

essentiel

Notice d'utilisation
User guide
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing

Râpeur trancheur manuel

Manual slicer & grater
Manueller Schneider-Hobel
Handmatige groentesnijder

RTMV626





	FR	EN	DE	NL
1	Poussoir	Food pusher	Stopfer	Duwer
2	Verrouillage de manivelle	Crank lock	Kurbelverriegelung	Vergrendeling van de hendel
3	Manivelle	Crank handle	Kurbel	Hendel
4	Verrouillage de la base à ventouse	Suction base lock	Verriegelung der Saugnapfbasis	Vergrendeling van de voet met zuignap
5	Base	Base	Basis	Voet
6	Ventouse	Suction pad	Saugnapf	Zuignap
7	Cône à trancher	Slicing cone	Hobelkegel	Snijkegel
8	Cône à râper (fin)	Grating cone (fine)	Reibekegel (fein)	(Fijne) raspkegel
9	Cône à râper (gros)	Grating cone (coarse)	Reibekegel (grob)	(Grove) raspkegel

Contenu

- 1 râpeur trancheur manuel
- 3 cônes
- 1 poussoir
- 1 notice d'utilisation

Votre produit

Caractéristiques techniques

- 1 cône à trancher
- 2 cônes à râper (fin et gros)
- 1 poussoir
- Compatible lave-vaisselle
- Dimensions : 55x25x26,5 cm
- Poids : 502 g

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, lavez les cônes et le poussoir avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire puis séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.



- TENIR L'APPAREIL ÉLOIGNÉ DES ENFANTS.
- LES LAMES SONT COUPANTES ET COMPORTENT UN RISQUE DE BLESSURE.

Montage



ATTENTION :

Procédez au montage en veillant à ne pas toucher les bords tranchants des cônes afin d'éviter de vous couper.

1. Positionnez la base sur un support plat et stable, puis tournez le verrouillage de la base dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer l'appareil au support.

1



2. Installez le cône de votre choix dans l'ouverture prévue à cet effet : faites-le glisser jusqu'au bout.

2



3. Munissez-vous de la manivelle. D'une main, tenez le cône et de l'autre, installez la manivelle à l'extrémité du cône. Tout en maintenant le cône d'une main, fixez la manivelle en place en tournant le verrouillage de manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre.

3



utilisation



TENEZ LES DOIGTS À DISTANCE DU CÔNE LORS DE L'UTILISATION, AUTREMENT, VOUS RISQUERIEZ DE VOUS BLESSER.

UTILISEZ TOUJOURS LE POUSSOIR D'ALIMENT POUR ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURE.

Choix du cône

Votre appareil est fourni avec 3 cônes permettant chacun un usage avec différents ingrédients. Faites votre sélection à l'aide des indications ci-après.



Cône à trancher :

concombres, carottes,
oignons, pommes
de terre, betteraves,
radis...



Cône à râper (fin) :

noix, noisettes,
chocolat, fromage,
ail...



Cône à râper (gros) :

fromage, carottes,
céleri, courgettes...

Utilisation

1. Placez les ingrédients dans la goulotte, puis poussez-les à l'aide du poussoir.
2. Tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour commencer le tranchage ou le râpage.



FR

Démontage

1. Après utilisation, d'une main, tenez le cône et de l'autre, tournez le verrouillage de manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour libérer la manivelle.



2. Retirez le cône de l'ouverture : faites-le glisser pour l'extraire. **Veillez à ne pas toucher les bords tranchants des cônes afin d'éviter de vous couper.**



3. Levez le verrouillage de la base pour libérer l'appareil de son support.



Nettoyage et entretien

Les lames et les râpes sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution lors du nettoyage de l'appareil.

Nettoyage

- Avant chaque nettoyage, démontez les différents éléments avec précaution.
- Ne touchez pas les bords coupants des lames et des râpes lorsque vous les manipulez et les nettoyez. Utilisez une petite brosse (non fournie) pour retirer les résidus alimentaires.
- Immédiatement après utilisation, lavez la base et ses accessoires (cônes et poussoir) avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Vous pouvez également placer les différents éléments au lave-vaisselle.
- Certains aliments colorent le plastique. Ceci est normal. Cela n'a aucune conséquence sur le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon légèrement imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la coloration.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ou d'éponge à récurer au risque d'endommager l'appareil.

