

Starlyf®

ROTOCHÉF

english

FOLLOW THE INSTRUCTIONS TO ATTACH THE BOWL HANDLE

PRECAUTION!
USE THE BLADES WITH EXTREME CARE. THEY ARE VERY SHARP.

WARNINGS

1. The first time you use the Starlyf® ROTOCHÉF, wipe the blades, bowl and top cover with a sponge or nylon brush and a little soap.
2. When cleaning the blades, be careful not to touch the sharp edges. Keep the blades in a safe place out of reach of children.
3. Never overfill the bowl with food. Each time you place ingredients in the bowl, turn the top handle anti-clockwise one quarter of a turn and then turn it clockwise to chop.
4. We do not recommend using the product with hard foods, such as coffee beans, bones or nuts in the shell.
5. Do not turn the top handle anti-clockwise to chop and do not turn it too quickly. The turning speed should increase gradually from slow to fast.
6. The device is not microwave safe for heating up or cooking food.

USES OF EACH ACCESSORY

- CHOPPING BLADES**
Perfect for chopping tomatoes, onion, garlic, peppers, celery, shallots and mushrooms.
- SLICING ATTACHMENT**
Makes perfect slices of fruit, courgette, aubergine, cucumber, potatoes and more.
- CITRUS JUICER**
For making orange, grapefruit and lemon juice.
- GRATER ATTACHMENT**
Grates orange, lemon and lime zest to give flavour and decorate your dishes. It can also be used for ginger and garlic.
- SHREDDER ATTACHMENT**
Shreds cabbage, lettuce, carrot, cheese and other salad ingredients.
- JULIENNE ATTACHMENT**
Cuts potatoes for frying and vegetable sticks.
- BEATER / WHIPPER / BLENDER PADDLE**
For making scrambled eggs, whipping cream and mixing cake ingredients.
- STORAGE LID**
Place the storage lid on the bowl to store it in the fridge.

Tip: to chop a full bowl more easily, turn the top handle anti-clockwise half a turn and then simply continue turning clockwise to chop.

Precaution: the blades are very sharp. Handle with extreme care.

Starlyf® ROTOCHÉF Kitchen Set

Parts of the device:

1. Spout Cover
2. Bowl
3. Turning Handle
4. Bowl Handle
5. Top Cover
6. Safety Food Holder
7. Citrus Juicer
8. Large Citrus Juicer
9. Egg White Separator
10. Beater
11. Lid
12. Multipurpose Holder
13. Chopping Blade
14. Slicing Attachment
15. Julienne Attachment
16. Shredder Attachment
17. Grater Attachment

The set includes:
Starlyf® ROTOCHÉF
Slicer Blade
Chopper Blades
Juicer
Grater
Shredder
Julienne
Beater / Whipper / Blender Paddle
Storage Lid

Assembly
1. Attach the handle to the bowl.
2. Insert the turning handle into the top cover.
3. Insert the spout cover.
4. Insert the egg white separator.

Juicer
1. Set up the citrus juicer. Use the large citrus juicer for large citrus fruits.
2. Press and twist citrus fruit to make juice.

Chopper
1. Set up the chopping blade and place food evenly inside the bowl.
2. Hold down the top cover and turn the top handle clockwise to chop and mix.

Multipurpose holder
1. Set up the multipurpose holder.
2. Insert food in the safety food holder. Hold the bowl handle and start slicing.

Beater / whipper / blender paddle
1. Set up the beater paddle and place food evenly inside the bowl.
2. Hold down the top cover and turn the top handle clockwise to beat and mix.

Caution!
-Sharp blades! Keep away from children!
-Use, wash and store with care.
-Use the food holder for safety.
-Cut food into small pieces before placing them in the bowl. Do not overfill.
-Top rack dishwasher safe. Keep temperature below 65°C / 150°F.
-Avoid excessive soap use!
-Do not put this product in the oven or microwave.

Quality Warranty:
This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country. This warranty does not cover damage resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.

Australia & New Zealand only
This product has the benefit of certain Consumer Guarantees. These are prescribed by the Australian Consumer Law & the New Zealand Consumer Guarantees Act 1993 both of which provide protection for consumers. There is no express warranty for this product in Australia or New Zealand. The above paragraph refers to other countries.

español

SIGA LAS INSTRUCCIONES PARA FIJAR EL ASA

¡PRECAUCIÓN!
UTILICE LAS CUCHILLAS CON MUCHO CUIDADO YA QUE ESTAN MUY AFILADAS.

