

Rosenstein & Söhne®

Elektrische Universalreibe



NC-3630-675

Bedienungsanleitung

Inhalt

Ihre neue Universalreibe	4
Lieferumfang.....	4
Wichtige Hinweise zu Beginn.....	5
Sicherheitshinweise.....	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung.....	6
Konformitätserklärung	6
Technische Daten	6
Produktdetails.....	7
Inbetriebnahme	8
Montage des Geräts	9
Verwendung	10
Die einzelnen Schneidplatten.....	10
Reinigung und Aufbewahrung	18
Fehlersuche.....	18

Ihre neue Universalreibe

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Universalreibe. Mit diesem Gerät können Sie jederzeit bequem Gemüse nach Wunsch in Scheiben, Streifen usw. schneiden.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Universalreibe optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Universalreibe
- Schneidemesser-Einsatz
- Pommes- Frites-Einsatz
- Reibe-Einsatz
- Iceshaver-Einsatz
- Schneide-Einsatz
- 2 Streifenschneide-Einsatz (dick/ dünn)
- Püriermesser-Einsatz
- Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise zu Beginn

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Handhaben Sie die Schneidplatten vorsichtig, es besteht Verletzungsgefahr.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät demontieren.
- Wenden Sie bei Montage und Demontage keine Gewalt an.
- Bewegen Sie das laufende Gerät nicht.
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden.
- Nehmen Sie nie Ihre Finger, um Gemüse oder Eis im Einfüllschacht zusammenzudrücken.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.
- Beschädigte oder stumpfe Schneidplatten müssen ersetzt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag / Monat / Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3630 in Übereinstimmung mit der EMV-Richtlinie 2004/108/EG, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU befindet.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1–3, 79426 Buggingen, Deutschland



Leiter Qualitätswesen
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz
07.08.2013

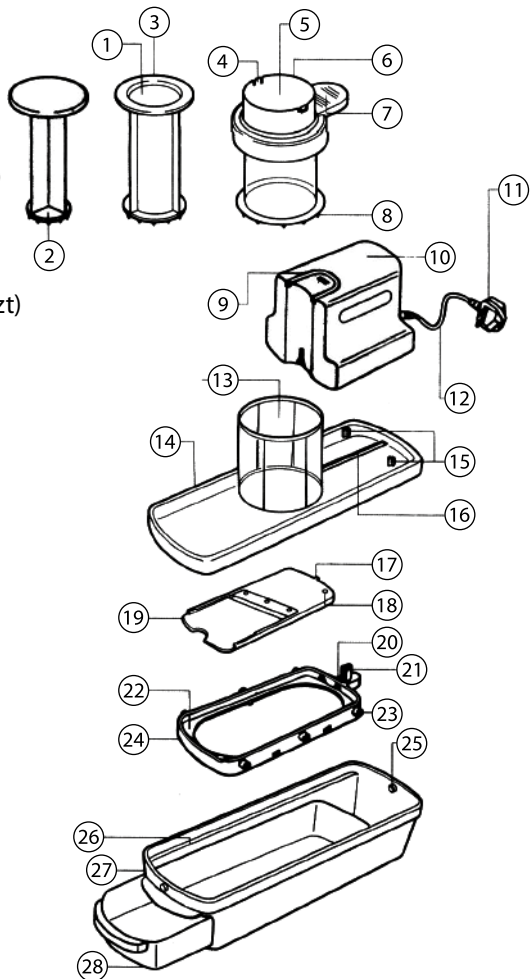
Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de. Klicken Sie unten auf den Link **Support (Handbücher, FAQs, Treiber & Co.)**. Geben Sie anschließend im Suchfeld die Artikelnummer NC-3630 ein.