Contents

- 1 manual slicer & grater
- 3 cones
- 1 food pusher
- 1 user guide

Your product

Technical features

- 1 slicing cone
- 2 grating cones (fine and coarse)
- 1 food pusher
- Dishwasher-safe
- Dimensions: 55 x 25 x 26.5 cm
- Weight: 502 g

Before first use

Before using for the first time, wash the cones and the food pusher with a soft sponge and warm water containing a mild detergent (such as dishwashing liquid). Rinse with clean water and dry thoroughly with a soft cloth.



- KEEP THE APPLIANCE AWAY FROM CHILDREN.
- THE BLADES ARE SHARP AND PRESENT THE RISK OF INJURY.

Assembly



WARNING:

Proceed with assembly, taking care not to touch the sharp edges of the cones to avoid cutting yourself.

1. Place the base on a flat, stable surface, then turn the base lock clockwise to secure the appliance to the base.

1



2. Install the cone of your choice in the opening provided: slide it all the way in.

2



3. Take the crank handle. Hold the cone with one hand and with the other, fit the crank handle to the end of the cone. While holding the cone in one hand, secure the crank handle by turning the crank handle lock clockwise.

3



Use



KEEP YOUR FINGERS AWAY FROM THE CONE DURING USE, TO AVOID INJURING YOURSELF.

ALWAYS USE THE FOOD PUSHER TO PREVENT THE RISK OF INJURY.

Choice of cone

Your appliance comes with 3 cones, each of which can be used with different ingredients. Make your selection using the information below.



Slicing cone:

cucumbers, carrots,
onions, potatoes,
beets, radishes, etc.



Grating cone (fine):

nuts, chocolate,
cheese, garlic, etc.



**Grating cone
(coarse):**

cheese, carrots,
celery, courgettes,
etc.

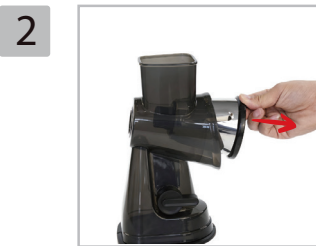
Use

1. Place the ingredients in the chute, then push them down using the food pusher.
2. Then, turn the crank handle clockwise to start slicing or grating.



Dismantling

1. After use, with one hand, hold the cone and with the other, turn the crank handle lock counter-clockwise to release the crank handle.
2. Remove the cone from the opening: slide it out. **Be careful not to touch the sharp edges of the cones to avoid cutting yourself.**
3. Lift the base lock to release the appliance from its base.



Cleaning and care

The blades and the graters are sharp. Handle them with care when cleaning the appliance.

Cleaning

- Before each clean, dismantle the various components carefully.
- Do not touch the sharp edges of the blades and graters while handling and cleaning them. Use a small brush (not supplied) to remove food residue.
- Immediately after use, wash the base and its accessories (cones and food pusher) with a soft sponge and hot soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly with a soft cloth. You can also put the various parts in the dishwasher.
- Some foods may stain the plastic. This is normal. This won't affect the plastic or alter the taste of food. Wipe over with a soft cloth soaked in a little vegetable oil to remove the staining.
- To prevent damage, do not use abrasive detergents or a scouring sponge to clean the appliance.

Inhalt

- 1 manueller Schneider-Hobel
- 3 Kegel
- 1 Stopfer
- 1 Bedienungsanleitung

Ihr Produkt

Technische Daten

- 1 Kegel zum Schneiden von Gurken, Karotten, Zwiebeln...
- 2 Kegel (fein und grob)
- 1 Kegel
- Spülmaschinenfest
- Maße: 55 x 25x 26,5 cm
- Gewicht: 502 g

Vor dem ersten Gebrauch

Waschen Sie die Kegel und den Stopfer vor dem ersten Gebrauch mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel (z. B. Spülmittel). Mit klarem Wasser abspülen und dann gründlich mit einem weichen Tuch abtrocknen.



