

Elektrische Reibe

Electric grater | Rallador eléctrico | Râpe électrique |
Grattugia Elettrica | Elektryczna tarka



Deutsch

English

Español

Français

Italiano

Polski

Bedienungsanleitung

KA 1802

Operating instructions | Instrucciones de operación | Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso | Instrukcja obsługi



Liebe Kundin, lieber Kunde !

Sie haben sich für den Kauf eines qualitativ hochwertigen Produkts der Marke ADE entschieden, das intelligente Funktionen mit einem außergewöhnlichen Design vereint. Die langjährige Erfahrung der Marke ADE stellt einen technisch hohen Standard und bewährte Qualität sicher - für mehr Frische in Ihrer Küche.

Wir wünschen Ihnen damit viel Freude und Genuss!

Ihr ADE Team

Allgemeines

Über diese Anleitung



Diese Bedienungsanleitung beschreibt den sicheren Umgang und die Pflege des Artikels. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten. Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.

Zeichenerklärung



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **GEFAHR** warnt vor schweren Verletzungen.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen mittleren und leichten Grades.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **HINWEIS** warnt vor Sachschäden.



Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines.....	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Sicherheit.....	4
Lieferumfang.....	6
Auf einen Blick	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Gebrauch	8
Elektrische Reibe aufstellen und vorbereiten	8
Trommelreibe auswählen und einsetzen	8
Lebensmittel vorbereiten	9
Bedienung	9
Größere Mengen verarbeiten	10
Reinigen	11
Aufbewahren	11
Störung / Abhilfe	12
Technische Daten	12
Garantie.....	12
Konformitätserklärung	13
Entsorgen	13

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese elektrische Reibe dient zum Schneiden und Raspeln von Gemüse, Obst, Hartkäse, Schokolade, Gewürzen und anderen dafür geeigneten Lebensmitteln.

- Früchte, die noch Kerne enthalten, dürfen nicht damit verarbeitet werden.
- Benutzen Sie die Reibe nicht zum Zerkleinern von Eis.

Die Reibe ist ausschließlich für den Privatgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie die Reibe nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheit

- Dieser Artikel kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Artikels unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Das Gerät und sein Netzkabel sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Halten Sie Folien und Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.
- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder Kundenservice ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Gefahr durch Elektrizität

- Tauchen Sie weder die Reibe noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Platzieren Sie die Reibe so, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung überlaufen können.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, deren Spannung den „Technischen Daten“ entspricht.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- Ziehen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch soweit wie erforderlich aus dem Kabelfach heraus. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie die Reibe nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
 - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
 - bei Gewitter.
 - Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Kabel.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

WARNUNG vor Verletzungsgefahr

- Benutzen Sie zum Nachschieben immer den Stopfer und nie die Hand oder andere Gegenstände.
- Stecken Sie lange Haare während der Arbeit auf, binden Sie sie nach hinten oder verdecken Sie sie unter einer Kappe.
- Die Trommeleinsätze sind scharf. Seien Sie daher vorsichtig beim Einsetzen, Reinigen und Wechsel.
- Greifen Sie niemals in den Einfülltrichter.

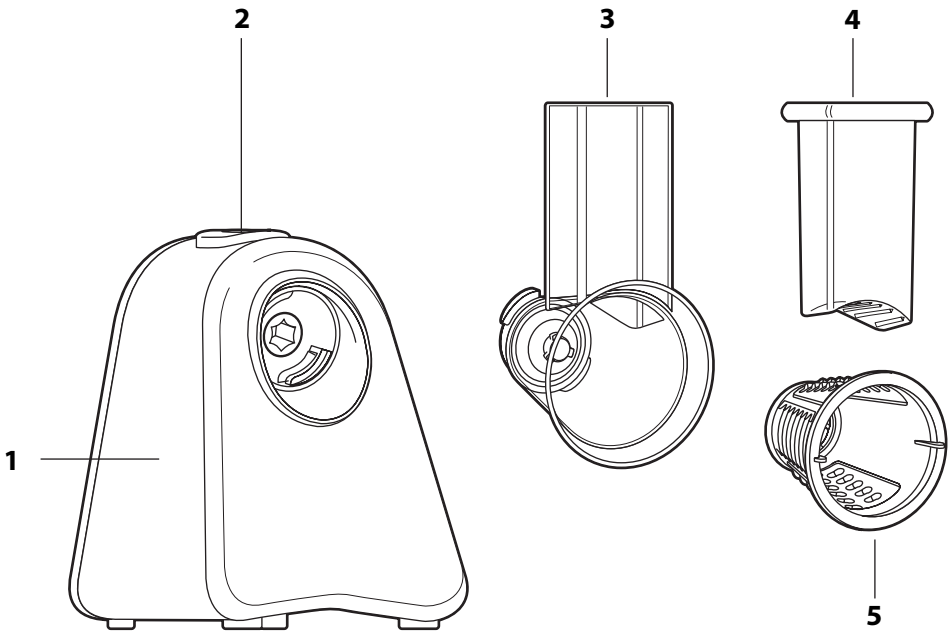
VORSICHT vor Sachschäden

- Betreiben Sie die Reibe maximal 1 Minute am Stück. Lassen Sie danach die Reibe ca. 10 Minuten abkühlen.
- Stellen Sie die Reibe nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie die Reibe niemals einer hohen Temperatur (Heizung etc.) oder widrigen Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Stellen Sie die Reibe auf eine unempfindliche glatte Arbeitsoberfläche, die gut zu reinigen ist. Beim Verarbeiten von Lebensmitteln sind gelegentliche Spritzer unvermeidbar.
- An der Unterseite der Reibe befinden sich Gerätefüße. Da Oberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gerätefüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter die Reibe.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

Lieferumfang

- Elektrische Reibe mit Zubehör
- Bedienungsanleitung

Auf einen Blick



- 1 Motorblock mit Kabelfach auf der Rückseite
- 2 Ein-/Ausschalter Ⓢ
- 3 Einfülltrichter
- 4 Stopfer
- 5 Trommelreibe (4x)

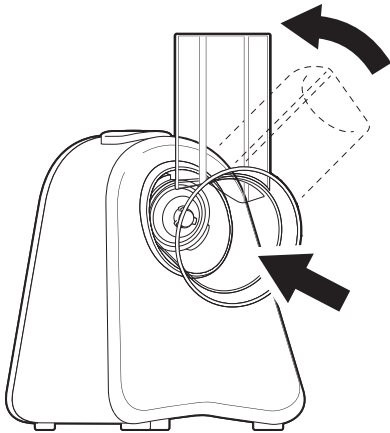
Vor dem ersten Gebrauch

Auspacken und prüfen

1. Nehmen Sie die Reibe aus der Verpackung und entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob die Reibe oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Reibe nicht. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
4. Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Gebrauch

Elektrische Reibe aufstellen und vorbereiten



1. Stellen Sie die Reibe auf eine saubere und ebene Fläche.
2. Setzen Sie den Einfülltrichter mit der Trommelaufnahme ein, wie nebenstehend gezeigt.

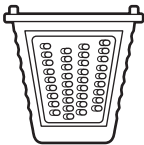
Trommelreibe auswählen und einsetzen



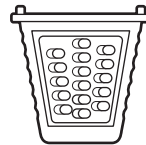
WARNUNG vor Verletzung

- Die Trommelreiben sind scharf. Seien Sie daher vorsichtig beim Einsetzen, Reinigen und Wechsel.

1. Wählen Sie die gewünschte Trommelreibe aus.



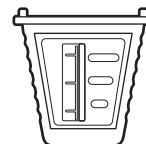
feine Trommelreibe
z. B. für Hartkäse und Möhren



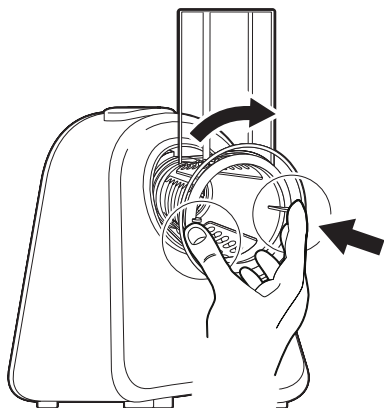
grobe Trommelreibe
z. B. für Äpfel



Kartoffelreibe
z. B. für Kartoffelrösti und Nüsse



Schneidetrommel
z. B. für Gurken



2. Setzen Sie die ausgewählte Trommelreibe ein und drehen Sie sie dann im Uhrzeigersinn, bis sie hör- und spürbar einrastet.

Fassen Sie die Trommelreibe dabei an den beiden Stiften an.

Lebensmittel vorbereiten

Bereiten Sie die Lebensmittel vor. Waschen Sie z. B. das Gemüse oder Obst.

- Schneiden Sie es bei Bedarf in Stücke, die in den Einfülltrichter passen.
- Entfernen Sie holzige und harte Teile.
- Entfernen Sie mögliche Kerne und schlechte Stellen.
- Wenn Sie große Kartoffeln verarbeiten, sollten Sie diese vorher halbieren oder vierteln.
- **Verarbeiten Sie keine gefrorenen Lebensmittel.**

Bedienung



WARNUNG vor Verletzung

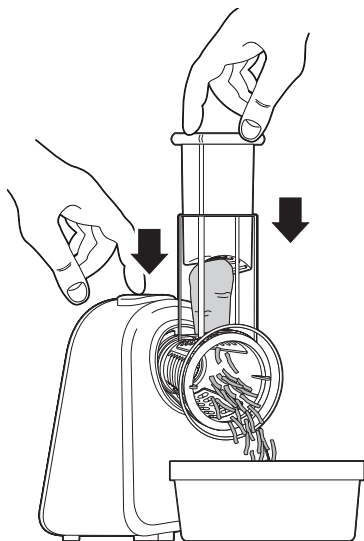
- Benutzen Sie zum Nachschieben immer den Stopfer und niemals die Hand oder andere Gegenstände.
- Stecken Sie ggf. lange Haare während der Arbeit auf, binden Sie sie nach hinten oder verdecken Sie sie unter einer Kappe.
- Greifen Sie niemals in den Einfülltrichter.



HINWEIS vor Sachschaden

- Betreiben Sie die Reibe maximal 1 Minute am Stück. Lassen Sie danach die Reibe ca. 10 Minuten abkühlen.
- Drücken Sie mit dem Stopfer nie so fest, dass der Motor hörbar langsamer wird. Andernfalls kann der Motor überlastet und beschädigt werden.

1. Ziehen Sie das Netzkabel so weit wie nötig aus dem Kabelfach heraus und stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.



2. Stellen Sie eine Auffangschüssel vor bzw. halb unter die Trommelreibe.
3. Geben Sie die Lebensmittel in den Einfülltrichter.
4. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter , um das Gerät einzuschalten und die Verarbeitung zu starten.
5. Schieben Sie mit der freien Hand mittels des Stopfers die Lebensmittel nach.



Der Ein-/Ausschalter  ist federbelastet. Sobald Sie den Schalter loslassen, schaltet sich das Gerät aus.

Größere Mengen verarbeiten

Beim Verarbeiten von größeren Mengen kann es sinnvoll sein (z. B. bei Möhren), die verwendete Trommelreibe zwischendurch zu entnehmen und anhaftendes Reibgut abzuklopfen und auch aus dem Gehäuse zu entfernen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Drehen Sie die eingesetzte Trommelreibe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.

Überhitzungsschutz

Diese elektrische Reibe verfügt über einen eingebauten Überhitzungsschutz. Falls der Überhitzungsschutz auslöst, schaltet sich das Gerät während des Gebrauchs sofort ab.

In diesem Fall:

1. Lassen Sie den Ein-/Ausschalter  los und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät mindestens 20 Minuten abkühlen.

Anschließend können Sie das Gerät wieder wie gewohnt benutzen.

Nach dem Gebrauch

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Entfernen Sie zuerst die eingesetzte Trommelreibe und **danach** den Einfülltrichter.
4. Reinigen Sie die elektrische Reibe und die verwendeten Teile nach jedem Gebrauch.

Reinigen



GEFAHR vor Stromschlag

- Tauchen Sie den Motorblock nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



WARNUNG vor Verletzung

- Die Trommelreiben sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig beim Einsetzen, Reinigen und Wechseln.



HINWEIS vor Sachschaden

- Reinigen Sie Motorblock und Zubehör nicht in der Geschirrspülmaschine.



Stark färbende Lebensmittel, z. B. Möhren, verfärben bei längerem Gebrauch auch die Kunststoffteile des Reibe. Dieses hat jedoch keinen Einfluss auf die Funktion.

Gehäuse

- Wischen Sie den Motorblock bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Reiben Sie ihn danach gründlich trocken.

