



CHEFKOCH

DE

UK

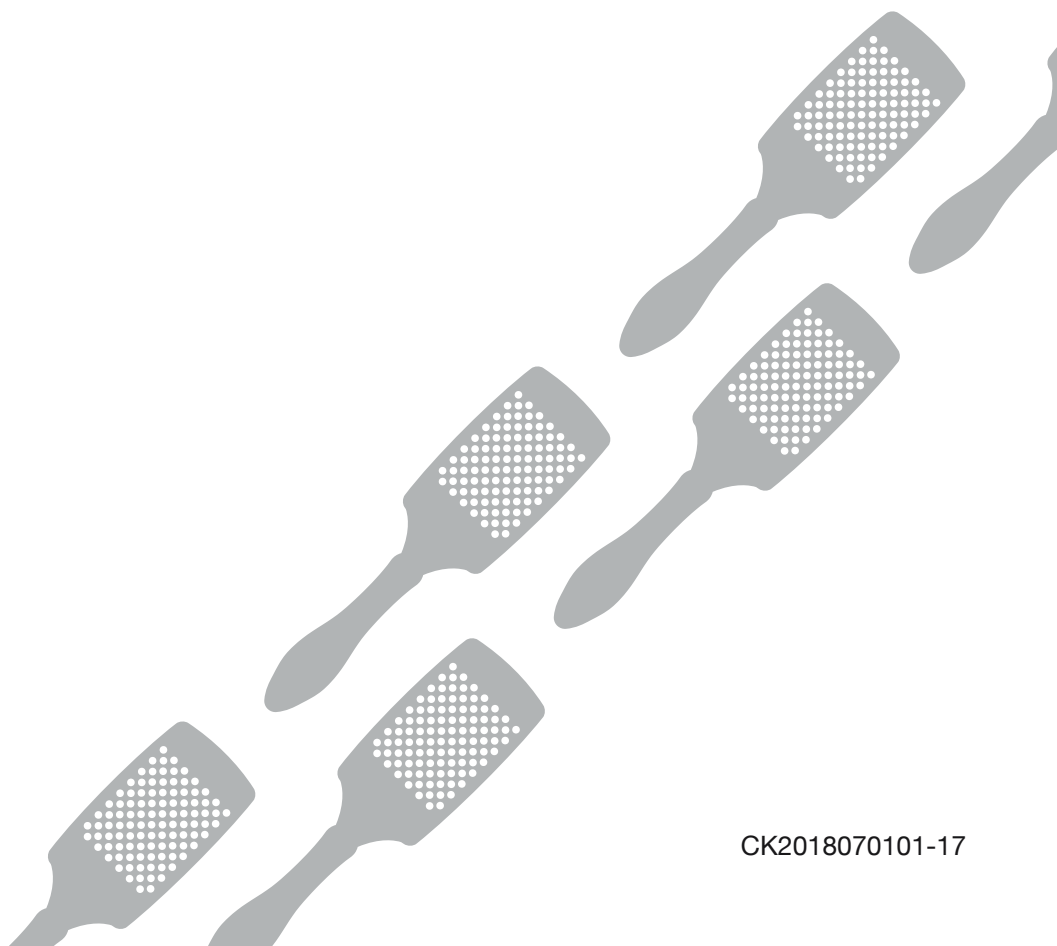
FR

IT

ES

Bedienungsanleitung

Küchenreibe inkl. 2 Aufsätzen
Kitchen Grater with 2 Attachments



CK2018070101-17

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben, wenden Sie sich gerne an unsere kostenfreie Service-Hotline: 0800 - 72 36 286.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Produkt und hoffen, dass Sie zufrieden sein werden.

Bitte lesen Sie die Gebrauchs- und Reinigungshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Produkt dient zum Reiben von Lebensmitteln. Das Produkt ist für den Privatgebrauch konzipiert und nicht für gewerbliche Zwecke.

HINWEISE ZUR BEDIENUNG

Reinigen Sie die Küchenreibe vor dem ersten Gebrauch gründlich mit Seifenwasser und spülen die Reibe danach mit klarem Wasser ab. Bitte danach gut abtrocknen.