ADVERTENCIAS

1. La primera vez que utilice el cortador, lave las cuchillas, el bol y la cubierta superior con una esponja o un cepillo de nailon y un poco de detergente.
2. Al limpiar las cuchillas, tenga cuidado de no tocar la parte afilada. Mantenga las cuchillas en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
3. Los alimentos no deben nunca sobrepasar el bol. Cada vez que introduzca ingredientes, gire la manivela un cuarto de vuelta en sentido antihorario y luego vuelva a girarla en sentido contrario para cortar nuevos alimentos.
4. No es aconsejable utilizar este producto con alimentos duros, como granos de café, huesos y frutos secos con cáscara.
5. No gire la manivela continuamente en sentido antihorario ni a gran velocidad. La velocidad del giro ha de ser progresiva, de lenta a rápida.
6. No introduzca el aparato en el microondas para calentar o cocinar alimentos.

USOS DE CADA ACCESORIO

- CUCHILLAS PARA PICAR**
Ideal para picar y cortar tomates, cebolla, ajo, pimiento, apio, frutos secos, champiñones.
- CUCHILLAS PARA CORTAR EN RODAJAS**
Corta perfectamente fruta, calabacín, berenjena, pepino, patatas.
- EXPRIMIDOR**
Para hacer zumos de naranja, pomelo y limón.
- RALLADOR**
Ralla naranja, limón y lima para dar sabor y adornar. También puede utilizarse para jengibre y ajo.
- CORTADOR EN TIRAS**
Corta col, lechuga, zanahoria, queso y otros ingredientes para ensaladas.
- CORTADOR EN JULIANA**
Para cortar patatas para freír y barritas de verdura.
- PALETA BATIDORA/MONTADORA**
Para hacer huevos revueltos, montar nata y mezclar la masa de los pasteles.
- TAPA PARA GUARDAR**
Colocar la tapa en el bol para guardarlo en el frigorífico.

Consejo: para picar más fácilmente un bol totalmente lleno, gire la manivela media vuelta en sentido antihorario y luego pique sin más.

Precaución: las cuchillas están muy afiladas. Manejelas con mucho cuidado.

Kit de utensilios de cocina Starlyf® ROTOCHÉF

Partes del aparato:

1. Tapa del surtidor
2. Bol
3. Manivela
4. Asa del bol
5. Tapa superior
6. Soporte de seguridad
7. Exprimidor de cítricos
8. Exprimidor de cítricos grandes
9. Separador de claras
10. Pala para mezclar/batir/montar
11. Tapa para guardar
12. Base multifuncional
13. Cuchillas de picar
14. Accesorio para cortar en rodajas
15. Accesorio para cortar en juliana
16. Accesorio para cortar en tiras
17. Rallador

El set incluye:
Starlyf® ROTOCHÉF
Accesorio para cortar en rodajas
Cuchillas de picar
Exprimidor
Rallador
Accesorio para cortar en tiras
Accesorio para cortar en juliana
Pala para mezclar/batir/montar
Tapa para guardar

Montaje
1. Encaje el asa en el bol.
2. Acople la manivela en el eje de la tapa superior.
3. Introduzca la tapa del surtidor.
4. Coloque el separador de claras.

Exprimidor
1. Acople el exprimidor de cítricos. Si la pieza de fruta es grande, utilice el exprimidor de cítricos grandes.
2. Presione y gire los cítricos contra el accesorio para exprimirllos.

Picadora
1. Acople las cuchillas de picar en el bol e introduzca en él los alimentos, distribuyéndolos uniformemente.
2. Sujete la tapa superior y gire la manivela en sentido horario para picar y mezclar los alimentos.

Base multifuncional
1. Acople la base multifuncional sobre el bol.
2. Coloque el soporte de seguridad sobre el alimento a cortar. Sujete el asa del bol y empiece a cortar en rodajas/tiras o rallar el alimento.

Pala para batir
1. Acople la pala para mezclar/batir/montar. Introduzca los alimentos en el bol distribuyéndolos de forma uniforme.
2. Sujete la tapa superior y gire la manivela en sentido horario para batir, mezclar y montar los alimentos.

¡Precaución!
-Cuchillas afiladas! ¡Mantener fuera del alcance de los niños!
-Utilice, lave y guarde el producto con cautela.
-Utilice el soporte por seguridad.
-Corte los alimentos en trozos pequeños para que se adapten al soporte de seguridad. No llene el bol en exceso.
-El producto puede lavarse en la bandeja superior del lavavajillas; la temperatura del agua no debe exceder los 65 °C.
-Evite usar detergente en exceso!
-No utilice el bol para guardar alimentos.
-El producto no es apto para el horno ni el microondas.