Zubehör

1. Reinigen Sie das Zubehör gründlich in heißem Geschirrspülwasser.
2. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
3. Kontrollieren Sie abschließend, ob alle Teile wirklich gründlich gereinigt und frei von eventuell anhaftenden Lebensmittelresten sind.

Aufbewahren

1. Reinigen Sie Gerät und Zubehör, siehe vorheriges Kapitel.
2. Nutzen Sie das Kabelfach unter dem Motorblock, um das Netzkabel zu verstauen.
3. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichen Ort.

Störung/Abhilfe

Störung	Mögliche Ursache
Keine Funktion.	▪ Prüfen Sie, ob der Stecker eingesteckt ist.
Lebensmittel bzw. Zutaten werden nicht richtig gerieben.	▪ Zu geringer Druck mit dem Stopfer. ▪ Das Lebensmittel ist nicht geeignet.
Motor stoppt während des Betriebs	▪ Zu starker Druck mit dem Stopfer.
Motor wird warm.	▪ Zu starker Druck mit dem Stopfer. ▪ Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Einfülltrichter. Verarbeiten Sie weniger Lebensmittel pro Durchgang.
Gerät schaltet sich während des Gebrauchs ab.	▪ Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst, siehe Abschnitt „Überhitzungsschutz“.

Technische Daten

Modell:	Elektrische Reibe KA 1802
Stromversorgung:	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistung:	Nominal: 200 W Maximal: 500 W
Schutzklasse:	II 
Gewicht:	ca. 1,5 kg
Abmessungen:	ca. 21 x 15 x 28 cm
Inverkehrbringer (keine Service-Adresse):	Waagen-Schmitt GmbH Hammer Steindamm 27-29 22089 Hamburg, Germany

Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert.
Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich.

Garantie

Die Firma Waagen-Schmitt GmbH garantiert für 2 Jahre ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund von Material- oder Fabrikationsfehlern durch Reparatur oder Austausch.

Bitte geben Sie den Artikel im Garantiefall mit dem Kaufbeleg (unter Angabe des Reklamationsgrundes) an Ihren Händler zurück.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Waagen-Schmitt GmbH, dass die elektrische Reibe KA 1802 den Richtlinien 2014/30/EU, 2014/35/EU und 2011/65/EU entspricht.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an dem Gerät eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Hamburg, Januar 2020
Waagen-Schmitt GmbH



Entsorgen

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.



Geräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden

Am Ende seiner Lebensdauer ist der Artikel einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden. Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

Dear Customer!

You have chosen to purchase a high-quality product from the ADE brand, which combines intelligent functions with an exceptional design. The wealth of experience of the ADE brand ensures a high technical standard and proven quality for more freshness in your kitchen.

We wish you much pleasure and enjoyment!

Your ADE Team

General information

About this manual



This operating manual describes how to safely use and care for your products. Keep this operating manual in a safe place in case you would like to refer to it later. If you pass this item on to someone else, pass on this manual as well.

Failure to observe the recommendations in this operating manual can lead to injuries or damage to your product.

Explanation of symbols



This symbol, combined with the word DANGER, warns against serious injury.



This symbol, combined with the word WARNING, warns against moderate and mild injuries.



This symbol, combined with the word NOTE, warns against material damage.



This symbol signifies additional information and general advice.

Table of contents

General information	14
Intended Use	16
Safety	16
Scope of Delivery	18
Overview	19
Before first use	19
Use	20
Setting up and preparing the electric grater	20
Selecting and inserting the drum grater	20
Preparing foods	21
Operation	21
Processing larger quantities	22
After use	22
Cleaning	23
Storage	23
Fault/Remedy	24
Technical Data	24
Warranty	24
Declaration of Conformity	25
Disposal	25

Intended Use

This electric grater is used to cut and grate vegetables, fruits, hard cheese, chocolate, spices and other suitable foods.

- Fruits that still contain pits must not be processed.
- Do not use the grater to crush ice.

The grater is designed exclusively for private use indoors and is not suitable for commercial use.

Use the grater only as described in this operating manual. Any other use is considered improper and may result in damage to property or even personal injury.

The manufacturer or dealer assumes no liability for damage caused by improper or incorrect use.

Safety

- This item can be used by children 8 years of age and above, as well as by persons with reduced physical, sensory, or mental capacities or lacking experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the item and understand the dangers that may arise.
- Keep the device and its power cord away from children under 8 years of age.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are 8 years of age or older and are being supervised.
- Children must not play with the device.

- Keep wrapping and packaging material away from children. There is a choking hazard! Also pay attention that children do not pull the packaging material over their heads.
- If the power cord of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales or customer service to avoid hazards.

Danger from electricity

- Do not immerse the grater, power cord or power plug in water or other liquids.
- Place the grater in such a way that no liquids can spill over the device plug connection.
- Do not operate the device with wet hands.
- Do not operate the device outdoors.
- Connect the device to a correctly installed socket that has a voltage corresponding to that described under "Technical Data".
- Make sure that the mains outlet is readily accessible so that you can quickly unplug the power cord, if necessary.
- Do not use the device:
 - if the device itself or its parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the device has fallen down.
- Before each use, pull the power cord out of the cable compartment as far as necessary. Make sure that the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- Unplug the power cord from the mains outlet:
 - if you do not use the grater,
 - after each use,
 - before cleaning or putting away the device,
 - if, during operation, there appears to be interference,
 - during a storm.
 - To unplug, always grasp the power plug; do not pull on the cable.
- Do not modify the device or power cord. Have repairs carried out only by a specialist workshop as improperly repaired devices endanger the user.
- Do not use an extension cable.

WARNING against risk of injury

- Always use the pusher and never use your hand or other objects for feeding.
- While working, put up long hair, tie it up backwards or cover it under a cap.
- The drum inserts are sharp. Therefore, be careful when inserting, cleaning, and changing.
- Never reach into the filling funnel.

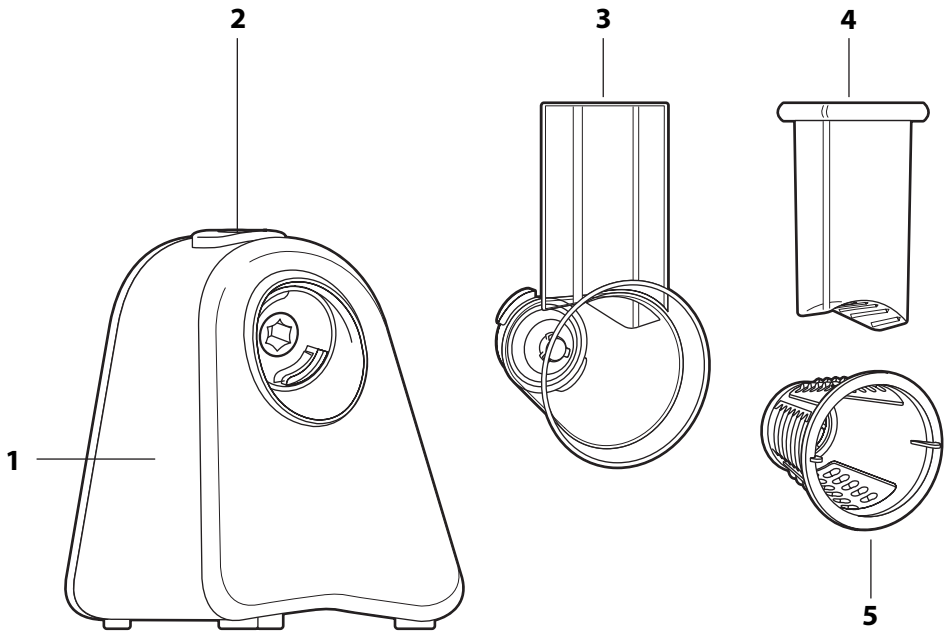
BEWARE of material damage

- Operate the grater for a maximum of 1 minute at a time. After that, allow the grater to cool down for approx. 10 minutes.
- Never place the grater on or near hot surfaces (for example, hot plates, etc.).
- Avoid contact of the power cord with hot parts.
- Never expose the grater to a high temperature (heating, etc.) or adverse weather conditions (rain, etc.).
- Place the grater on a robust, smooth, and easy-to-clean worktop. When processing foods, occasional splashes are unavoidable.
- The grater has feet at its bottom. Since surfaces are made from various materials and are treated with diverse care products, the possibility cannot be completely excluded that some of these substances contain ingredients that attack and soften the feet of the device. Place a non-slip pad under the grater, if necessary.
- Use only original accessories.

Scope of Delivery

- Electric grater with accessories
- Operating Manual

Overview



- 1 Motor block with cable compartment on the back
- 2 On/off switch 
- 3 Filling funnel
- 4 Darner
- 5 Drum graters (4x)

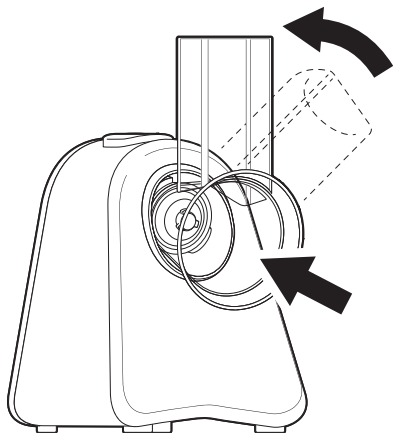
Before first use

Unpacking and checking

1. Carefully unpack the grater and remove all packaging materials.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the grater or its individual parts have any damage. If this is the case, do not use the grater. In this case, contact the dealer where you bought the device.
4. Before first use, clean all parts as described in chapter "Cleaning".

Use

Setting up and preparing the electric grater



1. Place the grater on a clean and flat surface.
2. Insert the filling funnel with the drum holder as shown opposite.

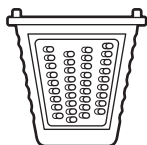
Selecting and inserting the drum grater



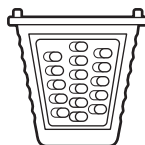
WARNING against injury

- The drum graters are sharp. Therefore, be careful when inserting, cleaning, and changing.

1. Select the desired drum grater.



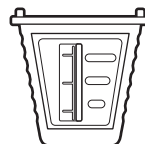
Fine drum grater
for example, for hard cheese and carrots



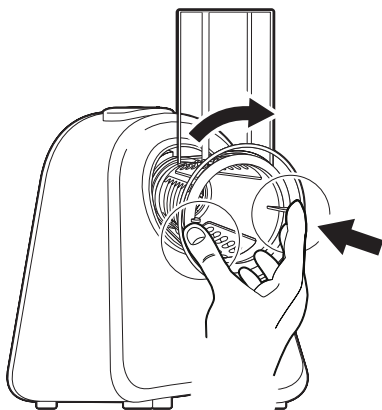
Coarse drum grater
for example, for apples



Potato grater
for example, for potato rösti and nuts



Cutting drum
for example, for cucumbers



2. Insert the selected drum grater and turn it clockwise until it clicks into place.
Grasp the drum grater by the two pins.

Preparing foods

Prepare foods. Wash, for example, vegetables or fruits.

- Cut them into pieces that fit into the filling funnel, if necessary.
- Remove woody and hard parts.
- Remove possible pits and bad spots.
- When processing large potatoes, you should halve or quarter them in advance.
- **Do not process frozen foods.**

Operation



WARNING against injury

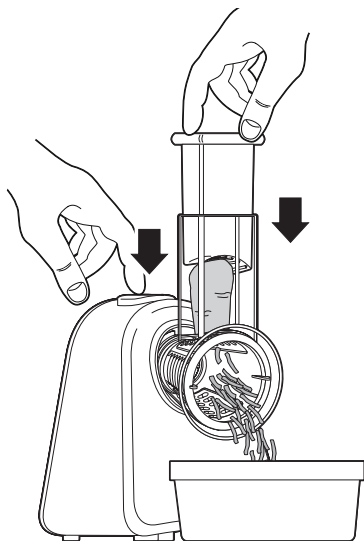
- Always use the pusher and never use your hand or other objects for feeding.
- While working, put up long hair, tie it up backwards or cover it under a cap, if necessary.
- Never reach into the filling tube.



NOTE on material damage

- Operate the grater for a maximum of 1 minute at a time. After that, allow the grater to cool down for approx. 10 minutes.
- Never press the pusher in so tightly that the motor audibly slows down. Otherwise, the motor may be overloaded and damaged.

1. Pull the power cord out of the cable compartment as far as necessary and insert the power plug into a mains outlet.



2. Place a drip pan in front of or halfway under the drum grater.
3. Put foods in the filling funnel.
4. Press the **ⓘ** on/off switch to switch on the device and start processing.
5. Use the pusher to push foods forward with your free hand.



The **ⓘ** on/off switch is spring loaded. As soon as you release the switch, the device will switch off.