GEBRAUCHSHINWEISE

- Die Klingen sind extrem scharf. Bitte nutzen Sie daher unbedingt den Fingerschutz. Dieser Fingerschutz gleitet auf Schienen, damit die Finger beim Reiben geschützt sind.
- Durch den integrierten Schieber können die Lebensmittel vollständig und ohne Verlust verwendet werden. Reiben Sie bitte mit gleichmäßigem Druck.
- Im Set befinden sich zwei Aufsätze: Zestenreibe und Reibe mit doppelter Schneide. Der integrierte Behälter fängt die geriebenen Lebensmittel auf.
- Wechsel der Aufsätze: Den gewünschten Aufsatz auf den Auffangbehälter aufsetzen. Bei Gebrauch der Küchenreibe immer den Fingerschutz verwenden.
- Durch das rutschfeste Ende kann die Reibe beim Reiben auf die Arbeitsfläche aufgestellt werden.
- Der Behälter dient zum Auffangen der geriebenen Lebensmittel. Dank der Antirutsch-Füßchen kann die Reibe auch fach verwendet werden.
- Ein Muss in der Küche zum Schälen und Reiben von Gemüse, Obst, kleinen Lebensmitteln wie Käse, Schokolade oder Ingwerwurzeln.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Speisereste vorsichtig entfernen.
- Bitte bei der Reinigung keinen Metallschwamm oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Küchenreibe immer gut ab, statt es nur abtropfen zu lassen.
- Kalkhaltiges Wasser können Kalkflecken und bestimmte Speisen Verfärbungen am Material erzeugen. Bitte frühzeitig und regelmäßig entfernen.
- Die Küchenreibe gut abgetrocknet aufbewahren.
- Verwenden Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine nur haushaltsübliche Produkte in der vom Hersteller empfohlenen Dosierung. Von Industriespülmittel oder hochkonzentrierte Reiniger wird abgeraten. Achtung: Beim Ein- und Ausräumen besteht Verletzungsgefahr!

ACHTUNG

- Halten Sie Kinder fern von dem Artikel. Bewahren Sie ihn für Kinder unzugänglich auf.
- Es besteht Verletzungsgefahr: Bitte immer mit großer Vorsicht verwenden und aufbewahren.
- Das Produkt kann beschädigt werden, wenn es auf eine harte Oberfläche fällt.

Dear customer,

Thank you very much for choosing our product. If you have any questions or suggestions, please call our free service hotline: +44 203 318 44 15.

We hope you enjoy using our product and hope that you will be satisfied with it.

Please read through the instructions for use and cleaning carefully and keep the instruction manual in a safe place for later use.

INTENDED USE

This product is used for grating food. The product is intended for private use and not for commercial purposes.

INFORMATION ON OPERATION

Clean the kitchen grater thoroughly with soapy water prior to first use and rinse with clean water after grating. Please dry well after doing so.

INSTRUCTIONS FOR USE

- The blades are extremely sharp. Please therefore ensure that you use the finger protector. The finger protector slides on runners to ensure that your fingers are well protected when grating.
- Always use the finger protector when using the kitchen grater.
- The integrated slider means that you can use up foods completely and with no wastage. Apply even pressure when grating the food.
- You will find two attachments in the set: A zester and a grater with a double blade. The integrated container collects the food you have grated.
- Changing the attachments: Place the required attachment on the collecting container. Thanks to the non-slip ends, the grater can be positioned on the worktop with ease when grating food.
- Thanks to the non-slip feet, the grater can also be used lying flat.
- A must in the kitchen to peel and grate vegetables, fruit, and smaller food items such as cheese, chocolate or stem ginger.

CLEANING AND CARE

- Remove food scraps carefully.
- When cleaning the kitchen grater, do not use a metallic sponge or scouring agents containing sand. Rinse with clear water afterwards and always dry the kitchen grater well, rather than leaving it to drip dry.
- Hard water may leave lime spots and certain foods may create discolouration on the material. Please remove as quickly and as often as possible.
- Keep the cooking utensil dry.
- When cleaning in the dishwasher, only use household products with the dosage recommended by the manufacturer. It is advisable to use an industrial detergent or highly concentrated cleaning agent. Attention: There is a risk of injury when taking the utensil out and putting it away!

ATTENTION

- Keep children away from the item. Store it out of the reach of children.
- There is a risk of injury: Please always use and store the item with great care.
- The product may become damaged if it falls on a hard surface.