Garantía de calidad:
Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país.
Esta garantía no cubre los daños resultantes de un uso inadecuado, uso comercial negligente, desgaste anormal, accidentes o manipulación indebida.

français

SUIVEZ LES INSTRUCTIONS POUR FIXER LA POIGNÉE

ATTENTION !
MANIPULEZ LES LAMES AVEC BEAUCOUP D'ATTENTION CAR ELLES SONT TRÈS AFFILÉES.

PRÉCAUTIONS

1. La première fois que vous utiliserez le couteau, nettoyez les lames, le bol et la couverture supérieure avec une éponge ou une brosse en nylon et un peu de détergent.
2. Lorsque vous nettoierez les lames, faites attention de ne pas toucher la partie affilée. Rangez les lames dans un lieu sûr, hors de portée des enfants.
3. Les aliments ne doivent jamais déborder du bol. Chaque fois que vous introduisez des aliments, tournez la manivelle d'un quart de tour dans le sens contraire d'une montre puis tournez-la une nouvelle fois dans l'autre sens pour couper de nouveaux aliments.
4. Il n'est pas recommandé d'utiliser ce produit avec des aliments durs, comme des grains de café, des os et des fruits secs avec coquille.
5. Ne tournez pas la manivelle de manière continue dans le sens contraire d'une montre ou à grande vitesse. La vitesse du tour doit être progressive (de lente à rapide).
6. Ne mettez pas l'appareil dans le micro-onde pour réchauffer ou cuisiner des aliments.

UTILISATIONS DE CHAQUE ACCESSOIRE

- LAMES POUR HACHER ET COUPER**
Idéal pour hacher et couper les tomates, l'oignon, l'ail, le poivron, le céleri, les fruits secs, les champignons.
- LAMES POUR COUPER EN RONDELLES**
Coupe parfaitement les fruits, la courgette, l'aubergine, le concombre, les pommes de terre.
- PRESSE-FRUITES**
Pour faire des jus d'orange, de pamplemousse et de citron.
- RÂPE**
Râpe l'orange, le citron et le citron vert pour donner du goût et décorer. Peut également être utilisé pour le gingembre et l'ail.
- COUPEUSE EN TRANCHES**
Coupe le chou, la laitue, la carotte, le fromage et d'autres ingrédients pour les salades.
- COUPEUSE EN JULIENNE**
Pour couper les pommes de terre frites et les légumes en lamelles.
- FOUET BATTEUR/MONTEUR**
Pour faire des œufs brouillés, monter une crème et malaxer la pâte des gâteaux.
- COUVERCLE DE RANGEMENT**
Placer le couvercle sur le bol pour le ranger dans le réfrigérateur.

Un conseil : pour couper plus facilement un bol totalement plein, tournez la manivelle d'un demi-tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre puis coupez.

Précaution : les lames sont très affilées. Leur manipulation réclame un maximum d'attention.

Kit de cuisine Starlyf® ROTOCHÉF

Parties de l'appareil :

1. Bouchon du bec verseur
2. Bol
3. Manivelle
4. Poignée du bol
5. Couvercle supérieur
6. Support sécuritaire pour aliments
7. Presse-agrumes
8. Grand presse-agrumes
9. Séparateur de blanc d'œuf
10. Pale pour mélanger/batte/montar
11. Couvercle de rangement
12. Support multifonction
13. Lame pour hacher
14. Taille-légumes en rondelles
15. Taille-légumes en julienne
16. Taille-légumes en lamelles
17. Râpe

Contenu :
Starlyf® ROTOCHÉF
Taille-légumes en rondelles
Lame pour hacher
Presse-agrumes
Râpe
Taille-légumes en lamelles
Taille-légumes en julienne
Pale pour mélanger/batte/montar
Couvercle de rangement

Montage
1. Embôchez la poignée sur le bol.
2. Insérez la manivelle au niveau du couvercle supérieur.
3. Insérez le bouchon du bec verseur.
4. Insérez le séparateur de blanc d'œuf.

Extracteur de jus
1. Installez le presse-agrumes. Utilisez le grand presse-agrumes pour les gros agrumes.
2. Pressez et tordez les agrumes pour faire du jus.

Hachoir
1. Installez la lame pour hacher, puis insérez les aliments dans le bol de façon uniforme.
2. Maintenez le couvercle supérieur et tournez la manivelle dans le sens horaire pour hacher et mélanger.