Technische Daten

- Stromversorgung: 220–240 V, 50 Hz
- Nennleistung: 30 W
- Max. Betriebsdauer ohne Unterbrechung: 3 Min
- Umdrehungen: 250 Bewegungen/Minute (ohne Füllung)
- Kapazität Auffangbehälters: 1,2 l
- Abmessungen: 12 × 34,2 × 21 cm (B × L × H)
- Gewicht: 2,6 kg

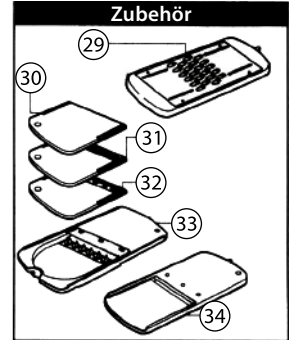
Produktdetails

1. Kleiner Einfüllschacht (ø 40 mm)
2. Kleiner Stopfer
3. Mittlerer Schieber
4. Steg
5. Mittlerer Einfüllschacht (ø 60 mm)
6. Großer Stopfer (Kleiner und mittlerer Einfüllschacht und kleiner Stopfer werden zu großem Stopfer zusammengesetzt)
7. Einschaltring
8. Zähne
9. Ein/Aus-Schalter
10. Motoreinheit
11. Netzstecker
12. Netzkabel
13. Großer Einfüllschacht (ø 80 mm)
14. Abdeckung
15. Einrastzapfen für Motoreinheit
16. Nut
17. Steg
18. Befestigungsöffnung
19. Schneidplatte
20. Einrastzapfen
21. Hebel
22. Auflagefläche
23. Rollen
24. Träger für Schneideinsätze
25. Anschlag
26. Auflagen
27. Behälter
28. Sammelschublade



Zubehör

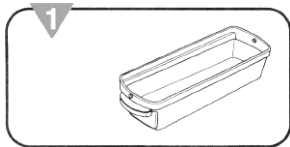
- 29. Reibe
- 30. Scheibeneinsatz
- 31. Einsatz für dünne Streifen
- 32. Einsatz für dicke Streifen
- 33. Pommes Frites-Einsatz
- 34. Ice-Shaver



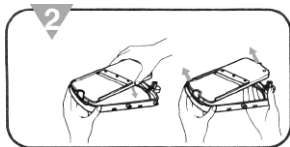
Inbetriebnahme

Reinigen Sie alle Teile mit Ausnahme der Motoreinheit mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Tragen Sie etwas hochwertiges Pflanzenöl auf die Metallteile der Schneidplatten auf, um ein Anlaufen zu verhindern.

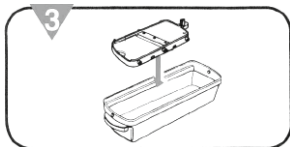
Montage des Geräts



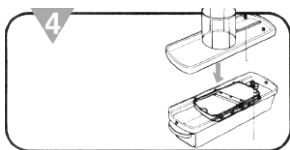
1. Schieben Sie die Sammelschublade seitlich in den Behälter.



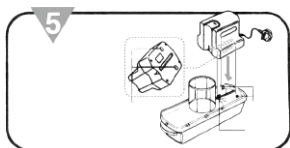
2. Legen Sie die gewünschte Schneidplatte in den Träger für Schneideinsätze.



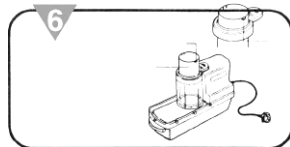
3. Platzieren Sie beides auf den Auflagen rechts und links am Behälter. Der Hebel muss nach oben zeigen.



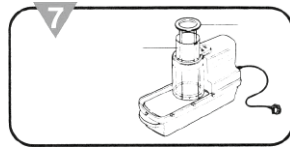
4. Setzen Sie die Abdeckung so auf den Behälter, dass der Hebel durch die Öffnung ragt.



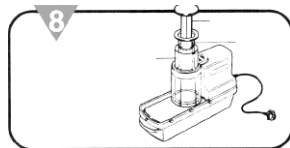
5. Positionieren Sie die Motoreinheit auf der Abdeckung, so dass die Zapfen auf der Abdeckung in den entsprechenden Aussparungen in der Motoreinheit einrasten.



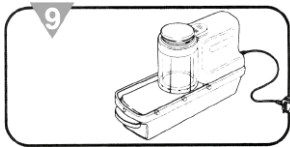
6. Setzen Sie den großen Stopfer in den großen Einfüllschacht ein.