Processing larger quantities

When processing larger quantities, it may be useful (for example, in case of carrots) to occasionally remove the drum grater and clean it and the housing from stuck grated foods.

1. Switch off the device and unplug the power cord from the mains outlet.
2. Turn the inserted drum grater counterclockwise to remove it.

Overheat protection

This electric grater has a built-in overheat protection. If the overheat protection triggers, the device will switch off immediately during use.

In this case:

1. Release the **ⓘ** on/off switch and unplug the power cord from the mains outlet.
2. Allow the device to cool down for at least 20 minutes.

Eventually, you can use the device again as usual.

After use

1. Switch off the device.
2. Unplug the power cord from the mains outlet.
3. First remove the inserted drum grater and **then** the filling funnel.
4. Clean the electric grater and the parts used after each use.

Cleaning



Electrical shock HAZARD

- Do not immerse the motor block in water or other liquids.
- Unplug the power cord from the mains outlet before cleaning the device.



WARNING against injury

- The drum graters are very sharp. Be careful when inserting, cleaning, and changing.



NOTE on material damage

- Do not clean the motor block and accessories in the dishwasher.



Strongly colouring foods such as carrots discolour the plastic parts of the grater during prolonged use. However, this does not affect the function.

Housing

- Wipe the motor block with a slightly damp cloth, if necessary. Then, wipe it dry thoroughly.

Accessories

1. Thoroughly clean the accessories in hot dishwashing water.
2. Wipe all parts dry thoroughly.
3. Finally, check that all parts are really thoroughly cleaned and free of any stuck leftovers.

Storage

1. Clean the device and accessories; see previous chapter.
2. Use the cable compartment under the motor block to stow the power cord.
3. Keep the device out of reach of children in a dry, frost-free place.

Fault/Remedy

Fault	Possible Cause
No function.	▪ Check if the power cord is plugged.
Foods or ingredients are not properly grated.	▪ Too little pressure applied to the pusher. ▪ The food is not suitable.
The motor stops during operation.	▪ Too much pressure applied to the pusher.
The motor becomes hot.	▪ Too much pressure applied to the pusher. ▪ There is too much food in the filling funnel. Process less food at a time.
The device switches off during use.	▪ The overheat protection has tripped; see section “Overheat protection”.

Technical Data

Model:	Electric grater KA 1802
Power supply:	220-240 V~, 50/60 Hz
Power:	Nominal: 200 W Maximum: 500 W
Protection class:	II 
Weight:	approx. 1.5 kg
Dimensions:	approx. 21 x 15 x 28 cm
Distributor (no service address):	Waagen-Schmitt GmbH Hammer Steindamm 27-29 22089 Hamburg, Germany

Our products are constantly being developed and improved. For this reason, design and technical modifications are possible at any time.

Warranty

The company Waagen-Schmitt GmbH guarantees for 2 years from the purchase date the cost-free rectification of defects on the basis of material or fabrication errors through repair or exchange.

In the event of a warranty claim, please return the product with the proof of purchase (stipulating the reason for claim) to your dealer.

Declaration of Conformity

Waagen-Schmitt GmbH hereby declares that the electric grater KA 1802 complies with EU directives 2014/30/EU, 2014/35/EU, and 2011/65/EU.

This declaration loses its validity if modifications are made to the product without our approval.

Hamburg, January 2020
Waagen-Schmitt GmbH



Disposal

Disposing of the packaging



Dispose of the packaging with similar materials. Put cardboard with waste paper, foil with recyclable materials.

Disposing of the product

Dispose of the product in accordance with the regulations that apply in your country.



Devices must not be disposed of in normal household waste

At the end of its life, the product must be disposed of in an appropriate way. In this way, valuable materials contained in the device will be recycled and the burden on the environment avoided. Hand in the old device at a collection point for electronic waste or at a recycling depot.

For more information, contact your local waste disposal firm or your local administrative body.

¡Estimada/o cliente!

Se ha decidido por la compra de un producto de gran calidad de la marca ADE, que aúna unas funciones inteligentes con un diseño extraordinario. La larga experiencia de la marca ADE le asegura unos elevados estándares técnicos y es garantía de calidad. Para una cocina más fresca.

¡Deseamos que lo disfrute!

El equipo de ADE

Información general

Acerca de estas instrucciones



Este manual de instrucciones describe el manejo seguro y el cuidado del artículo. Conserve este manual de instrucciones por si necesita volver a consultarlas. Si le entrega el artículo a otra persona, acompáñelo también de estas instrucciones.

Si no se tienen en cuenta las recomendaciones de este manual de instrucciones, pueden producirse lesiones o daños en el artículo.

Explicación de símbolos



Este símbolo unido a la palabra PELIGRO advierte de heridas graves.



Este símbolo unido a la palabra ADVERTENCIA advierte de heridas de grado medio o leve.



Este símbolo unido a la palabra INDICACIÓN advierte de daños materiales.



Este símbolo significa información adicional e indicaciones generales.

Contenido

Información general	26
Uso adecuado	28
Seguridad	28
Material suministrado	30
De un vistazo.....	31
Antes de utilizarlo por primera vez	31
Utilización.....	32
Montar y preparar el rallador eléctrico.....	32
Seleccionar y colocar el rallador de tambor	32
Preparar los alimentos.....	33
Manejo	33
Trabajar con cantidades grandes	34
Después de usarlo	34
Limpieza	35
Conservación	35
Problema/Solución	36
Datos técnicos.....	36
Garantía.....	37
Declaración de conformidad.....	37
Eliminación	37

Uso adecuado

El rallador eléctrico sirve para cortar y rallar verduras, frutas, queso duro, chocolate, especias y otros alimentos que puedan rallarse.

- No pueden procesarse las frutas con los huesos.
- No utilice el rallador para picar hielo.

El rallador es apropiado únicamente para el uso privado en espacios cerrados y no es apto para su uso comercial.

Utilice el rallador exclusivamente como se describe en el manual de instrucciones. Cualquier otro uso se entenderá como no adecuado y puede provocar daños materiales e incluso personales.

El fabricante o el vendedor no asumirá ninguna responsabilidad por los daños ocasionados por un uso no adecuado o incorrecto.

Seguridad

- Este artículo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisados o se les instruya sobre el uso seguro del artículo y comprendan los riesgos que pueden producirse.
- El equipo y el cable de red deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Mantenga los plásticos y el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Peligro de asfixia. Tenga cuidado de que no introduzcan la cabeza en la bolsa del embalaje.
- Para evitar riesgos, cuando el cable de red de este aparato esté dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio de atención al cliente o por personal cualificado.

Riesgos debidos a la electricidad

- No sumerja el rallador ni el cable de red en agua ni en ningún otro líquido.
- Coloque le rallador de tal modo que los líquidos no alcancen el enchufe del aparato.
- No maneje el aparato con las manos mojadas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Conecte el dispositivo a un enchufe correctamente instalado con la tensión especificada en los "Datos técnicos".
- Preste atención a que el enchufe sea accesible para que, en caso necesario, pueda tirarse rápidamente del enchufe de red.
- No utilice el aparato:
 - si está dañado tanto el aparato como alguna pieza,
 - si está dañado el cable de red o el enchufe,
 - si se ha caído el aparato.
- Antes de utilizarlo, saque del compartimento para el mismo, la longitud necesaria de cable de red. Al hacerlo, preste atención a que el cable no resulte dañado por bordes afilados u objetos calientes.
- Saque la clavija del enchufe:
 - cuando no utilice el rallador,
 - después de usarlo,
 - antes de limpiar o guardar el aparato,
 - si claramente se produce un fallo durante su funcionamiento,
 - en caso de tormenta.
 - Tire siempre del enchufe, no del cable.
- No realice ninguna modificación en el aparato o en el cable de red. Realice las reparaciones únicamente en un taller especializado, ya que los aparatos no reparados por personal especializado representan un peligro para el usuario.
- No utilice ningún cable alargador.

ADVERTENCIA por riesgo de heridas

- Para empujar los productos, utilice siempre el empujador, en ningún caso la mano u otro objeto.
- Si tiene el pelo largo, recójasele detrás o bajo un gorro mientras esté utilizando el aparato.
- Los salientes del tambor están afilados. Tenga cuidado cuando los emplee, los limpie o los cambie.
- No meta la mano en el tubo de introducción.

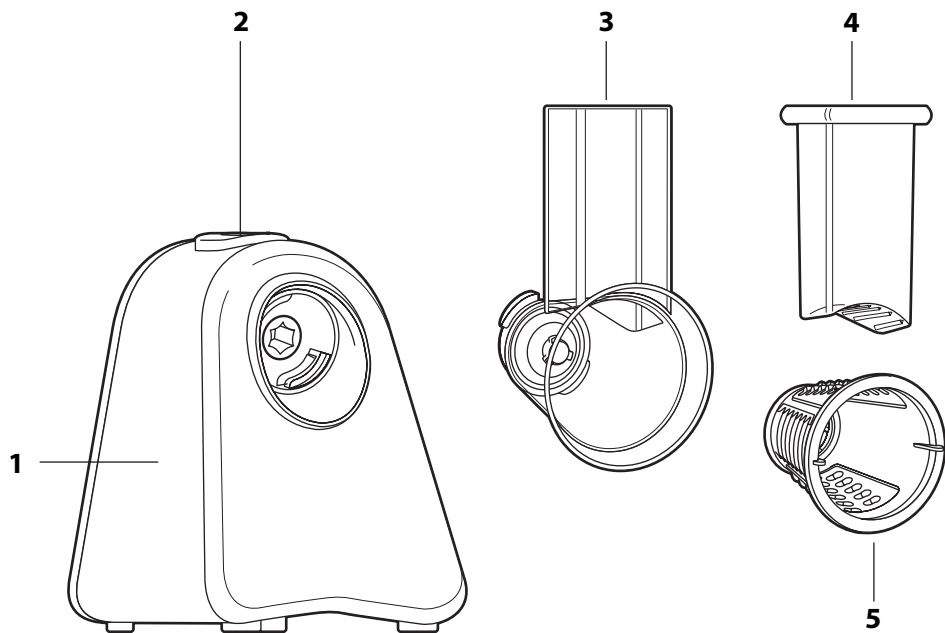
PRECAUCIÓN por daños materiales

- Utilice el rallador durante un máximo de 1 minuto seguidos. Deje enfriar después el rallador durante 10 minutos.
- No coloque nunca el rallador sobre superficies calientes o cerca de ellas (por ejemplo placas de cocina, etc.).
- No ponga en contacto el cable de red con piezas calientes.
- No exponga nunca el rallador a temperaturas elevadas (calefacción, etc.) o a inclemencias climatológicas (lluvia, etc.).
- Coloque el rallador sobre una superficie de trabajo plana y resistente que pueda limpiarse fácilmente. Durante el procesado de alimentos son inevitables las salpicaduras ocasionales.
- En la parte inferior del rallador se encuentran las patas. Dado que las superficies están hechas de materiales diferentes y se tratan con diferentes productos de limpieza, no puede excluirse totalmente que alguna de estas sustancias contenga componentes que afecten o ablanden las patas de la báscula. En caso necesario coloque una base antideslizante bajo el rallador.
- Utilice únicamente accesorios originales.

Material suministrado

- Rallador eléctrico con accesorios
- Manual de instrucciones

De un vistazo



- 1 Bloque del motor con el compartimento para el cable en la parte trasera
- 2 Interruptor de encendido/apagado ④
- 3 Tubo de introducción
- 4 Empujador
- 5 Rallador de tambor (4x)

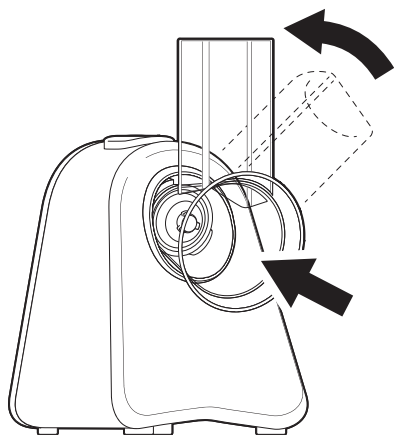
Antes de utilizarlo por primera vez

Desempaquetar y comprobar

1. Saque el rallador del embalaje y retire con cuidado todos los materiales de embalaje.
2. Compruebe si el envío está completo.
3. Compruebe si el rallador o las piezas muestran daños. Si es el caso, no utilice el rallador. En este caso, diríjase al comercio en el que ha adquirido el aparato.
4. Antes de utilizarlo por primera vez, limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza".

Utilización

Montar y preparar el rallador eléctrico



1. Coloque el rallador sobre una superficie limpia y plana.
2. Coloque el tubo de introducción con el alojamiento para el tambor, tal y como se muestra en la figura.