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir choisi notre produit. Si vous avez des questions ou des suggestions, veuillez contacter notre service gratuit d'assistance téléphonique au : +33 176 361 493.

Nous vous souhaitons de bien profiter de ce produit et nous espérons qu'il vous apportera entière satisfaction.

Veillez lire attentivement les consignes d'utilisation et de nettoyage et conserver la notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure.

UTILISATION CONFORME

Ce produit sert à râper des aliments. Ce produit est conçu pour un usage privé et non à des fins professionnelles.

CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les râpes de cuisine à l'eau savonneuse et rincez-les ensuite à l'eau claire. Puis séchez-les bien.

CONSIGNES D'UTILISATION

- Les lames sont extrêmement tranchantes. Pour cette raison, veuillez toujours utiliser le protège-doigts.
Ce protège-doigts coulisse sur des rails afin de protéger les doigts lorsque vous râpez.
- Lorsque vous vous servez de la râpe de cuisine, veuillez toujours utiliser le protège-doigts.
- Grâce au poussoir intégré, vous pouvez utiliser complètement les aliments sans perte. Veuillez râper en exerçant une pression uniforme.
- Le kit comprend deux accessoires : Une râpe à zeste et une râpe à double tranchant.
Le réservoir intégré recueille les aliments râpés.
- Changement des accessoires : Placer l'accessoire voulu sur le réservoir servant à recueillir les aliments râpés.
La râpe étant munie d'une extrémité antidérapante, elle peut être posée debout sur le plan de travail lorsque vous râpez.
- Grâce à ses pieds antidérapants, la râpe peut aussi être utilisée à plat.
- Un indispensable de la cuisine pour peler et râper les légumes, les fruits, et les petits aliments tels que le fromage, le chocolat ou les racines de gingembre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éliminer les restes alimentaires avec précaution.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'éponge métallique ou de produit abrasif sableux. Rincez ensuite la râpe de cuisine à l'eau claire, et séchez-la toujours bien au lieu de la laisser s'égoutter.
- L'eau calcaire peut laisser des dépôts de calcaire et certains aliments peuvent provoquer des colorations au niveau de la matière. Veuillez les éliminer rapidement et régulièrement.
- Ranger la râpe de cuisine lorsqu'elle est bien sèche.
- Pour un nettoyage au lave-vaisselle, n'utilisez que des produits ménagers courants en respectant le dosage recommandé par le fabricant. Il est déconseillé d'utiliser des détergents industriels ou des nettoyeurs concentrés. Attention : Il y a un risque de blessures lors de la manipulation !

ATTENTION

- Tenez les enfants éloignés de cet article. Conservez-le hors de portée des enfants.
- Il existe un risque de blessures : Veuillez l'utiliser et le ranger en prenant les plus grandes précautions.
- Le produit peut être endommagé s'il tombe sur une surface dure.

Gentile cliente,

grazie per aver scelto di acquistare il nostro prodotto. In caso di domande o suggerimenti, non esiti a contattare il nostro Servizio Assistenza gratuito: +39 069 480 14 59.

Le auguriamo di ottenere ottimi risultati dal prodotto e speriamo che ne rimarrà soddisfatto.

Prima dell'utilizzo, la preghiamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso e per la pulizia e di conservare le istruzioni per consultazioni future.

UTILIZZO CONFORME ALLO SCOPO

Questo prodotto è stato concepito per grattugiare alimenti. Il prodotto è stato concepito per l'uso in ambito privato e non per l'uso commerciale.

INDICAZIONI DI UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente la grattugia con acqua e sapone e quindi sciacquare la grattugia con acqua pulita. Infine asciugare bene.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Le lame sono estremamente affilate. Pertanto utilizzare assolutamente il salvadita. Il salvadita scivola sui binari, in modo tale che le dita siano protette mentre si grattugia.
- Quando si usa la grattugia, utilizzare sempre il salvadita.
- Il pressino integrato permette di utilizzare gli alimenti completamente e senza sprechi. Grattugiare con una pressione omogenea.
- Il set comprende due inserti: grattugia per scorze e grattugia a doppia lama. Il contenitore integrato raccoglie gli alimenti grattugiati.
- Cambio dell'inserto: Collocare l'inserto desiderato sul contenitore di raccolta. Grazie all'estremità antiscivolo, la grattugia, durante l'uso, può essere collocata sul piano di lavoro.
- I piedini antiscivolo consentono di utilizzare la grattugia anche in orizzontale.
- Un must in cucina per sbucciare e grattugiare verdure, frutta, alimenti di piccole dimensioni come formaggio, cioccolato o cubetti di zenzero.