7. Setzen Sie den mittleren Stopfer in den großen Stopfer ein.



8. Setzen Sie den kleinen Stopfer in den mittleren Stopfer ein.



9. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

Verwendung



HINWEIS:

Verwenden Sie die einzelnen Schneidplatten und -einsätze nur für die angegebenen Gemüsesorten.

Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene Arbeitsfläche. Waschen Sie das Gemüse und schneiden Sie es bei Bedarf in Stücke, die in den gewünschten Einfüllschacht passen.

Die einzelnen Schneidplatten

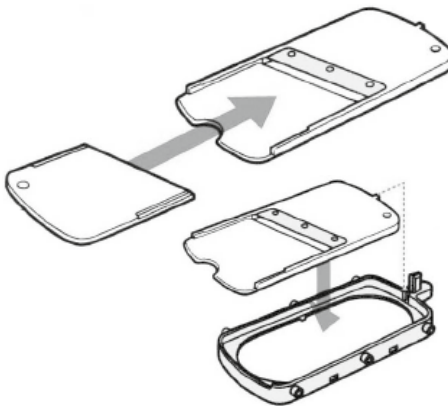
- Scheiben-Schneidplatte



ACHTUNG!

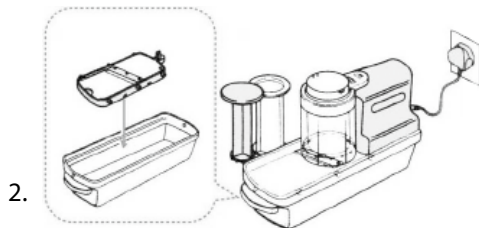
Verwenden Sie diese Schneidplatte ausschließlich für Gemüse! Sie eignet sich nicht für das Schneiden von Fleisch, Fisch, Schinken, Wurst, Käse, harte oder gefrorene Lebensmittel, weiches Gemüse wie Schalotten oder Auberginen und faseriges Gemüse wie Lauch.

Schneiden Sie dicke Scheiben von 5 mm Dicke ohne zusätzlichen Einsatz. Für dünnere Scheiben verwenden Sie den Scheibeneinsatz.

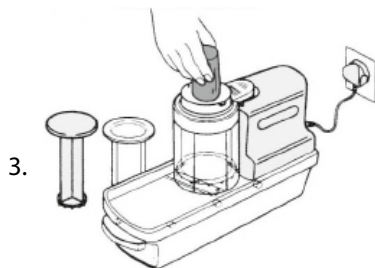


1.

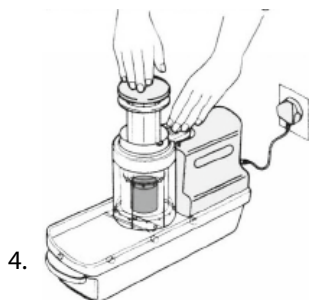
Setzen Sie den Einsatz in den Träger für Schneideinsätze ein.



Setzen Sie den Träger auf den Behälter.



Schälen Sie das Gemüse. Schneiden Sie es in runde oder rechteckige Stücke, die in den Einfüllschacht passen. Gemüse wie Rettich oder Kohl können Sie vorher vierteln.



Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter, um den Schneidevorgang zu starten.

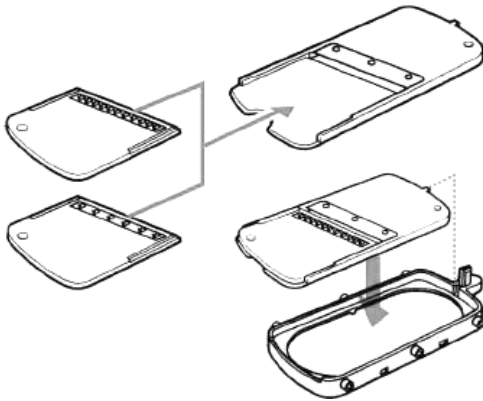
- **Streifen-Schneideplatte**

Verwenden Sie diesen Einsatz, um Gemüsestreifen zu schneiden. Für diese Platte gibt es zwei Einsätze für feine und grobe Streifen.