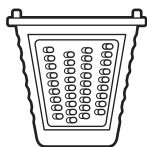
Seleccionar y colocar el rallador de tambor



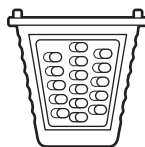
ADVERTENCIA por riesgo de heridas

- Los ralladores de tambor están afilados. Tenga cuidado cuando los emplee, los limpie o los cambie.

1. Seleccione el rallador de tambor que desee.



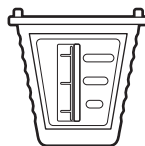
rallador fino
por ejemplo para queso
duro y zanahorias



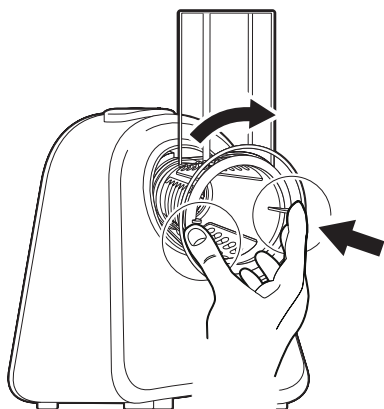
rallador grueso
por ejemplo para manzanas



rallador de patatas
por ejemplo para rösti
de patatas y nueces



tambor de corte
por ejemplo para pepinos



2. Coloque el rallador seleccionado y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje de forma clara y audible.

Para hacerlo, sujete el rallador por ambos salientes.

Preparar los alimentos

Prepare los alimentos. Por ejemplo, lave las frutas y verduras.

- Si es necesario, córtelas en trozos que entren en el tubo de introducción.
- Quite los trozos leñosos o duros.
- Quite los huesos y las partes estropeadas.
- Cuando utilice patatas grandes, debe partirlas por la mitad o en cuatro trozos.
- **No utilice alimentos congelados.**

Manejo



ADVERTENCIA por riesgo de heridas

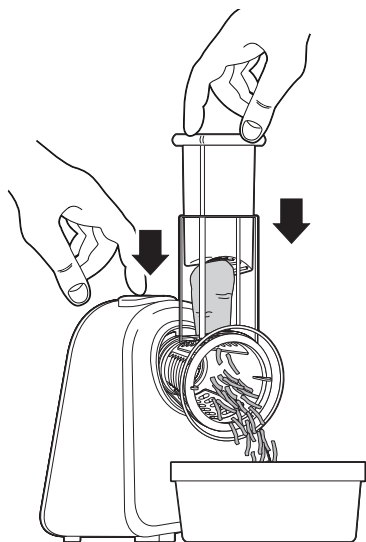
- Para empujar los productos, utilice siempre el empujador, en ningún caso la mano u otro objeto.
- Si tiene el pelo largo, recójasele detrás o bajo un gorro mientras esté utilizando el aparato.
- No meta la mano en el tubo de introducción.



ADVERTENCIA de daños materiales

- Utilice el rallador durante un máximo de 1 minuto seguidos. Deje enfriar después el rallador durante 10 minutos.
- No presione con el empujador tan fuerte que se oiga que el motor se mueve más lentamente. En este caso el motor podría sobrecargarse y averiarse.

1. Saque la longitud de cable necesaria del compartimento del cable y conecte la clavija en el enchufe.



2. Coloque un cuenco delante o un poco metido debajo del rallador de tambor.
3. Introduzca los alimentos en el tubo de introducción.
4. Pulse el interruptor de encendido/apagado  para encender el aparato y comenzar la elaboración.
5. Empuje los alimentos con el empujador con ayuda de la mano libre.



El interruptor de encendido/apagado  funciona con un resorte. Cuando se suelta el interruptor, el aparato se apaga.

Trabajar con cantidades grandes

Cuando se elaboran cantidades grandes (por ejemplo zanahorias), es conveniente sacar de vez en cuando el rallador empleado y quitar los restos del producto rallado que han quedado adheridos en el rallador y en la carcasa.

1. Apague el aparato y saque el enchufe de la toma.
2. Para sacarlo, gire el rallador de tambor empleado en sentido contrario a las agujas del reloj.

Protección de sobrecalentamiento

Este rallador eléctrico dispone de una protección de sobrecalentamiento integrada. En caso de que se active mientras se está utilizando el aparato, este se desconecta inmediatamente.

En este caso:

1. Suelte el interruptor de encendido/apagado  y saque el enchufe de la toma.
2. Deje que el aparato se enfríe al menos durante 20 minutos.

Pasado este tiempo, puede volver a utilizar el aparato como de costumbre.

Después de usarlo

1. Apague el aparato.
2. Saque el enchufe de la toma.
3. Retire en primer lugar el rallador de tambor empleado y **después** el tubo de introducción de alimentos.
4. Limpie el rallador y las piezas empleadas después de cada uso.

Limpieza



RIESGO de descarga eléctrica

- No sumerja el bloque del motor en agua ni en ningún otro líquido.
- Saque el enchufe de la toma antes de limpiarlo.



ADVERTENCIA por riesgo de heridas

- Los ralladores de tambor están muy afilados. Tenga cuidado cuando los emplee, los limpie o los cambie.



ADVERTENCIA de daños materiales

- No lave el bloque del motor ni los accesorios en el lavavajillas.



Los alimentos muy colorantes, como las zanahorias, colorean también las piezas de plástico del rallador con el uso prolongado. No obstante, esto no influye en su funcionamiento.

Carcasa

- Cuando sea necesario, limpie el bloque del motor con un paño ligeramente humedecido. Seque bien después el rallador.

Accesorios

1. Limpie en profundidad el accesorio con agua caliente y lavavajillas.
2. Seque bien todas las piezas.
3. Finalmente compruebe si todas las piezas se han limpiado en profundidad y no tienen ningún resto de alimentos adherido.

Conservación

1. Consulte el capítulo anterior para la limpieza del aparato y de los accesorios.
2. Utilice el compartimento del cable bajo el bloque del motor para guardar el cable.
3. Guarde el aparato en un lugar seco y sin hielo, fuera del alcance de los niños.

Problema/Solución

Problema	Causa posible
Sin función.	▪ Compruebe si está enchufado.
Los alimentos o ingredientes no se han rallado correctamente.	▪ Poca presión con el empujador. ▪ El alimento no es apropiado.
El motor se para mientras está funcionando	▪ Demasiada presión con el empujador.
El motor se calienta.	▪ Demasiada presión con el empujador. ▪ Hay demasiado producto en el tubo de introducción. Introduzca menos alimentos cada vez.
El aparato se desconecta mientras se está usando.	▪ La protección contra sobrecalentamiento se ha disparado, consulte el apartado "Protección contra sobrecalentamiento".

Datos técnicos

Modelo:	Rallador eléctrico KA 1802
Alimentación de corriente:	220-240 V~, 50/60 Hz
Potencia:	Nominal: 200 W Máxima: 500 W
Nivel de seguridad:	II 
Peso:	1,5 kg
Dimensiones:	21 x 15 x 28 cm
Distribuidor (no hay dirección de servicio técnico):	Waagen-Schmitt GmbH Hammer Steindamm 27-29 22089 Hamburgo, Alemania

Nuestros productos se están desarrollando y mejorando continuamente. Por este motivo, cabe la posibilidad de que en cualquier momento pudiera haber cambios en el diseño o modificaciones técnicas.

Garantía

La empresa Waagen-Schmitt GmbH garantiza durante 2 años a partir de la fecha de compra, la eliminación de los defectos debidos a fallos de material o fabricación, mediante reparación o cambio del equipo.

En caso de solicitar la aplicación de la garantía, lleve el artículo a su distribuidor con el justificante de compra (explicando el motivo de la reclamación).

Declaración de conformidad

Por la presente, Waagen-Schmitt GmbH declara que el rallador eléctrico KA 1802 cumple las directivas 2014/30/UE, 2014/35/UE y 2011/65/UE.

La declaración pierde su validez si el dispositivo ha sufrido un cambio no acordado con nosotros.

Hamburgo, enero de 2020
Waagen-Schmitt GmbH



Eliminación

Eliminación del embalaje



Elimine el embalaje separando los materiales. Lleve el papel y cartón al contenedor de cartón y las láminas al de plásticos.

Eliminación del artículo

Elimine el artículo conforme a la normativa correspondiente aplicable en su país.



Los aparatos no deben eliminarse con la basura doméstica normal

El artículo debe ser eliminado de forma adecuada al final de su vida útil. Para ello, se deben reciclar las piezas del aparato y así evitar un daño al medio ambiente. Deposite el aparato antiguo en un punto de recogida de restos electrónicos o desechos reciclables.

Para más información, diríjase a su empresa de recogida de residuos o administración local.

Chère cliente, cher client !

Nous sommes ravis que vous ayez choisi un appareil de haute qualité de la marque ADE, qui allie des fonctions intelligentes à un design exceptionnel. Les années d'expérience de la marque ADE garantissent une haute technicité et une qualité éprouvée, pour des préparations culinaires fraîches et appétissantes.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'élaboration de vos recettes préférées !

L'équipe ADE

Généralités

À propos de ce mode d'emploi



Ce mode d'emploi décrit l'utilisation conforme ainsi que les procédures d'entretien de l'article. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure. Si vous cédez l'article à une tierce personne, transmettez-lui également ce mode d'emploi.

Le non-respect de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures ou endommager l'article.

Légende



Ce symbole, associé au mot DANGER, prévient de blessures graves.



Ce symbole, associé au mot ATTENTION, prévient de blessures moyennes et légères.



Ce symbole, associé au mot AVERTISSEMENT, prévient de dommages matériels.



Ce symbole désigne des informations supplémentaires ainsi que des indications d'ordre général.

Table des matières

Généralités	38
Utilisation conforme	40
Sécurité	40
Contenu de l'emballage	42
Vue d'ensemble.....	43
Avant la première utilisation.....	43
Utilisation	44
Installation de la râpe électrique.....	44
Choisissez le tambour voulu et installez-le.....	44
Préparation des aliments	45
Utilisation.....	45
Râper en grandes quantités	46
Après utilisation.....	46
Nettoyage	47
Rangement	47
Problèmes/solutions.....	48
Caractéristiques techniques	48
Garantie.....	49
Déclaration de conformité	49
Mise au rebut	49

Utilisation conforme

Cette râpe électrique permet de trancher et de râper des fruits, légumes, fromages à pâte dure, du chocolat, des épices et autres aliments appropriés.

- Les fruits non dénoyautés ne doivent pas être introduits dans la machine.
- La machine n'est pas indiquée pour broyer des glaçons.

La râpe est uniquement conçue pour un usage privé, en intérieur, et non pas pour un usage professionnel.

N'utilisez la râpe que de la manière décrite dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation serait jugée non conforme et pourrait conduire à des dommages matériels ou physiques.

Le fabricant ou détaillant n'acceptera aucune responsabilité en cas de dommages survenus en cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise utilisation de l'appareil.

Sécurité

- Cet article peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou de peu d'expérience et de connaissances si ceux-ci sont sous surveillance ou ont été instruits de l'utilisation conforme de l'article et comprennent les risques qui en découlent.
- L'appareil et son câble d'alimentation doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient 8 ans révolus et soient sous surveillance.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec cet appareil.

- Tenir les matériaux d'emballage à l'écart des enfants. Risque d'asphyxie. Veillez également à ce que le sac d'emballage ne soit pas glissé sur la tête.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant ou son service après-vente afin d'éviter tout risque.

Risque d'électrocution

- Ne pas mettre dans l'eau ou tout autre liquide la râpe, son câble d'alimentation et sa prise.
- Installez la râpe de manière que ses connexions électriques soient tenues à l'écart de tout liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique installée de manière conforme et dont la tension correspond aux « Caractéristiques techniques ».
- Veillez à ce que la prise demeure facilement accessible pour pouvoir rapidement débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Ne pas utiliser l'appareil dans les cas suivants :
 - l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagés,
 - le câble d'alimentation ou sa prise sont endommagés,
 - l'appareil a reçu un choc (chute).
- Avant l'utilisation, sortir le câble d'alimentation de son compartiment autant que nécessaire. Faites attention à ce que des rebords tranchants ou des objets chauds n'endommagent pas le câble.
- Débrancher l'appareil dans les cas suivants :
 - lorsque la râpe doit rester inutilisée,
 - dès que vous avez fini d'utiliser la râpe,
 - avant de nettoyer ou de ranger la râpe,
 - si un dysfonctionnement évident survient pendant le branchement,
 - en cas d'orage.
 - Débranchez-la en tenant sa prise, et non pas en tirant sur le câble.
- N'essayez pas de modifier l'appareil ou son câble d'alimentation. Toute réparation doit être entreprise par un atelier spécialisé afin de garantir la sécurité de l'utilisateur.
- Ne pas utiliser de rallonge électrique.