- HALTEN SIE DAS GERÄT VON KINDERN FERN.
- DIE KLINGEN SIND SCHARF UND STELLEN EINE VERLETZUNGSGEFAHR DAR.

Zusammenbau



ACHTUNG:

Achten Sie beim Zusammenbauen darauf, die scharfen Kanten der Kegel nicht zu berühren, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

1. Stellen Sie die Basis auf eine ebene, stabile Fläche und drehen Sie die Verriegelung der Basis im Uhrzeigersinn, um das Gerät auf der Stellfläche zu befestigen.

1



2. Installieren Sie den Kegel Ihrer Wahl in der dafür vorgesehenen Öffnung: Schieben Sie ihn bis zum Anschlag hinein.

2



3. Nehmen Sie die Kurbel zur Hand. Halten Sie mit einer Hand den Kegel fest und bringen Sie mit der anderen Hand die Kurbel am Ende des Kegels an. Halten Sie den Kegel weiter mit einer Hand fest und befestigen Sie die Kurbel, indem Sie die Kurbelverriegelung im Uhrzeigersinn drehen.

3



DE

Gebrauch



HALTEN SIE BEIM GEBRAUCH DIE FINGER VON DEN KEGELN FERN, UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN.

BENUTZEN SIE IMMER DEN LEBENSMITTELSTOPFER, UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN.

Auswahl des Kegels

Ihr Gerät wird mit 3 Kegeln geliefert, die jeweils für verschiedene Zutaten verwendet werden können. Folgende Hinweise helfen Ihnen bei der Auswahl.



Kegel zum Hobeln:

Gurken, Karotten,
Zwiebeln, Kartoffeln,
Rüben, Radieschen...



**Kegel zum Reiben
(fein):**

Walnüsse,
Haselnüsse,
Schokolade, Käse,
Knoblauch...



**Kegel zum Reiben
(grob):**

Käse, Karotten,
Sellerie, Zucchini...

Gebrauch

1. Geben Sie die Zutaten in den Einfüllschacht und schieben Sie sie mit dem Stopfer hinein.
2. Drehen Sie die Kurbel dann im Uhrzeigersinn, um mit dem Hobeln oder Reiben zu beginnen.



Auseinanderbauen

1. Nach dem Gebrauch mit einer Hand den Kegel festhalten und mit der anderen Hand die Kurbelverriegelung gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Kurbel zu lösen.



2. Entfernen Sie den Kegel aus der Öffnung: Schieben Sie ihn heraus. **Achten Sie darauf, dass die scharfen Kanten der Kegel nicht zu berühren, damit Sie sich nicht schneiden.**



3. Heben Sie die Verriegelung der Basis an, um das Gerät von der Stellfläche zu lösen.



Reinigung und Wartung

Die Klingen und Reiben sind scharf. Handhaben Sie diese bei der Reinigung des Geräts mit **Vorsicht!**

Reinigung

- Vor jeder Reinigung die einzelnen Teile vorsichtig auseinandernehmen.
- Berühren Sie die scharfen Kanten der Klingen und Reiben bei der Reinigung und Handhabung nicht. Verwenden Sie eine kleine Bürste (nicht im Lieferumfang enthalten), um Speisereste zu entfernen.
- Spülen Sie die Basis und das Zubehör (Kegel und Stopfer) unmittelbar nach Gebrauch mit einem weichen Schwamm und warmem Seifenwasser ab. Mit klarem Wasser abspülen und dann gründlich mit einem weichen Tuch abtrocknen. Sie können die einzelnen Elemente auch in den Geschirrspüler stellen.
- Einige Lebensmittel verursachen eine Verfärbung des Kunststoffes. Das ist normal. Dies hat keine Auswirkungen auf den Kunststoff und beeinträchtigt den Geschmack der Lebensmittel nicht. Um die Verfärbung zu entfernen, diese mit einem leicht mit Pflanzenöl angefeuchteten Tuch abreiben.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um es nicht zu beschädigen.

inhoud

- 1 handmatige groentesnijder
- 3 kegels
- 1 duwer
- 1 gebruikshandleiding

Uw product

Technische eigenschappen

- 1 snijkegel
- 2 raspkegels (fijn en grof)
- 1 duwer
- Vaatwasmachinebestendig
- Afmetingen: 55 x 25 x 26,5 cm
- Gewicht: 502 g

Vóór het eerste gebruik

Was de kegels en drukker voor het eerste gebruik met een zachte spons en warm water met een mild schoonmaakmiddel (zoals afwasmiddel). Spoel af met schoon water en droog zorgvuldig af met een zachte doek.