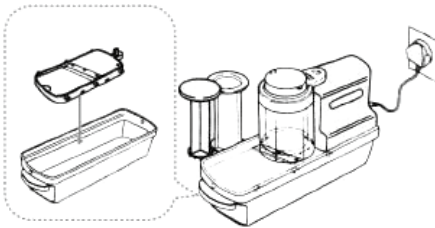
ACHTUNG!

Diese Einsätze eignen sich nicht für Fleisch, Fisch, Schinken, Wurst, Käse, harte oder gefrorene Lebensmittel, hohles Gemüse wie Paprika, weiches Gemüse wie Auberginen, Tomaten oder Zitronen und faseriges Gemüse wie Lauch.



1.

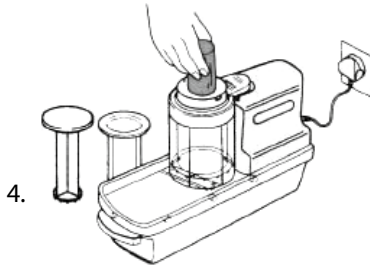
Setzen Sie die Einsätze in den Träger für Schneideinsätze ein.



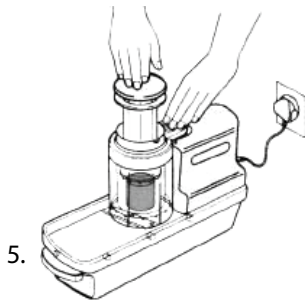
2.

Setzen Sie den Träger auf den Behälter.

- Schälen Sie das Gemüse. Schneiden Sie es in eine Länge, die in den Einfüllschacht passt.



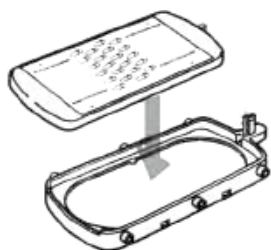
Geben Sie das Gemüse so in den Trichter, dass die Fasern parallel zur Schneiderichtung ausgerichtet sind.



Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter, um den Schneidevorgang zu starten.

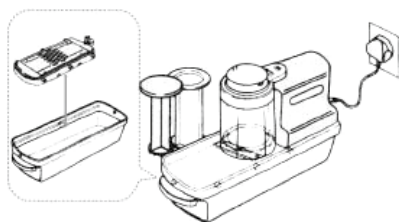
- **Reibe**

Die Reibe eignet sich für harten Käse, der senkrecht in den kleinen Einfüllschacht eingebracht werden sollte. Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus.



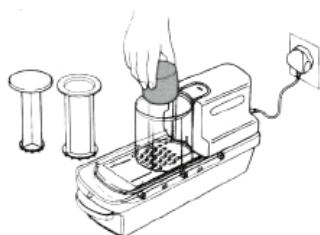
1.

Setzen Sie die Reibe in den Träger für Schneidein-sätze ein.



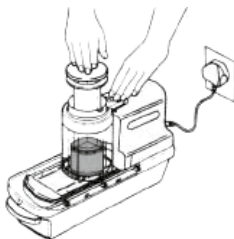
2.

Setzen Sie den Träger auf den Behälter.



3.

Schneiden Sie den Käse so klein, dass er in den Einfüllschacht passt. Geben Sie den Käse in den Einfüllschacht.



4.

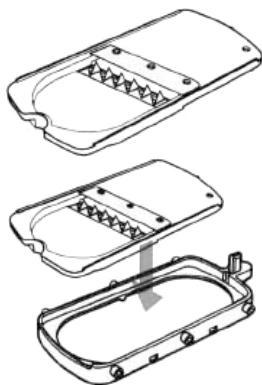
Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter, um den Reibevorgang zu starten.

**HINWEIS:**

Achten Sie darauf, dass die maximale Füllhöhe in der Sammelschublade nicht überschritten wird.

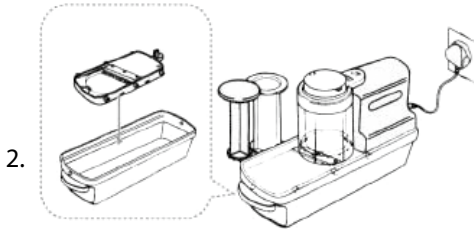
- **Pommes-Frites-Schneidplatte**

Diese Schneidplatte eignet sich am besten für Kartoffeln. Anderes Gemüse lässt sich nicht gut schneiden. Das Ergebnis ist noch besser, wenn Sie die Kartoffeln an einem Ende so abschneiden, dass sie gerade auf der Schneidplatte aufliegen.