PULIZIA E CURA

- Rimuovere con cautela i residui di cibo.
- Per la pulizia, non utilizzare spugne metalliche o detersivi abrasivi sabbiosi. Risciacquare con acqua pulita e asciugare sempre bene la grattugia, anziché lasciarla solo sgocciolare.
- L'acqua contenente calcare e determinati alimenti possono provocare macchie di calcare o decolorazioni del materiale. Rimuoverle sempre regolarmente di volta in volta.
- Conservare la grattugia ben asciutta.
- Se si lava nella lavastoviglie, utilizzare soltanto prodotti domestici di uso comune nel dosaggio consigliato dal produttore. Si sconsiglia l'uso di detersivi industriali o di detergenti altamente concentrati. Attenzione: quando si assembla e svuota sussiste il pericolo di lesioni!

ATTENZIONE

- Tenere i bambini fuori dalla portata dell'articolo. Conservarlo in un luogo inaccessibile ai bambini.
- Sussiste il pericolo di lesioni: Utilizzare e conservare sempre prestando grande attenzione.
- Il prodotto può danneggiarsi se cade su una superficie dura.

Estimado cliente:

Muchas gracias por haber elegido uno de nuestros productos. En caso de que tenga alguna pregunta o sugerencia, póngase en contacto con nuestra línea de asistencia telefónica gratuita: +34 932 204 048.

Le deseamos que disfrute del producto y esperamos que quede satisfecho.

Por favor, lea detenidamente las indicaciones de uso y de limpieza y guarde el manual de instrucciones para futuras consultas.

USO PREVISTO

Este producto se usa para rallar alimentos. El producto está diseñado para uso privado y no con fines comerciales.

INDICACIONES SOBRE EL MANEJO

Limpie el rallador de cocina a fondo con agua jabonosa antes del primer uso y, a continuación, aclárelo con agua limpia. Séquelo después bien.

INDICACIONES DE USO

- Las cuchillas están extremadamente afiladas. Use para ello obligatoriamente el protector de dedos. El protector de dedos se desliza sobre rieles para proteger los dedos al rallar.
- Utilice siempre el protector de dedos al utilizar el rallador de cocina.
- Gracias al pasador integrado, la comida puede procesarse por completo y sin pérdidas. Ralle los alimentos con una presión uniforme.
- En el set hay dos accesorios: un rallador y un rallador con doble filo de corte. El contenedor integrado recoge los alimentos rallados.
- Cambio de accesorios: coloque el accesorio deseado en el recipiente colector. Gracias al extremo antideslizante, el rallador se puede colocar sobre la encimera.
- Gracias a los pies antideslizantes, el rallador también se puede utilizar en posición horizontal.
- Indispensable en la cocina para pelar y rallar verduras, frutas, pequeños alimentos como queso, chocolate o raíces de jengibre.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Quite con cuidado los residuos de comida.
- Al limpiar, no utilice una esponja metálica o un agente abrasivo arenoso. Enjuague con agua limpia y siempre seque bien el rallador de cocina a mano en lugar de dejar que se seque.
- El agua calcárea puede causar manchas de cal y ciertas decoloraciones de los alimentos en el material. Retírelas a tiempo y con regularidad.
- Mantenga el rallador de cocina bien seco.
- Al limpiarlo en el lavavajillas, use solo productos para el hogar en la dosis recomendada por el fabricante. Se desaconseja la limpieza con detergentes industriales o de alta concentración. Atención: ¡Existe peligro de lesiones al almacenarse y sacarse!

ATENCIÓN

- Mantenga a los niños alejados del artículo. Almacénelo fuera del alcance de los niños.
- Existe peligro de lesiones: úsese y almacénese siempre con mucho cuidado.
- El producto puede dañarse si cae sobre una superficie dura.