ATTENTION Risque de blessure

- Utilisez toujours le poussoir fourni et non pas vos mains ou tout autre objet pour introduire les aliments.
- Si vous avez les cheveux longs, tenez-les à l'écart de la machine, attachez-les sur l'arrière ou couvrez-les.
- Les tambours sont coupants. Faites preuve de prudence lors de leur installation, de leur nettoyage et de leur changement.
- Ne mettez jamais les doigts dans la trémie.

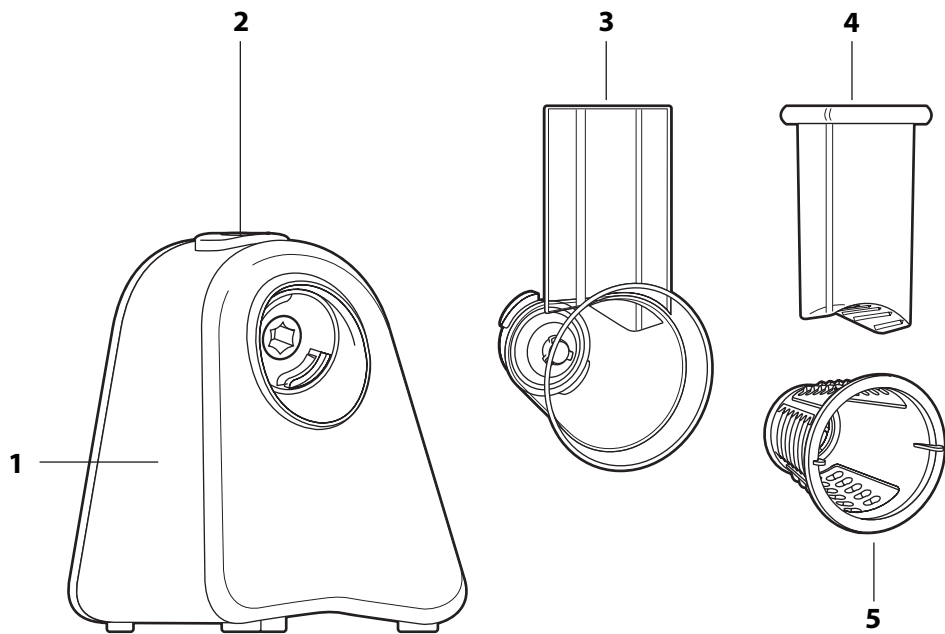
ATTENTION Risque de dommages matériels

- Ne pas faire fonctionner la râpe plus de 1 minute d'affilée. Après 1 minute d'utilisation, la laisser reposer 10 minutes environ.
- Ne pas poser la râpe sur une surface chaude ou à proximité d'une source de chaleur (plaque chauffante, etc.).
- Ne pas mettre le câble d'alimentation en contact avec des éléments chauds.
- Ne pas soumettre la râpe à des températures élevées (chauffage, etc.) ou à des conditions néfastes (pluie, etc.).
- Installez la râpe sur un plan de travail lisse et facile à nettoyer. La transformation des aliments entraîne inévitablement des éclaboussures occasionnelles.
- La râpe est pourvue de pieds sur sa face inférieure. Les surfaces étant composées des matériaux les plus divers et étant nettoyées avec les produits les plus variés, il n'est pas entièrement exclu que certains de ces matériaux contiennent des éléments qui peuvent attaquer et ramollir les pieds de l'appareil. Placez éventuellement une surface antidérapante sous l'appareil.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.

Contenu de l'emballage

- Râpe électrique et accessoires
- Mode d'emploi

Vue d'ensemble



- 1 Bloc-moteur et compartiment pour le câble au dos
- 2 Bouton marche/arrêt 
- 3 Trémie
- 4 Poussoir
- 5 Tambours (x 4)

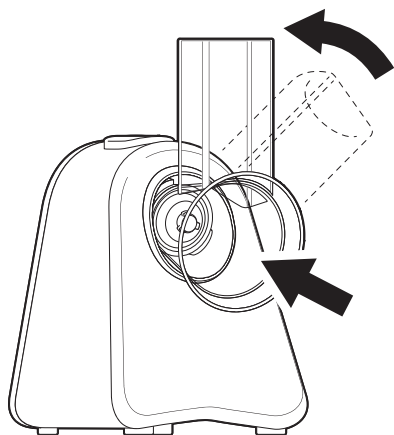
Avant la première utilisation

Déballage et vérification du produit

1. Sortez la râpe de son emballage et éliminez soigneusement tous les matériaux d'emballage.
2. Vérifiez que l'appareil dispose de tous ses éléments.
3. Vérifiez que la râpe et ses accessoires sont exempts de tout dommage. Dans le cas contraire, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à votre revendeur.
4. Nettoyez tous les éléments de l'appareil avant la première utilisation (voir la section « Nettoyage »).

Utilisation

Installation de la râpe électrique



1. Installez la râpe sur une surface plane et propre.
2. Installez la trémie pourvue de son emboîture pour tambour de la manière illustrée ci-contre.

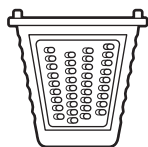
Choisissez le tambour voulu et installez-le



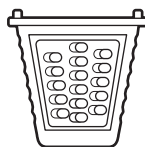
RISQUE de blessure

- Les tambours sont coupants. Faites preuve de prudence lors de leur installation, de leur nettoyage et de leur changement.

1. Choisissez le tambour le mieux adapté.



Râpe fine
par ex. pour les fromages
à pâte dure et les carottes



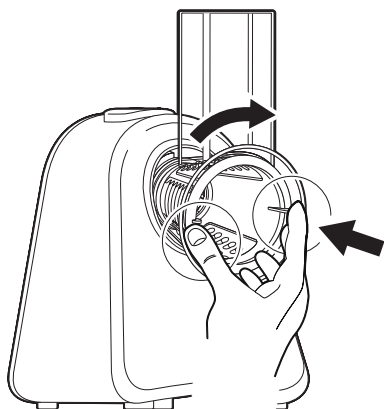
Râpe grossière
par ex. pour les pommes



Râpe à pommes de terre
par ex. pour les röstis et les fruits secs



Tambour à trancher
par ex. pour le concombre



2. Introduisez le tambour voulu et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Il se produit un déclic sonore et vous ressentirez qu'il s'emboîte.

Manipulez le tambour par ses deux nervures opposées.

Préparation des aliments

Préparez les produits à râper. Lavez les fruits et les légumes.

- Si nécessaire, les couper en morceaux afin de pouvoir les introduire dans la trémie.
- Éliminez les parties dures (queues de pomme, etc.).
- Dénoyautez les fruits et éliminez les parties abîmées.
- Les pommes de terre devront au besoin être coupées en deux ou en quatre.
- **L'appareil n'est pas conçu pour les aliments congelés.**

Utilisation



RISQUE de blessure

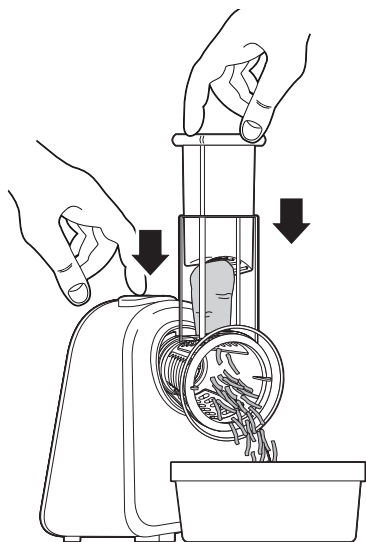
- Utilisez toujours le poussoir fourni et non pas vos mains ou tout autre objet pour introduire les aliments.
- Si vous avez les cheveux longs, tenez-les à l'écart de la machine, attachez-les sur l'arrière ou couvrez-les.
- Ne mettez jamais les doigts dans la trémie.



AVERTISSEMENT Risque de dommages matériels

- Ne pas faire fonctionner la râpe plus de 1 minute d'affilée. Après 1 minute d'utilisation, la laisser reposer 10 minutes environ.
- N'exercez jamais de force sur le poussoir car cela risque de ralentir le moteur (changement de bruit audible). Cela produit une surcharge du moteur, avec risque d'endommagement.

1. Sortez le câble d'alimentation de son compartiment autant que nécessaire et branchez l'appareil sur le secteur.



2. Disposez un récipient sous le tambour.
3. Introduisez les aliments dans la trémie.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt ④ pour mettre l'appareil en marche et pour commencer à râper/trancher.
5. De l'autre main, poussez les aliments vers le tambour à l'aide du poussoir.



Le bouton marche/arrêt ④ est monté sur ressort. Dès que vous relâchez la pression exercée sur le bouton, l'appareil s'éteint.

Râper en grandes quantités

Si vous souhaitez préparer de grandes quantités (par ex. carottes râpées), il peut être nécessaire de retirer le tambour de temps en temps pour éliminer les restes attachés au tambour et à l'intérieur de l'appareil.

1. Pour cela, éteignez et débranchez l'appareil.
2. Faites tourner le tambour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le.

Protection anti-surchauffe

Cette râpe électrique dispose d'une protection anti-surchauffe intégrée. Si cette protection anti-surchauffe se déclenche, l'appareil s'éteint immédiatement.

Dans ce cas :

1. Relâchez le bouton marche/arrêt ④ et débranchez l'appareil.
2. Laissez l'appareil refroidir au moins 20 minutes.

Vous pourrez ensuite continuer à l'utiliser de la manière habituelle.

Après utilisation

1. Éteignez l'appareil.
2. Débranchez-le.
3. Retirez tout d'abord le tambour qui y est installé, et **ensuite** retirez la trémie.
4. Après chaque utilisation, nettoyez la râpe électrique et les accessoires employés.

Nettoyage



DANGER de choc électrique

- Ne pas plonger le bloc-moteur dans l'eau ou un quelconque autre liquide.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.



RISQUE de blessure

- Les tambours sont fortement coupants. Faites preuve de prudence lors de leur installation, de leur nettoyage et de leur changement.



AVERTISSEMENT Risque de dommages matériels

- Ne pas laver le bloc-moteur et les accessoires au lave-vaisselle.



Les aliments fortement colorés, tels que les carottes, pourront tacher les pièces en plastique de l'appareil à la longue. Cela n'entrave nullement les fonctions de l'appareil.

Bâti

- Essuyez au besoin le bloc-moteur avec un chiffon légèrement humidifié. Séchez-le bien par la suite.

Accessoires

1. Lavez les accessoires minutieusement dans de l'eau de vaisselle bien chaude.
2. Séchez bien tous les accessoires par la suite.
3. Vérifiez bien ensuite que tous les éléments de l'appareil ont été parfaitement nettoyés et qu'aucun reste d'aliment ne demeure attaché.

Rangement

1. Bien nettoyer l'appareil et ses accessoires (voir la section précédente).
2. Rangez le câble dans son compartiment, situé sous le bloc-moteur.
3. Rangez l'appareil dans un endroit sec et à l'abri du gel, hors de portée des enfants.

Problèmes/solutions

Dysfonctionnement	Cause possible
L'appareil ne fonctionne pas.	▪ Vérifiez que l'appareil est bien branché.
Les aliments sont mal râpés.	▪ La pression exercée sur le poussoir est trop faible. ▪ L'aliment n'est pas approprié.
Le moteur s'arrête en cours d'opération.	▪ La pression exercée sur le poussoir est trop forte.
Le moteur chauffe.	▪ La pression exercée sur le poussoir est trop forte. ▪ La trémie est trop pleine. Introduisez une moindre quantité dans la trémie à la fois.
L'appareil s'éteint en cours d'opération.	▪ La protection anti-surchauffe s'est déclenchée, voir la section « Protection anti-surchauffe ».

Caractéristiques techniques

Modèle :	Râpe électrique KA 1802
Alimentation :	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance :	Nominale : 200 W Maximale : 500 W
Classe de protection :	II 
Poids :	env. 1,5 kg
Dimensions :	env. 21 x 15 x 28 cm
Distributeur (n'effectuant pas les réparations) :	Waagen-Schmitt GmbH Hammer Steindamm 27-29 22089 Hambourg - Allemagne

Nos produits font l'objet de développements et d'améliorations continuels. Pour cette raison, des modifications de design et des modifications techniques peuvent survenir à tout moment.

Garantie

Waagen-Schmitt GmbH garantit la prise en charge gratuite, par des réparations ou par un échange, de tout dysfonctionnement résultant d'un défaut matériel ou de fabrication pendant 2 ans à compter de la date d'achat.