- HOUD HET APPARAAT UIT DE BUURT VAN KINDEREN.
- DE MESSEN ZIJN SCHERP EN VORMEN EEN RISICO OP LETSEL.

Montage



OPGELET:

Ga verder met de montage en zorg ervoor dat u de scherpe randen van de kegels niet aanraakt om u niet te snijden.

1. Plaats de voet op een vlakke, stabiele ondergrond en draai de vergrendeling van de voet met de klok mee om het apparaat op de voet vast te zetten.

1



2. Plaats de kegel van uw keuze in de voorziene opening: schuif hem er helemaal in.

2



3. Gebruik de hendel. Houd de kegel met één hand vast en bevestig met de andere hand de hendel aan het uiteinde van de kegel. Terwijl u de kegel in één hand houdt, zet u de hendel vast door de vergrendeling ervan met de klok mee te draaien.

3



Gebruik



HOUD UW VINGERS VER VAN DE KEGEL WANNEER U HET APPARAAT GEBRUIKT. RISICO OP LETSELS.

GEBRUIK ALTIJD DE VOEDSELDUWER OM RISICO OP LETSELS TE VERMIJDEN.

Een kegel kiezen

Uw apparaat wordt geleverd met 3 kegels, die gebruikt kunnen worden voor verschillende ingrediënten. Maak uw keuze aan de hand van onderstaande informatie.



Snijkegel:

komkommer, wortel, ui, aardappel, biet, radijs...



(Fijne) raspkegel:

okkernoten, hazelnoten, chocolade, kaas, knoflook...



(Grove) raspkegel:

kaas, wortel, selder, courgette...

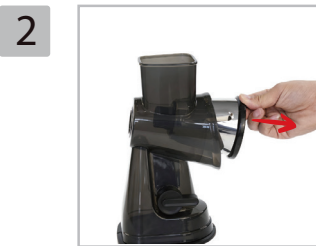
Gebruik

1. Plaats de ingrediënten in de vulopening en duw ze naar beneden met de duwer.
2. Draai de hendel met de klok mee om te snijden of raspen.



Demonteren

1. Houd na gebruik met één hand de kegel vast en draai met de andere hand de vergrendeling van de hendel tegen de klok in om de hendel los te maken.
2. Haal de kegel uit de opening: schuif hem eruit. **Pas op dat u de scherpe randen van de kegels niet aanraakt om te voorkomen dat u zich snijdt.**
3. Til de vergrendeling van de voet op om het apparaat uit de houder te halen.



Reiniging en onderhoud

De messen en raspen zijn scherp. Wees voorzichtig wanneer u het apparaat schoonmaakt.

Reiniging

- Demonteer de verschillende onderdelen zorgvuldig wanneer u het apparaat schoonmaakt.
- Raak de scherpe randen van de messen en raspen niet aan wanneer u ze vastneemt en schoonmaakt. Gebruik een klein borsteltje (niet meegeleverd) om etensresten te verwijderen.
- Maak de voet en het toebehoren (kegels en duwer) onmiddellijk na gebruik schoon met een zachte spons en warm zeepsop. Spoel af met helder water en droog zorgvuldig af met een zachte doek. U kan de verschillende onderdelen ook in de vaatwasser doen.
- Sommige voedingsmiddelen doen het plastic verkleuren. Dit is normaal. Dit heeft geen gevolgen voor het plastic en wijzigt de smaak van de voedingsmiddelen niet. Wrijf erover met een doek met wat plantaardige olie om de verkleuring te verwijderen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuurspons. Dit kan het apparaat beschadigen.



Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.

*** Testé dans nos laboratoires**

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

*** Tested in our laboratories**

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

*** In unseren Labors getestet**

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

*** Getest in onze laboratoria**

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel

Art. 8012178
Ref. RTMV626

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klientenafdeling

1, Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
1, Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com