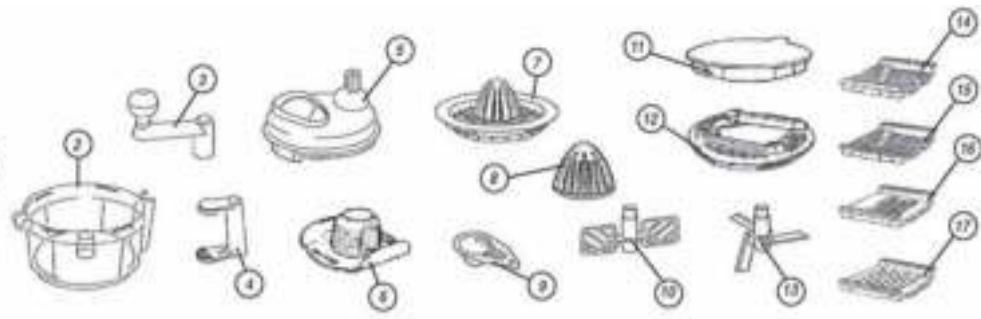
Support multifonction
1. Installez le support multifonction.
2. Fixez fermement les aliments sur le support sécuritaire pour aliments. Maintenez la poignée et commencez à couper.

Pale pour mélanger/batte/montar
1. Installez la pale. Insérez les aliments dans le bol de façon uniforme.
2. Maintenez le couvercle supérieur et tournez la manivelle dans le sens horaire pour battre et mélanger.

Avertissement !
-Lames tranchantes ! À tenir hors de portée des enfants !
-Veuillez utiliser, laver et ranger l'appareil avec précaution.
-Utilisez le support pour aliments pour plus de sécurité.
-Coupez les aliments en petits morceaux pour les adapter au support. Ne remplissez pas trop le bol.
-Adapté à un lavage dans le panier supérieur du lave-vaisselle : maintenez la température en dessous de 65 °C.
-Évitez l'utilisation excessive de détergent !
-N'utilisez pas le bol pour conserver les aliments.
-Ne mettez pas ce produit au four ou au four à micro-ondes.

Garantie :
Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays.
Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.





deutsch italiano português nederlands

GRIF GEMÄSS ANBRINGEN ANLEITUNG

VORSICHT! HACKSELEINSATZ UND REIBESCHLEIBEN MIT VORSICHT VERWENDEN, DA SIE SEHR SCHARF SIND.

WARNHINWEISE 1. Ein- und Aufsätze, Schüssel und Abdeckung vor der ersten Nutzung des Gerätes mit einem Schwamm oder einer Nylonspülbürste und Spülmittel reinigen. 2. Beim Spülen darauf achten, die scharfen Stellen der Scheiben und des Hackseleinsatzes nicht zu berühren. Die scharfen Zubehörtteile an einem sicheren und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. 3. Die Schüssel darf auf keinen Fall überfüllt werden. Beim Einfüllen von Zutaten immer zuerst eine Viertelumdrehung gegen den Uhrzeigersinn mit der Kurbel vornehmen und sie dann erst im Uhrzeigersinn drehen. 4. Es empfiehlt sich nicht, das Gerät zum Zerkleinern harter Zutaten wie Kaffeebohnen, Knochen und Nüsse mit Schale zu verwenden. 5. Die Kurbel darf weder dauerhaft sehr schnell noch entgegen dem Uhrzeigersinn betätigt werden. Die Drehgeschwindigkeit nach und nach von langsam auf schnell steigern. 6. Das Gerät nicht zum Erwärmen oder Kochen von Speisen in die Mikrowelle stellen.

NUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE

- HACKSELEINSATZ Ideal zum Hackeln und Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Nüssen und Trockenfrüchten ohne Schale, Pilzen, etc.
SCHEIBENSCHNEIDEINSATZ Perfekt, um Obst, Zucchini, Auberginen, Gurken, Kartoffeln und Ähnliches in Scheiben zu schneiden.
ZITRUSPRESSE Zum Auspressen von Orangen, Grapefruits und Zitronen.
RASPELEINSATZ Zum Raspeln von Orangen- Zitronen- und Limettenschalen zum Würzen und Dekorieren. Auch für Ingwer und Knoblauch geeignet.
REIBSCHNITZEINSATZ Schnitzzeit, Kohl, Kopfsalat, Möhren, Käse und andere Zutaten für Salate.
JULIENESCHLEIBE Zum Schneiden von Pommes frites und Gemüsesalats.
RÜHR- UND SCHNEEBESENEINSATZ Zum Schlagen von Sahne, Erstellen der Rührmasse und Teigrollen für Kuchen.
AUFBEWAHRUNGSDECKEL Zur Aufbewahrung im Kühlschrank, den Deckel auf die Schüssel setzen.