Dans le cas où vous souhaitez faire usage de cette garantie, veuillez remettre l'article ainsi que la preuve d'achat (en indiquant les raisons de votre réclamation) à votre revendeur.

Déclaration de conformité

Waagen-Schmitt GmbH déclare par la présente que la râpe électrique KA 1802 correspond aux directives européennes 2014/30/UE, 2014/35/UE et 2011/65/UE.

La déclaration perd sa validité si l'appareil a subi un changement non convenu avec nous.

Hambourg, janvier 2020
Waagen-Schmitt GmbH



Mise au rebut

Élimination de l'emballage



Éliminez les emballages de façon conforme. Jetez le papier et le carton avec les papiers de récupération, les plastiques dans les collecteurs de matières recyclables.

Mise au rebut de l'article

Veuillez éliminer l'article selon les prescriptions en vigueur dans votre pays en matière de traitement des déchets.



Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers classiques

À la fin de sa durée de vie, l'article doit être soumis à une élimination contrôlée. Ainsi, les matières utiles contenues dans l'appareil pourront être recyclées, avec un moindre impact sur l'environnement. Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte pour les déchets électroniques ou dans un centre de recyclage.

Pour plus d'informations, adressez-vous à votre service de collecte local ou à votre municipalité.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver scelto un prodotto di alta qualità della ADE che unisce funzioni intelligenti e un design fuori dal comune. La pluriennale esperienza del marchio ADE garantisce un elevato standard tecnico e una qualità comprovata - per dare maggiore freschezza alla vostra cucina.

Vi auguriamo tanto piacere e divertimento!

Il Suo team ADE

Informazioni generali

Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso



Queste istruzioni per l'uso descrivono l'utilizzo sicuro e la cura del prodotto. Conservarle per eventuali consultazioni future. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso. La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può causare lesioni alle persone o danni al prodotto.

Descrizione dei simboli



Questo simbolo accompagnato dalla parola **PERICOLO** mette in guardia contro il rischio di gravi lesioni.



Questo simbolo accompagnato dalla parola **AVVERTENZA** indica il rischio di lesioni di lieve o media entità.



Questo simbolo accompagnato dalla parola **ATTENZIONE** indica il rischio di danni alle cose.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni o indicazioni generali.

Indice

Informazioni generali	50
Destinazione d'uso	52
Sicurezza	52
Ambito della fornitura	54
Descrizione	55
Prima del primo utilizzo	55
Uso	56
Collocazione e preparazione della grattugia elettrica.....	56
Scelta e inserimento della grattugia a tamburo	56
Preparazione degli alimenti	57
Funzionamento	57
Lavorazione di quantità maggiori.....	58
Dopo l'uso.....	58
Pulizia.....	59
Conservazione	59
Risoluzione dei problemi	60
Dati tecnici	60
Garanzia	61
Dichiarazione di conformità	61
Smaltimento	61

Destinazione d'uso

Questa grattugia elettrica viene utilizzata per tagliare e grattugiare verdure, frutta, formaggio duro, cioccolato, spezie e altri alimenti adatti.

- I frutti che contengono ancora semi non devono essere lavorati con questo prodotto.
- Non utilizzare la grattugia per macinare il ghiaccio.

La grattugia è destinata esclusivamente all'uso privato in ambienti chiusi e non è adatta a scopi commerciali.

Utilizzare la grattugia solo come descritto in questo manuale.

Qualsiasi altro uso è da considerarsi improprio e può causare danni alle cose o persino lesioni alle persone.

Il produttore o il rivenditore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio o non corretto.

Sicurezza

- Il dispositivo può essere utilizzato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo sotto la supervisione di una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli che potrebbero manifestarsi durante l'uso del dispositivo.
- Il dispositivo e il suo cavo di alimentazione devono essere tenuti lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini possono eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione solo se di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di una persona adulta.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.

- Tenere le pellicole e il materiale d'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Vi è pericolo di soffocamento. Prestare attenzione affinché i bambini non infilino la testa nel sacchetto di plastica.
- Se il cavo di alimentazione di questa apparecchiatura viene danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza clienti per evitare pericoli.

Pericolo da elettricità

- Non immergere la grattugia, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Posizionare la grattugia in modo che nessun liquido possa riversarsi sul connettore del dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Collegare il dispositivo ad una presa correttamente installata, la cui tensione corrisponda a quella indicata nei "Dati tecnici".
- Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile, in modo da poter scollegare rapidamente la spina di alimentazione in caso di necessità.
- Non utilizzare il dispositivo:
 - se il dispositivo stesso o parti di esso sono danneggiate,
 - se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati,
 - se il dispositivo è caduto.
- Prima di ogni utilizzo, tirare fuori il cavo di alimentazione dal vano porta cavo nella misura necessaria. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga danneggiato da spigoli vivi o da oggetti caldi.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente:
 - se la grattugia non viene utilizzata,
 - dopo ogni utilizzo,
 - prima di eseguire la pulizia o riporre il dispositivo,
 - se, durante il funzionamento, il dispositivo mostra di subire interferenze,
 - durante un temporale.
 - Tirare sempre afferrando la spina, non il cavo.
- Non apportare modifiche al dispositivo o al cavo di alimentazione. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un'officina specializzata, poiché un'apparecchiatura riparata in modo improprio può rappresentare un pericolo per l'utente.
- Non utilizzare prolunghe.

AVVERTENZE di pericolo di lesioni

- Utilizzare sempre il pressino per spingere gli alimenti verso il basso, mai la mano o altri oggetti.
- Durante il lavoro, tenere lontano i capelli lunghi, legarli all'indietro o coprirli sotto un cappuccio.
- Gli inserti del tamburo sono affilati. Pertanto, prestare attenzione durante l'inserimento, la pulizia e la sostituzione.
- Non introdurre mai le mani nella tramoggia.

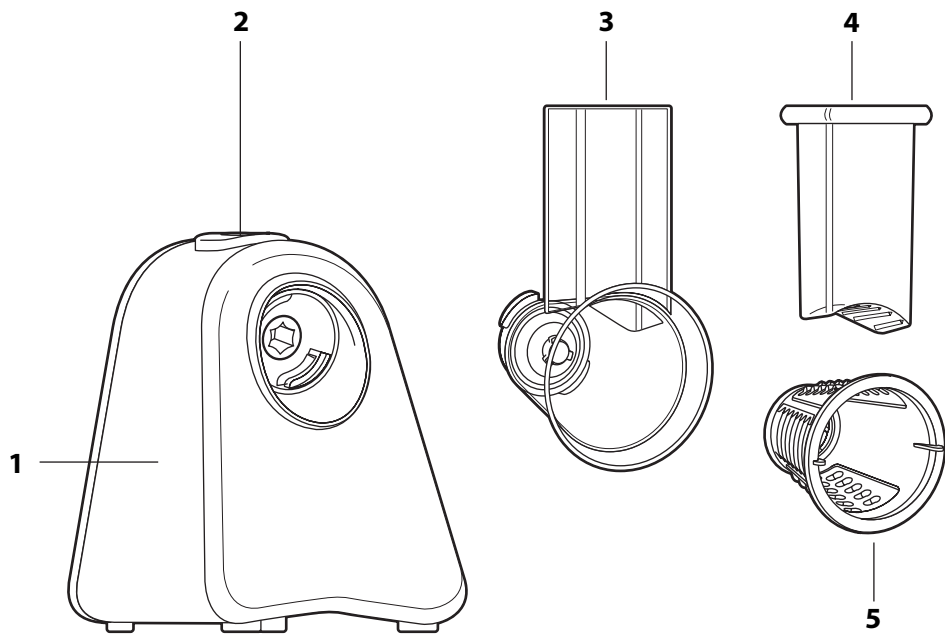
ATTENZIONE a danni materiali

- Mettere in funzione la grattugia per un massimo di 1 minuto di fila. Lasciare raffreddare la grattugia per circa 10 minuti.
- Non posizionare mai la grattugia sopra o vicino a superfici calde (ad es. piastre riscaldanti, ecc.).
- Non far entrare mai in contatto il cavo di alimentazione con parti calde.
- Non esporre mai la grattugia a temperature elevate (radiatori, ecc.) o a condizioni atmosferiche avverse (pioggia, ecc.).
- Collocare la grattugia su una superficie di lavoro liscia e resistente, facile da pulire. Durante la lavorazione degli alimenti sono inevitabili schizzi occasionali.
- Nel lato inferiore della grattugia sono presenti i piedini del dispositivo. Dal momento che le superfici di appoggio possono essere di materiali differenti e trattate con i più diversi prodotti per la pulizia, non è possibile escludere completamente la possibilità che tali materiali o prodotti contengano componenti in grado di danneggiare o ammorbidire i piedini della bilancia. Se necessario, posizionare un supporto antiscivolo sotto la grattugia.
- Utilizzare solamente accessori originali.

Ambito della fornitura

- Grattugia elettrica con accessori
- Istruzioni per l'uso

Descrizione



- 1 Blocco motore con vano porta cavo situato sul retro
- 2 Interruttore di accensione/spengimento $\oplus$
- 3 Tramoggia
- 4 Pressino
- 5 Grattugia a tamburo (4x)

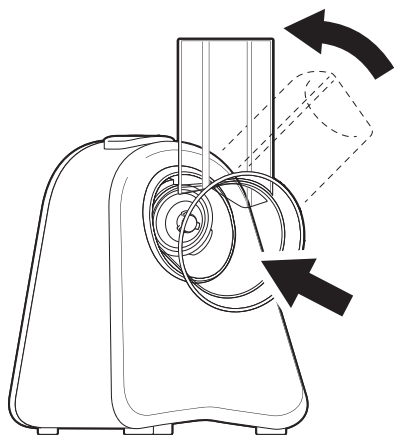
Prima del primo utilizzo

Disimballaggio e controllo

1. Rimuovere la grattugia dall'imballaggio e rimuovere con cautela tutto il materiale di imballaggio.
2. Controllare che la fornitura sia completa.
3. Controllare se la grattugia o le singole parti sono danneggiate. In tal caso, non utilizzare la grattugia. In questo caso, rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il dispositivo.
4. Pulire tutte le parti prima della prima messa in funzione come descritto nel capitolo "Pulizia".

Uso

Collocazione e preparazione della grattugia elettrica



1. Collocare la grattugia su una superficie pulita e piana.
2. Inserire la tramoggia con il supporto del tamburo come mostrato a lato.

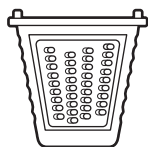
Scelta e inserimento della grattugia a tamburo



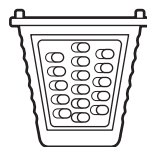
PERICOLO di lesioni

- Le grattugie a tamburo sono affilate. Pertanto, prestare attenzione durante l'inserimento, la pulizia e la sostituzione.

1. Scegliere la grattugia a tamburo desiderata.



grattugia a tamburo piccola
ad es. per formaggi
a pasta dura e carote



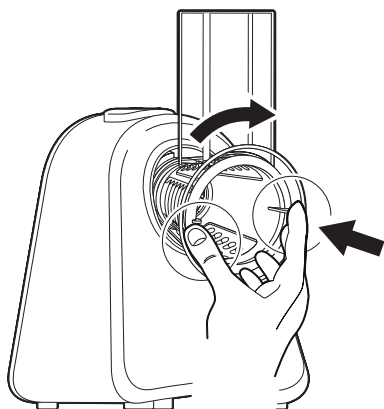
grattugia a tamburo grande
ad es. per mele



grattugia per patate
ad es. per rosti di patate e noci



Tamburo di taglio
ad es. per cetrioli



2. Inserire la grattugia a tamburo scelta e ruotarla in senso orario fino a sentire lo scatto in posizione.

Nel fare ciò, afferrare la grattugia a tamburo per i due perni.

Preparazione degli alimenti

Preparare gli alimenti. Ad esempio, lavare la verdura o la frutta.

- Se necessario, tagliarla a pezzi di dimensioni tali da poterli inserire nella tramoggia.
- Rimuovere le parti legnose e dure.
- Rimuovere eventuali semi e parti non buone.
- Se si lavorano patate di grandi dimensioni, è necessario prima tagliarle a metà o in quarti.
- **Non utilizzare alimenti surgelati.**

Funzionamento



PERICOLO di lesioni

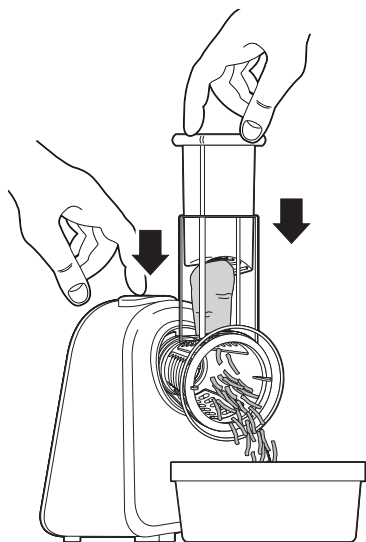
- Utilizzare sempre il pressino per spingere gli alimenti verso il basso, mai la mano o altri oggetti.
- Se necessario, tenere lontano i capelli lunghi, legarli all'indietro o coprirli sotto un cappuccio durante il lavoro.
- Non introdurre mai le mani nella bocche di riempimento.