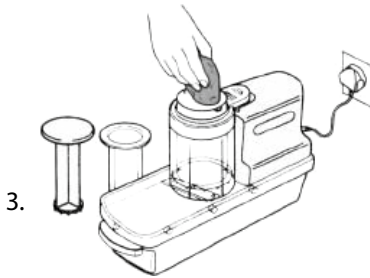


1.

Setzen Sie den Pommes-Frites-Einsatz in den Träger für Schneideeinsätze ein.

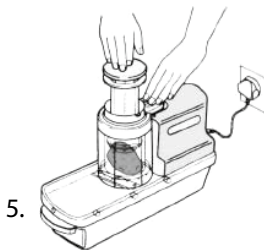


Setzen Sie den Träger auf den Behälter. Setzen Sie die Abdeckung auf den Behälter.



Geben Sie eine Kartoffel in den Einfüllschacht. Ihnen stehen drei verschieden große Einfüllschächte zur Verfügung.

4. Drücken Sie die Kartoffel mit dem Stopfer in den Einfüllschacht.



Starten Sie das Gerät, indem Sie den Ein/Aus-Schalter drücken.

- **Püree-Schneidplatte**

Mit dieser Schneidplatte können Sie aus gekochten Kartoffeln und anderem weichen oder gekochten Gemüse Püree herstellen.

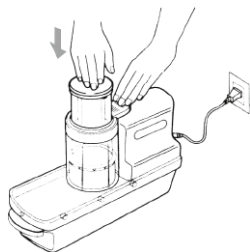
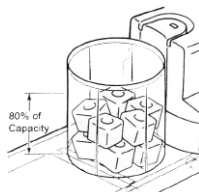
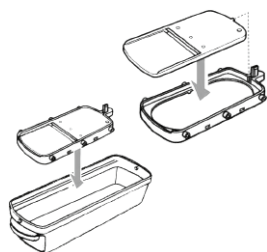
- **Ice-Shaver**

Setzen Sie den Steg in die Führung ein und setzen Sie den Iceshaver auf den Träger für Schneideeinsätze.

Nehmen Sie das Eis aus dem Eisfach.

Füllen Sie den großen Einfüllschacht zu ca. $\frac{2}{3}$ mit Eiswürfeln.

Setzen Sie den großen Stopfer ein. Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter. Üben Sie nicht zu viel Druck aus.



Entnehmen Sie das Eis aus der Sammelschublade.



HINWEIS:

Benutzen Sie keine großen Eiswürfel aus dem Supermarkt!

Reinigung und Aufbewahrung

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung mit Ausnahme der Motoreinheit mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Die Motoreinheit können Sie bei Bedarf mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen. Tragen Sie einige Tropfen hochwertiges Pflanzenöl auf die Metallteile der Schneidplatten auf, um ein Anlaufen zu verhindern. Das gesamte Zubehör lässt sich platzsparend in der Sammelschublade verstauen.

Fehlersuche

Problem	Ursache	Behebung
1. Gerät lässt sich nicht einschalten.	Einschaltring nicht richtig in der Mulde auf der Motoreinheit positioniert. Fremdkörper im Einschaltring.	Einschaltring richtig positionieren. Fremdkörper entfernen.
	Bewegung wird durch zuviel Gemüse blockiert.	Stecker herausziehen, Gemüse nach 1 Stunde entfernen, nicht vorher. Fremdkörper entfernen.
2. Platte bewegt sich nicht.	Fremdkörper auf der Auflagefläche des Behälters.	Fremdkörper entfernen.
3. Heftige Vibrationen	Fremdkörper in der Mulde auf der Motoreinheit.	Fremdkörper entfernen.
	Zuviel geschnittenes Gemüse in der Sammelschublade. Gerät steht auf unebener Fläche.	Sammelschublade leeren. Gerät auf ebene Fläche stellen.