Empfehlung: Wenn die Schüssel ganz voll ist, mit der Kurbel zunächst eine halbe Umdrehung entgegen dem Uhrzeigersinn vornehmen und dann normal im Uhrzeigersinn weitermachen.

Vorsicht: Hackseleinsatz und Reibeaufsätze sind sehr scharf. Vorsichtig damit umgehen.

Starly® ROTOCHÉF Küchengerät
Geräteeile:

- 1. Spritzschutz für Ausgießer
2. Schüssel
3. Drehkurbel
4. Schüsselgriff
5. Abdeckung
6. Fingerschutz
7. Zitruspresse
8. Großer Aufsatz für Zitruspresse
9. Eidottertrenner
10. Rühr- und Schneebeseinsatz
11. Aufbewahrungsdeckel
12. Halterung für Einsätze
13. Hackseleinsatz
14. Scheibenschneideinsatz
15. Julienescheibe
16. Reibschnitzeinsatz
17. Raspeleinsatz

Im Lieferumfang enthalten:
Starly® ROTOCHÉF
Höbelscheibe
Hackseleinsatz
Zitruspresse
Raspeleinsatz
Reibschnitzeinsatz
Julienescheibe
Rühr- und Schneebeseinsatz
Aufbewahrungsdeckel

Montage
1. Griff an der Schüssel einrasten lassen.
2. Drehkurbel auf Abdeckung setzen.
3. Spritzschutz für Ausgießer aufsetzen.
4. Eidottertrenner aufsetzen.

Zitruspresse
1. Zitruspresse aufsetzen und festdrehen. Für große Früchte großen Aufsatz darüber setzen.
2. Früchte zum Auspressen drücken und drehen.

Hackseleinsatz
1. Hackseleinsatz in die Schüssel stecken, Gemüse gleichmäßig verteilen.
2. Oberleit festhalten und Drehkurbel im Uhrzeigersinn drehen.

Halterung für Einsätze
1. Halterung für Einsätze auf die Schüssel schrauben.
2. Gemüse im Fingerschutz fixieren, Fingerschutz greifen und über den jeweiligen Einsatz führen.

Rühr- und Schneebeseinsatz
1. Rühr- und Schneebeseinsatz einsetzen. Zu Rührendes gleichmäßig in der Schüssel verteilen.
2. Abdeckung festhalten und die Drehkurbel im Uhrzeigersinn drehen.

Warnung!
-Hackseleinsatz und Reibeaufsätze sind scharf! Von Kindern fernhalten!
-Vorsichtig verwenden, spülen und verstauen.
-Zur Sicherheit den Fingerschutz verwenden.
-Gemüse in Stücke schneiden, die in den Fingerschutz passen. Nicht überladen.
-Im oberen Fach spülmaschinenfest bei Temperaturen unter 65°C.
-Geschmeinger sparsam verwenden!
-Produkt nicht zur Aufbewahrung von Speisen verwenden.
-Das Produkt ist nicht für den Backofen oder die Mikrowelle tauglich.

SEGUIRE LE ISTRUZIONI PER FISSARE IL MANICO ANLEITUNG

PRECAUZIONI! USARE LE LAME CON MOLTA ATTENZIONE. SONO MOLTO AFFILATE!

AVVERTENZE 1. Al primo uso, lavare le lame, la ciotola e il coperchio superiore con una spugna o una spazzola di nylon e un po' di detergente. 2. Nel pulire le lame, fare attenzione a non toccare la parte tagliente. Conservare le lame in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. 3. Non riempire completamente la ciotola con gli alimenti. Quando si inseriscono gli alimenti, girare la manovella di un quarto di giro in senso antiorario e poi girarla di nuovo in senso orario per tagliare nuovi alimenti. 4. Non è consigliabile usare questo prodotto con alimenti duri come chicchi di caffè, noccioli e frutta secca con guscio. 5. Non girare la manovella continuamente in senso antiorario o ad alta velocità. La velocità di rotazione deve essere progressiva, da lenta a veloce. 6. Non mettere l'apparecchio in microonde per riscaldare o cuocere gli alimenti.

