.
5. Houd het frame vast aan de greep en beweeg het levensmiddel, eventueel met de vingerbescherming, over beide V-lemmeten heen en weer.

Julienne en blokjes snijden

1. Was het levensmiddel dat u wilt snijden en schil het indien nodig.
2. Neem de rasp van de snijmachine en schuif beide snijvlakken in het railpaar 1 voor dunne julienne/blokjes of in het railpaar 2 voor dikke julienne/blokjes.
3. Klap het frame uiteen tot het vast klikt.
4. Trek de lemmetbescherming van de V-lemmeten.
5. Bevestig de snijaccessoires aan de snijvlakken.
6. **Julienne snijden:** Houd het frame vast aan de greep en beweeg het levensmiddel, eventueel met de vingerbescherming, over beide V-lemmeten heen en weer.
7. **Blokjes snijden** (zie hoofdstuk "Vingerbescherming gebruiken").
 - Steek het levensmiddel op de pennen in de vingerbescherming.
 - Snijd het levensmiddel aan met een scherp mes. Snijd er daarbij dwars tot de snijmachinerichting meerdere stroken van. De afstand ervan moet beantwoorden aan de grootte van de blokjes (ca. 1 cm bij het snijaccessoire met grote messen en ca. 0,5 cm bij het snijaccessoire met kleine messen).
 - Houd het frame vast aan de greep en beweeg de vingerbescherming over beide V-lemmeten heen en weer.

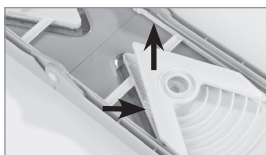


Reiniging en bewaring



OPGELET!

- Verwondingsgevaar! De snijbladen zijn scherp! Wees voorzichtig bij de hantering van het product!
- Reinig het product en de accessoires niet in de vaatwasser.
- Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze kunnen het product beschadigen.



1. Neem de snijaccessoires en snijvlakken van het frame. Om de snijaccessoires gemakkelijker af te trekken, bevinden zich aan de zijkanten van de snijvlakken inkepingen waarin u kunt grijpen.
 2. Reinig alle gebruikte onderdelen met een mild detergent onder stromend water. Droog de onderdelen grondig af.
-
3. Leg telkens twee gelijke snijaccessoires op elkaar zodat de messen naar binnen zijn gericht en steek ze op de houder ter bewaring (3). De houder heeft een kortere kant voor de snijaccessoires met kleine messen en een langere kant voor de snijaccessoires met grote messen.
 4. Steek de lemmetbescherming op de V-lemmeten.
5. Bevestig de rasp aan het kader.
 6. Klap het kader samen en schuif er de snijvlakken in.
 7. Berg het product en de accessoires weg op een droge, schone en voor kinderen ontoegankelijke plaats.



Een aantal groente- en fruitsoorten kan de kunststofonderdelen doen verkleuren, zoals rode biet. Dit is normaal en onschadelijk en vormt geen geval voor de garantie.

Verwijdering



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen.

Verwijder het product op een milieuvriendelijke wijze. Meer informatie krijgt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.



Alle rechten voorbehouden.

Platz für Ihre Notizen • Room for Your Notes
Place pour prendre des notes • Ruimte voor uw notities