ATTENZIONE a eventuali danni al prodotto

- Mettere in funzione la grattugia per un massimo di 1 minuto di fila. Lasciare raffreddare la grattugia per circa 10 minuti.
- Non premere mai con il pressino talmente forte da rallentare il motore. Altrimenti il motore potrebbe sovraccaricarsi ed essere danneggiato.

1. Estrarre il cavo di alimentazione dal vano porta cavo nella massima misura necessaria e collegare la spina di alimentazione a una presa elettrica.



2. Collocare una bacinella di raccolta davanti o sotto la grattugia a tamburo.
3. Collocare l'alimento nella tramoggia.
4. Premere il pulsante di accensione/spegnimento , per accendere l'unità e avviare la lavorazione.
5. Spingere il cibo con la mano libera mediante il pressino.



L'interruttore di accensione/spegnimento  è a molla. Non appena si rilascia l'interruttore, l'apparecchio si spegne.

Lavorazione di quantità maggiori

Durante la lavorazione di quantità maggiori (ad es. carote), può essere opportuno rimuovere di tanto in tanto la grattugia a tamburo utilizzata, rimuovere i prodotti grattugiati aderenti e rimuoverli anche dall'alloggiamento.

1. Spegnerne il dispositivo e scollegare il cavo di alimentazione.
2. Ruotare la grattugia a tamburo in senso antiorario per rimuoverla.

Protezione anti surriscaldamento

Questa grattugia elettrica è dotata di una protezione integrata anti surriscaldamento. Se la protezione anti surriscaldamento scatta, l'apparecchio si spegne immediatamente durante l'uso.

In tal caso:

1. Rilasciare l'interruttore di accensione/spegnimento  e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
2. Lasciare raffreddare il dispositivo per almeno 20 minuti.

Successivamente sarà possibile utilizzare nuovamente il dispositivo come di consueto.

Dopo l'uso

1. Spegnerne il dispositivo.
2. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
3. Rimuovere prima la grattugia a tamburo e **successivamente** la tramoggia.
4. Pulire la grattugia elettrica e le parti utilizzate dopo ogni utilizzo.

Pulizia



PERICOLO di scossa elettrica

- Non immergere il blocco motore in acqua o altri liquidi.
- Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di pulire il dispositivo.



PERICOLO di lesioni

- Le grattugie a tamburo sono molto affilate. Prestare attenzione durante l'inserimento, la pulizia e la sostituzione.



ATTENZIONE a eventuali danni al prodotto

- Non pulire il blocco motore e gli accessori nella lavastoviglie.



Gli alimenti fortemente colorati, ad es. le carote, scoloriscono anche le parti in plastica della grattugia dopo un uso prolungato. Tuttavia, ciò non ha alcuna influenza sulla funzione.

Alloggiamento

- Se necessario, pulire il blocco motore con un panno leggermente inumidito. Poi strofinare accuratamente per asciugarlo.

Accessori

1. Pulire accuratamente gli accessori con detersivo liquido caldo per stoviglie.
2. Asciugare accuratamente tutte le parti.
3. Infine, controllare che tutte le parti siano pulite accuratamente e prive di residui di cibo aderenti.

Conservazione

1. Per la pulizia del dispositivo e degli accessori, vedere il capitolo precedente.
2. Per riporre il cavo di alimentazione, utilizzare il vano porta cavo situato sotto il blocco motore.
3. Conservare il dispositivo in un luogo asciutto e al riparo dal gelo, lontano dalla portata dei bambini.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa
Nessun funzionamento.	▪ Controllare che la spina sia inserita.
Gli alimenti o gli ingredienti non vengono grattugiati correttamente.	▪ La pressione esercitata sul pressino è troppo bassa. ▪ L'alimento non è adatto.
Il motore si arresta durante il funzionamento	▪ La pressione esercitata sul pressino è troppo elevata.
Il motore si surriscalda.	▪ La pressione esercitata sul pressino è troppo elevata. ▪ Vi sono troppi alimenti nella tramoggia. Lavorare meno alimenti per ogni passaggio.
Il dispositivo si spegne durante l'utilizzo.	▪ La protezione anti surriscaldamento è scattata, vedere la sezione "Protezione anti surriscaldamento".

Dati tecnici

Modello:	Grattugia elettrica KA 1802
Alimentazione:	220-240 V~, 50/60 Hz
Potenza:	Nominale: 200 W Massima: 500 W
Classe di protezione:	II 
Peso:	circa 1,5 kg
Dimensioni:	ca. 21 x 15 x 28 cm
Distributore (nessun servizio di assistenza):	Waagen-Schmitt GmbH Hammer Steindamm 27-29 22089 Amburgo, Germania

I nostri prodotti sono costantemente sviluppati e perfezionati. Pertanto, modifiche tecniche e nel design sono possibili in qualsiasi momento.

Garanzia

La ditta Waagen-Schmitt GmbH garantisce la riparazione o la sostituzione gratuita dell'unità per un periodo di 2 anni a partire dalla data di acquisto, nel caso di difetti di materiale o fabbricazione del prodotto.

A tale scopo, consegnare al rivenditore il prodotto e la prova di acquisto (citando i motivi del reclamo).

Dichiarazione di conformità

Con la presente, Waagen-Schmitt GmbH dichiara che la grattugia elettrica KA 1802 è conforme alle direttive 2014/30/UE, 2014/35/UE e 2011/65/UE.

La dichiarazione perde la sua validità se il dispositivo ha subito una modifica non concordata con noi.

Amburgo, gennaio 2020
Waagen-Schmitt GmbH



Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio nella raccolta differenziata. Conferire il cartone nella raccolta della carta e la pellicola in quella del materiale riciclabile.

Smaltimento del prodotto

Smaltire il prodotto secondo le norme vigenti nel proprio paese.



Il dispositivo non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici

Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito in modo appropriato. In tal modo si rende possibile il riutilizzo del materiale riciclabile contenuto nell'apparecchio limitando l'impatto sull'ambiente. Smaltire l'apparecchio usato presso un centro di raccolta per rifiuti elettrici o un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla ditta di smaltimento locale o alla propria amministrazione comunale.

Szanowny Kliencie!

Zakupiony wysokiej jakości produkt marki ADE łączy w sobie inteligentne funkcje z wyjątkową stylistyką. Długoletnie doświadczenie marki ADE gwarantuje wysoki techniczny standard i sprawdzoną jakość – dla łatwej obróbki świeżych produktów w Państwa kuchni.

Życzymy Państwu wiele radości i przyjemności z użytkowania!
Zespół ADE

Informacje ogólne

O instrukcji



Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis bezpiecznej obsługi i pielęgnacji artykułu. Instrukcję obsługi należy przechowywać w celu jej późniejszego wykorzystania. Jeżeli produkt będzie przekazywany innej osobie, należy przekazać również tę instrukcję. Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

Objaśnienie znaków



Ten symbol w połączeniu ze słowem **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed poważnymi obrażeniami ciała.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała średniego i lekkiego stopnia.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **WSKAZÓWKA** ostrzega przed stratami materialnymi.



Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i ogólne wskazówki.

Spis treści

Informacje ogólne	62
Użycie zgodne z przeznaczeniem	64
Bezpieczeństwo	64
Zakres dostawy	66
W skrócie	67
Przed pierwszym użyciem	67
Użytkowanie	68
Ustawić i przygotować elektryczną tarkę	68
Wybrać i zamocować tarkę bębnową	68
Przygotować produkty spożywcze	69
Obsługa	69
Przetwarzanie większych ilości	70
Po użyciu	70
Czyszczenie	71
Przechowywanie	71
Usterka/środek zaradczy	72
Dane techniczne	72
Gwarancja	73
Deklaracja zgodności	73
Utylizacja	73

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Elektryczna tarka służy do cięcia i tarcia warzyw, owoców, sera, czekolady, przypraw i innych wybranych produktów spożywczych.

- Owoce zawierające pestki nie mogą zostać przetworzone.
- Nie używać tarki do rozdrabniania kostek lodu.

Tarka jest przeznaczona wyłącznie do prywatnego użytku w zamkniętych pomieszczeniach i nie nadaje się do przemysłowego wykorzystania.

Używać tarki wyłącznie zgodnie z poniższą instrukcją obsługi. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować szkody materialne, a nawet uszkodzenia ciała.

Producent i dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub błędnym użytkowaniem.

Bezpieczeństwo

- Ten produkt może być używany przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi bądź takie, którym brakuje doświadczenia i wiedzy, tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub przeszły przeszkolenie z zakresu bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją wynikające z tego niebezpieczeństwa.
- Urządzenie i kabel zasilający należy przechowywać z daleka od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Dzieci nie mogą czyścić ani serwisować urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

- Przechowywać folie i opakowanie z daleka od dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia. Zwracać uwagę na to, aby torby opakowaniowej nie nakładano na głowę.
- Jeśli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, obsługę klienta lub serwis, aby uniknąć zagrożeń.

Niebezpieczeństwo spowodowane elektrycznością

- Nie zanurzać tarki ani kabla zasilającego w wodzie lub innych cieczach.
- Ustawić tarkę w miejscu, w którym złącze elektryczne urządzenia nie zostanie zalane.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Nie obsługiwać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Urządzenie należy podłączyć do zainstalowanego zgodnie z przepisami gniazda, które odpowiada napięciu podanemu w części „Dane techniczne”.
- Zwrócić uwagę, aby gniazdko znajdowało się w dostępnym miejscu umożliwiającym w razie potrzeby szybkie wyciągnięcie wtyczki.
- Nie używać urządzenia gdy:
 - urządzenie lub jego części są uszkodzone,
 - kabel zasilający lub gniazdko są uszkodzone,
 - po upadku urządzenia.
- Przed każdym użyciem wyciągnąć potrzebną długość kabla zasilającego ze schowka na kabel. Uważać, by kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre kanty lub gorące przedmioty.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka:
 - jeśli tarka nie jest używana,
 - po każdym użyciu,
 - przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia,
 - jeżeli podczas eksploatacji wystąpi widoczna usterka,
 - w razie burzy.
 - Chwytać zawsze za wtyczkę, nie ciągnąć za kabel.
- Nie modyfikować urządzenia ani kabla zasilającego. Przeprowadzać naprawy u specjalisty, niewłaściwa naprawa urządzenia może stanowić zagrożenie dla użytkownika.
- Nie używać przedłużacza.

OSTRZEŻENIE przed niebezpieczeństwem obrażeń ciała

- Zawsze stosować przepychacz do wsuwania żywności, nigdy nie używać do tego rąk ani innych przedmiotów.
- Na czas pracy spiąć długie włosy, związać je z tyłu lub zakryć czapką.
- Wkłady bębnowe są ostre. Zachować ostrożność przy ich wkładaniu, czyszczeniu lub wymianie.
- Nie wkładać dłoni do podajnika.