USO DI OGNI ACCESSORIO

- LAME PER TRITARE Ideali per tritare e tagliare pomodori, cipolle, aglio, peperoni, sedano, frutta secca, funghi.
ACCESSORIO PER AFFETTARE Per affettare perfettamente frutta, zuccine, melanzane, carote, patate.
SPREMIAGRUMI Per preparare succhi di arancia, pompelmo e limone.
GRATTUGIA Per grattugiare la scorza di un'arancia, limone o lime per aromatizzare e guarnire. Da usare anche per zenzero e aglio.
ACCESSORIO PER TAGLIARE A STRISCE Per tagliare cavolo, lattuga, carote, formaggio e gli altri ingredienti per le insalate.
ACCESSORIO PER TAGLIARE A JULIENNE Per tagliare patate per frittare e verdure a bastoncini.
PALETTA PER FRULLARE/MONTARE Per preparare uova strapazzate, montare panna e mescolare impasti per dolci.
COPERCHIO DI CONSERVAZIONE Posizionare il coperchio sulla ciotola per conservarla in frigorifero.

Suggerimento: per tritare più facilmente una ciotola completamente piena, girare la manovella di mezzo giro in senso antiorario e poi tritare continuamente.

Precauzione: le lame sono molto affilate. Maneggiarle con molta cura.

Kit cucina Starly® ROTOCHÉF
Parti dell'apparecchio:

- 1. Copri-beccuccio
2. Ciotola
3. Manovella
4. Manico ciotola
5. Coperchio superiore
6. Supporto di sicurezza
7. Spremiagrumi
8. Spremiagrumi grande
9. Separatore di albume
10. Paletta per frullare/montare
11. Coperchio di conservazione
12. Base multifunzione
13. Lama per tritare
14. Accessorio per affettare
15. Accessorio per tagliare a julienne
16. Accessorio per tagliare a strisce
17. Grattugia

Il set comprende:
Starly® ROTOCHÉF
Accessorio per affettare
Lame per tritare
Spremiagrumi
Grattugia
Accessorio per tagliare a strisce
Accessorio per tagliare a julienne
Coperchio di conservazione

Assemblaggio
1. Fissare il manico alla ciotola.
2. Inserire la manovella sul coperchio superiore.
3. Inserire il copri-beccuccio.
4. Inserire il separatore di albume.

Spremiagrumi
1. Installare lo spremiagrumi. Usare lo spremiagrumi grande per agrumi di grande dimensione.
2. Spremere e torcere gli agrumi per estrarre il succo.

Tritatutto
1. Installare la lama per tritare e disporre il cibo uniformemente all'interno della ciotola.
2. Tenere il coperchio superiore e girare la manovella in senso orario per tritare e mescolare.

Base multifunzione
1. Installare la base multifunzione.
2. Fissare l'alimento al supporto di sicurezza. Tenere il manico e iniziare ad affettare.

Paletta per frullare/montare
1. Installare la paletta per frullare/montare. Disporre gli alimenti uniformemente all'interno della ciotola.
2. Tenere il coperchio superiore e girare la manovella in senso orario per sbattere e mescolare.

Attenzione!
-Lame affilate! Tenere lontano dalla portata dei bambini!
-Usare, lavare e conservare con cura.
-Per la propria sicurezza usare il supporto di sicurezza.
-Tagliare gli alimenti a piccoli pezzi per adattarli al supporto di sicurezza. Non riempire oltre la capacità della ciotola.
-Lavabile nel cestello superiore della lavastoviglie a una temperatura inferiore a 65°C.
-Evitare l'uso eccessivo di detersivo!
-Non usare la ciotola per conservare gli alimenti.
-Non mettere questo prodotto in forno o microonde.

Garanzia di qualità:
Questo prodotto è garantito contro ogni difetto di fabbricazione per il tempo previsto dalla legislazione vigente.
Sono esplicitamente esclusi dalla garanzia i danni derivanti da uso improprio, uso commerciale negligente, usura anormale, incidenti o manomissioni.

SIGA AS INSTRUÇÕES PARA MONTAR A ASA ANLEITUNG

PRECAUÇÃO! UTILIZE AS LÂMINAS COM CUIDADO, POIS ESTÃO MUITO AFILADAS.

ADVERTÊNCIAS 1. A primeira vez que utilizar o produto, lave as lâminas, a taça e a tampa superior com uma esponja ou uma escova de nylon e um pouco de detergente. 2. Ao limpar as lâminas, tenha cuidado para não tocar na parte afiada. Mantenha as lâminas num local seguro, fora do alcance das crianças. 3. Os alimentos nunca devem passar a taça. De cada vez que introduzir ingredientes, rode a manivela um quarto de volta para a esquerda e depois volte a rodá-la no sentido contrário para cortar mais alimentos. 4. Não é aconselhável utilizar este produto com alimentos duros como grãos de café, ossos e frutos secos com casca. 5. Não rode a manivela continuamente para a esquerda nem a grande velocidade. A velocidade da rotação deve ser gradual, de lenta a rápida. 6. Não introduza o aparelho no micro-ondas para aquecer ou cozinhar alimentos.