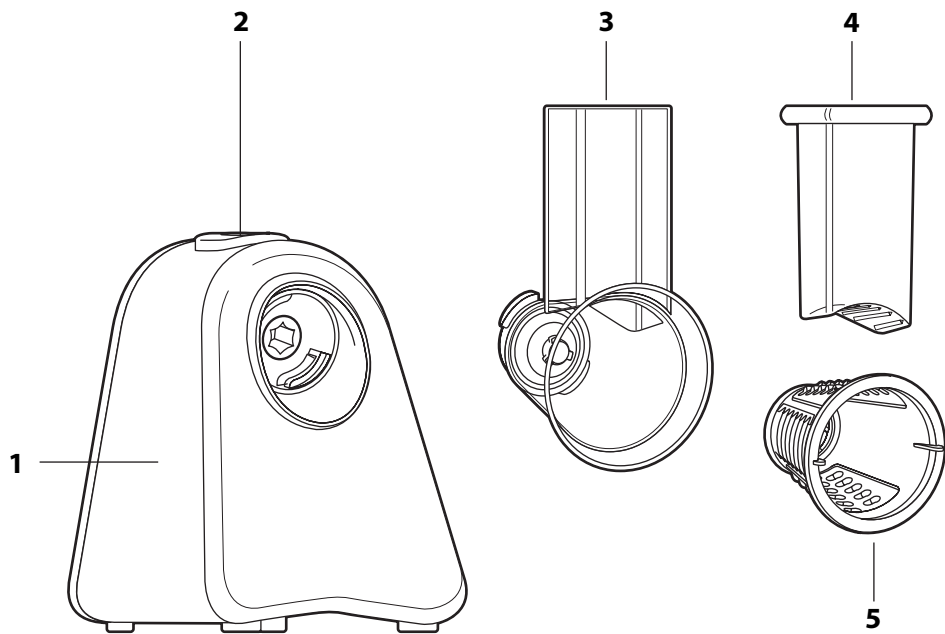
OSTROŻNIE — straty materialne

- Używać tarki przez maksymalnie 1 minuta bez przerwy. Pozwolić ostygnąć tarce przez ok. 10 minut.
- Nie wolno ustawiać tarki na lub w okolicy gorących powierzchni (np. płyty kuchennej itp.)
- Chronić kabel zasilający przed zetknięciem z gorącymi częściami.
- Nigdy nie wystawiać tarki na działanie wyższej temperatury (ogrzewanie itp.) i niekorzystnych warunków pogodowych (np. deszcz).
- Ustawić tarkę na odpornej i równej powierzchni, którą łatwo wyczyścić. Przy przetwarzaniu produktów spożywczych nie da się uniknąć odprysków.
- Na spodzie urządzenia znajdują się nóżki. Ponieważ powierzchnie składają się z najróżniejszych materiałów i są czyszczone różnymi środkami do pielęgnacji, nie można całkowicie wykluczyć, że w niektórych tych materiałach znajdują się składniki, które niszczą i rozmiękczają nóżki. Ewentualnie podłożyć pod tarkę podkładkę antypoślizgową.
- Używać tylko oryginalnych akcesoriów.

Zakres dostawy

- Elektryczna tarka z akcesoriami
- Instrukcja obsługi

W skrócie



- 1 Blok jednostki silnikowej z tylnym schowkiem na kabel
- 2 Włącznik i wyłącznik $\oplus$
- 3 Podajnik
- 4 Przepychacz
- 5 Tarka bębnowa (4x)

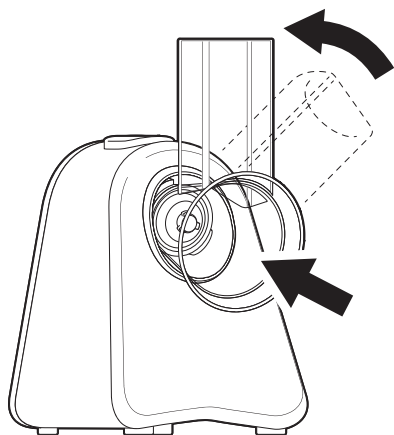
Przed pierwszym użyciem

Wypakować i sprawdzić

- 1. Wyciągnąć tarkę z opakowania i ostrożnie usunąć całe opakowanie.
- 2. Sprawdzić, czy dostawa jest kompletna.
- 3. Sprawdzić, czy widoczne są uszkodzenia tarki lub innych części. W takim przypadku nie używać tarki. Zwrócić się w takim przypadku do dystrybutora, u którego zakupiono urządzenie.
- 4. Wyczyścić wszystkie części przed pierwszym użyciem zgodnie z opisem z rozdziale „Czyszczenie”.

Użytkowanie

Ustawić i przygotować elektryczną tarkę



1. Ustawić tarkę na czystej i równej powierzchni.
2. Zamocować podajnik z bębnem na tarkę zgodnie z przedstawionym obrazkiem.

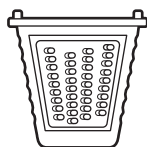
Wybrać i zamocować tarkę bębnową



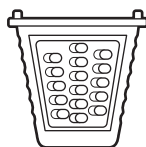
OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

- Tarki bębnowe są ostre. Zachować ostrożność przy ich wkładaniu, czyszczeniu lub wymianie.

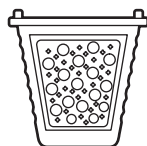
1. Wybrać pożądaną tarkę bębnową.



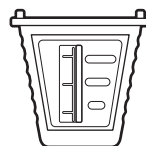
drobna tarka
np. do sera i marchewek



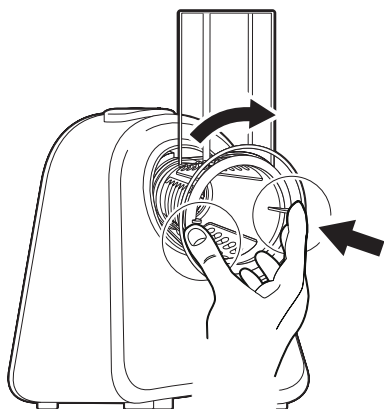
gruba tarka
np. do jabłek



Tarka do ziemniaków
np. do rosti ziemniaczanego
i orzechów



Bęben tnący
np. do ogórków



2. Włożyć wybraną tarkę i wkręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż wyraźnie zaskoczy.

Chwycić przy tym tarkę z obydwu stron za wypustki.

Przygotować produkty spożywcze

Przygotować produkty spożywcze. Umyć np. warzywa lub owoce.

- W razie potrzeby pociąć na kawałki mieszczące się do podajnika.
- Usunąć drewniane i twarde części.
- Usunąć pestki i fragmenty zepsute.
- Jeżeli przetworzone zostają duże ziemniaki, należy je wcześniej przepołowić lub pokroić na ćwiartki.
- **Nie przetwarzać zamrożonych produktów.**

Obsługa



OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

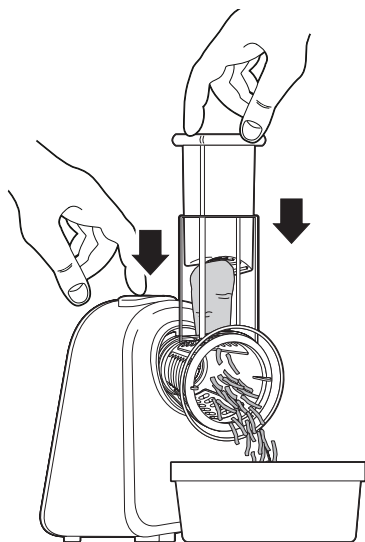
- Zawsze stosować przepychacz do wsuwania żywności, nigdy nie używać do tego rąk ani innych przedmiotów.
- Na czas pracy spiąć długie włosy, związać je z tyłu lub zakryć czapką.
- Nie wkładać dłoni do podajnika.



WSKAZÓWKĄ dotyczącą strat materialnych

- Używać tarki przez maksymalnie 1 minuta bez przerwy. Pozwolić ostygnąć tarce przez ok. 10 minut.
- Nie naciskać przepychacza z siłą, przy której słychać zwolnioną pracę jednostki silnikowej. W przeciwnym razie jednostka silnikowa może zostać przeciążona i uszkodzona.

1. Wyciągnąć potrzebną długość kabla zasilającego i włożyć wtyczkę do gniazdka.



2. Położyć miskę przed lub pod tarkę.
3. Włożyć produkty spożywcze do podajnika.
4. Nacisnąć włącznik $\oplus$, aby uruchomić urządzenie i rozpocząć przetwarzanie produktów.
5. Docisnąć produkty wolną ręką za pomocą przepychacza.



Przycisk do włączania i wyłączania $\oplus$ jest regulowany sprężynowo. Po zwolnieniu przycisku urządzenie wyłącza się.

Przetwarzanie większych ilości

Przy przetwarzaniu większych ilości produktów należy (np. w przypadku marchewek) wyciągnąć od czasu do czasu tarkę i usunąć z niej przylepiony starty produkt i oczyścić również obudowę.

1. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
2. Aby wyciągnąć tarkę należy przekręcić ją w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Elektryczna tarka posiada wbudowane zabezpieczenie przed przegrzaniem. W przypadku uruchomienia zabezpieczenia przed przegrzaniem, urządzenie wyłącza się natychmiast w trakcie pracy.

W takim przypadku:

1. Zwolnić przycisk włączania i wyłączania $\oplus$ i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
2. Pozwolić urządzeniu ostygnąć przez przynajmniej 20 minut.

Następnie można ponownie skorzystać z urządzenia.

Po użyciu

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
3. Usunąć najpierw włożoną tarkę a **następnie** podajnik.
4. Wyczyścić elektryczną tarkę po każdym użyciu.

Czyszczenie



ZAGROŻENIE porażenia prądem

- Nie zanurzać bloku jednostki silnikowej w wodzie lub innych cieczach.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem urządzenia.



OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

- Tarki bębnowe są bardzo ostre. Zachować ostrożność przy wkładaniu, czyszczeniu lub wymianie tarek.



WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

- Nie czyścić bloku jednostki silnikowej i akcesoriów w zmywarce.



Barwiące produkty spożywcze, np. marchewki przy dłuższym stosowaniu mogą zmienić kolor części tarki wykonanych z tworzywa sztucznego. Nie ma to jednak wpływu na ich funkcję.

Obudowa

- W razie potrzeby wytrzeć blok jednostki silnikowej lekko zwilżoną ścierką. Dokładnie wysuszyć tarki.

Akcesoria

1. Dokładnie wyczyścić akcesoria gorącą wodą.
2. Dokładnie wysuszyć wszystkie części.
3. Na koniec sprawdzić, czy wszystkie części zostały dokładnie wyczyszczone i nie ma na nich resztek jedzenia.

Przechowywanie

1. Dokładnie wyczyścić urządzenie i akcesoria, patrz: poprzedni rozdział.
2. Używać schowka pod blokiem jednostki silnikowej do schowania kabla zasilającego.
3. Przechowywać urządzenie w suchym, ciepłym miejscu niedostępnym dla dzieci.

Usterka/środek zaradczy

Usterka	Możliwa przyczyna
Urządzenie nie działa.	▪ Sprawdzić, czy wtyczka jest podłączona.
Produkty spożywcze lub składniki nie zostają odpowiednio starte.	▪ Zbyt mały nacisk przepychacza. ▪ Produkt spożywczy nie jest odpowiedni.
Jednostka silnikowa zatrzymuje się w czasie pracy.	▪ Zbyt silny nacisk przepychacza.
Jednostka silnikowa nagrzewa się.	▪ Zbyt silny nacisk przepychacza. ▪ W podajniku znajduje się zbyt duża ilość produktów. Wkładać mniej produktów.
Urządzenie wyłącza się podczas pracy.	▪ Zabezpieczenie przed przegrzaniem zostało włączone, patrz: rozdział „Zabezpieczenie przed przegrzaniem”.

Dane techniczne

Model:	Elektryczna tarka KA 1802
Zasilanie:	220-240 V~, 50/60 Hz
Moc:	Nominalna: 200 W Maksymalna: 500 W
Klasa ochronna:	II 
Waga:	ok. 1,5 kg
Wymiary:	ok. 21 x 15 x 28 cm
Dystrybutor (nie adres serwisu):	Waagen-Schmitt GmbH Hammer Steindamm 27-29 22089 Hamburg, Niemcy

Nasze produkty są stale rozwijane i usprawniane. Z tego powodu zawsze możliwe są zmiany w wyglądzie i zmiany techniczne.

Gwarancja

Firma Waagen-Schmitt GmbH udziela 2-letniej gwarancji od daty zakupu na bezpłatne usuwanie usterek spowodowanych błędami materiałowymi lub produkcyjnymi poprzez naprawę lub wymianę.

W przypadku korzystania z gwarancji prosimy o zwrócenie sprzedawcy artykułu wraz z dowodem zakupu (podając również powód reklamacji).

Deklaracja zgodności

Firma Waagen-Schmitt GmbH oświadcza niniejszym, że tarka elektryczna KA 1802 spełnia wymagania określone w dyrektywach 2014/30/UE, 2014/35/UE i 2011/65/UE. Deklaracja traci ważność, jeśli urządzenie zostało poddane zmianie nie uzgodnionej z nami.

Hamburg, styczeń 2020
Waagen-Schmitt GmbH



Utylizacja

Utylizacja opakowania



Opakowanie należy utylizować zgodnie z jego rodzajem. Tektura i karton powinny trafić do pojemnika na papier, folia do pojemnika na surowce wtórne.

Utylizacja produktu

Produkt należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.



Urządzeń nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi

Po zakończeniu okresu użytkowania produkt należy przekazać do odpowiedniej utylizacji. Surowce wtórne znajdujące się w urządzeniu zostaną przekazane do recyklingu, co zmniejszy zanieczyszczenie środowiska. Zużyte urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych lub do punktu zbiórki surowców wtórnych.

Więcej informacji można uzyskać od lokalnego zakładu utylizacji lub administracji gminy.