UTILIZAÇÕES DE CADA ACESSÓRIO

- LÂMINAS PARA PICAR Ideais para picar e cortar tomates, cebola, alho, pimento, aipo, frutos secos e cogumelos.
ACCESSÓRIO PARA CORTAR EM RODELAS Corta perfeitamente fruta, curgete, beringela, pepino, batatas.
SPREMEDOR Para fazer sumos de laranja, toranja e limão.
RALADOR Raspa a casca de laranja, limão e lima para dar sabor e enfeitar. Também pode ser utilizado para zenzero e alho.
ACCESSÓRIO PARA CORTAR EM TIRAS Corta couve, alface, cenoura, queijo e outros ingredientes para saladas.
ACCESSÓRIO PARA CORTAR EM JULIANA Para cortar batatas para fritar e legumes.
PÁ DE BATER/INCORPORAR Para fazer ovos mexidos, bater natas e misturar a massa dos bolos.
TAMPA PARA GUARDAR Coloque a tampa na taça para a guardar no frigorífico.

Conselho: para picar os alimentos mais facilmente numa taça cheia, rode a manivela meia volta para a esquerda e depois pique sem problemas.

Precaução: as lâminas estão muito afiadas. Manusear as lâminas com muito cuidado.

Kit de cozinha Starly® ROTOCHÉF
Partes do aparelho:

- 1. Tampa do bocal
2. Taça
3. Manivela
4. Asa da taça
5. Tampa superior
6. Suporte de segurança dos alimentos
7. Espremedor de citrinos
8. Espremedor de citrinos grande
9. Separador de claras
10. Pá de bater / incorporar
11. Tampa para guardar
12. Base multifuncional
13. Lâminas para picar
14. Accessório para cortar em rodelas
15. Accessório para cortar em juliana
16. Accessório para cortar em tiras
17. Ralador

O conjunto inclui:
Starly® ROTOCHÉF
Accessório para cortar em rodelas
Lâminas para picar
Espremedor
Ralador
Accessório para cortar em tiras
Accessório para cortar em juliana
Pá de bater / incorporar
Tampa para guardar

Montagem
1. Inserir a asa na taça.
2. Inserir a manivela na tampa superior.
3. Inserir a tampa do bocal.
4. Inserir o separador de claras.

Espremedor
1. Instalar o espremedor de citrinos. Utilizar o espremedor de citrinos grande para citrinos maiores.
2. Pressionar e rodar os citrinos para fazer sumo.

Picadora
1. Instalar as lâminas para picar e colocar os alimentos uniformemente na taça.
2. Segurar na tampa superior e rodar o manipulador para a direita para picar e misturar.

Base multifuncional
1. Instalar a base multifuncional.
2. Colocar os alimentos no suporte de segurança. Segurar na asa e começar a fatiar.

Pá de bater / incorporar
1. Instalar a pá. Colocar os alimentos uniformemente na taça.
2. Segurar na tampa superior e rodar o manipulador para a direita para bater e misturar.

Cuidado!
-Lâminas afiadas! Manter fora do alcance das crianças!
-Utilizar, lavar e guardar com cuidado.
-Utilizar o suporte de alimentos para segurança.
-Cortar os alimentos em pedaços pequenos para caberem no suporte de alimentos. Não encher demasiado.
-Apto para a prateleira superior da máquina de lavar louça; manter uma temperatura inferior a 65°C.
-Evitar um uso excessivo de detergente!
-Não utilizar a taça para guardar alimentos.
-Não colocar este produto no forno ou no micro-ondas.

Garantia de qualidade:
Este produto está coberto por uma garantia contra defeitos de fabrico sujeita aos prazos estipulados pela legislação em vigor em cada país. Esta garantia não cobre os danos decorrentes dum uso inadequado, uso comercial negligente, desgaste anormal, acidentes ou manipulação indevida.

VOLG DE INSTRUCTIES OM HET HANDVAT TE BEVESTIGEN ANLEITUNG

OPGELET! WEES VOORZICHTIG MET DE MESSEN, WANT ZE ZIJN ZEER SCHERP!

WAARSCHUWINGEN 1. Was de messen, de kom en de bovenkant af met een spons of een nylon borstel en wat afwasmiddel voordat u ze voor het eerst gebruikt. 2. Let op dat u tijdens het afwassen het scherpe deel van de messen niet aanraakt. Bewaar de messen op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen. 3. Doe de kom nooit overvol. Draai telkens wanneer u ingrediënten toevoegt de hendel eerst een kwart naar links voordat u weer naar rechts draait om de nieuwe voedingsmiddelen te snijden. 4. Het is niet raadzaam dit product te gebruiken voor harde voedingsmiddelen, zoals koffiebonen, pitten en schaalvruchten. 5. Draai de hendel nooit langdurig of snel naar links. Begin altijd traag te draaien en versnel geleidelijk aan. 6. Gebruik het product niet om voedingsmiddelen op te warmen of te bereiden in de magnetron.

GEBRUIK VAN DE VERSCHILLENDE ACCESSOIRES

- HAKMESSEN Ideaal om tomaat, ui, knoflook, paprika, selderi, noten, champignons enz. te hakken en te snijden.
ACCESSOIRE OM SCHIJFJES TE SNIJDEN Om fruit, courgette, aubergine, komkommer, aardappel enz. in perfecte schijfjes te snijden.
CITRUSPERS Om sinaasappel, grapefruit- en citroensap te maken.
RASP Rasp de schil van sinaasappels, citroenen en limoenen om voedsel op smaak te brengen en te versieren. Ook geschikt voor gember en knoflook.
ACCESSOIRE OM IN REPEN TE SNIJDEN Om kool, sla, wortel, kaas en andere ingrediënten te snijden voor salades.
ACCESSOIRE OM IN JULIENNE TE SNIJDEN Om frieten en groentereepjes te snijden.
KLOPPER Om eieren te klutsen, slagroom te kloppen en te mengen.
BEWAARDEKSEL Zet het deksel op de kom om deze in de koelkast te bewaren.

Tip: wanneer de kom helemaal vol is, gaat het hakken gemakkelijker als u de hendel eerst een halve slag naar links draait en dan pas naar rechts.

Opgelet: de messen zijn zeer scherp. Hanteer ze uiterst voorzichtig.

Starly® ROTOCHÉF keukenkit
Onderdelen:

- 1. Deksel voor tuit
2. Kom
3. Draaihendel
4. Handvat voor kom
5. Bovenkant
6. Veiligheidshouder
7. Citrusperser
8. Grote citrusperser
9. Eiwitscheider
10. Klopper
11. Bewaardeksel
12. Multifunctionele basis
13. Hakmessen
14. Accessoire om schijfjes te snijden
15. Accessoire om in julienne te snijden
16. Accessoire om in repen te snijden
17. Rasp

De set bestaat uit:
Starly® ROTOCHÉF
Accessoire om schijfjes te snijden
Hakmessen
Citrusperser
Rasp
Accessoire om in repen te snijden
Accessoire om in julienne te snijden
Klopper
Bewaardeksel

Montage
1. Klik het handvat op de kom.
2. Steek de draaihendel in de bovenkant.
3. Breng het deksel voor de tuit aan.
4. Breng de eiwitscheider aan.

Vruchtensperser
1. Installeer de citrusperser. Gebruik de grote citrusperser voor grote citrusvruchten.
2. Druk en draai om te persen.

Hakmachine
1. Installeer de hakmessen en verdeel het voedsel gelijkmatig over de kom.
2. Bevestig het te raspn voedsel op de veiligheidshouder. Neem het handvat vast en begin te raspn of te snijden.

Multifunctionele basis
1. Installeer de multifunctionele basis.
2. Bevestig het te raspn voedsel op de veiligheidshouder. Neem het handvat vast en begin te raspn of te snijden.

Klopper
1. Installeer de klopper. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de kom.
2. Houd de bovenkant vast en draai de hendel naar rechts om te kloppen en te mengen.

Let op!
-Scherpe messen! Buiten het bereik van kinderen houden!
-Wees steeds voorzichtig wanneer u het product gebruikt, wast en opbergt.
-Gebruik de veiligheidshouder.
-Snij het voedsel in kleine stukken, zodat het in de houder past. Doe de kom niet te vol.
-Geschikt voor het bovenste rek van de vaatwasser bij een maximumtemperatuur van 65°C.
-Gebruik niet te veel afwasmiddel!
-Niet geschikt om voedsel in te bewaren.
-Niet geschikt voor de oven of magnetron.

Kwaliteitsgarantie:
Voor dit product geldt een garantie tegen fabrieksfouten gedurende de periode die in de wetgeving van elk betreffend land is vastgelegd.
Onder de garantie valt niet de schade die het gevolg is van een verkeerd of nalatig gebruik, abnormale slijtage, ongelukken of onjuiste behandeling.

