



Das Werkzeug der Gourmets.



**Multischneider
Multi-Cutter
Hachoir mécanique**



Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Multischneider aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

Der Multischneider von RÖSLE schneidet mühelos Obst, Gemüse und Kräuter je nach Bedarf in mittlere oder kleine Stücke. Mit dem umfangreichen Zubehör eignet sich der Multischneider auch hervorragend zum Zubereiten von **Saucen, Dressings, Suppen, Kindernahrung, Müsli und vielem mehr und zum Trockenschleudern von Kräutern.**

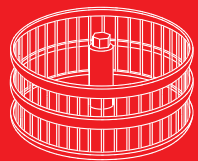
- **Patentierter Schneidmechanismus** mit zwei beweglichen Klingen
- **Die Versteifungsrippen im Behälter sowie der Ab- und Aufweiser am Schneidrotor** sorgen für eine gleichmäßige Verteilung des Inhalts in der Schüssel und für ein optimales Schneidergebnis
- **Patentierter, wartungsfreier Antrieb**, Übersetzung 1:7
- **Funktionsdeckel** mit Edelstahlgehäuse
- **Ergonomischer Kunststoffgriff** zum Ziehen
- **Schüssel aus transparentem, bruchfestem Kunststoff (SAN)** mit Rutschsicherung im Schüsselboden
- **Einfache Reinigung**
- **Umfangreiches Zubehör:** Spachtel, Kräuterkorbchen, Mixer-Einsatz, Aufbewahrungsdeckel, Klingenschutz (zur Aufbewahrung)

1. Der Multischneider im Detail

Aufbewahrungsdeckel



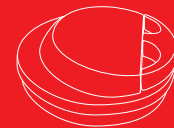
Schüssel



Kräuterkörbchen

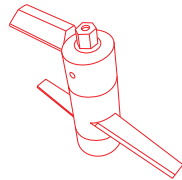


Mixer-Einsatz

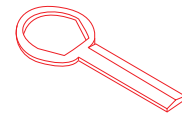


Deckel mit integriertem
Zugmechanismus

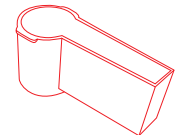
Schneidrotor mit „Abweiser“
und zwei Klingen



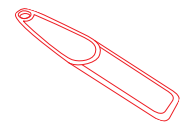
„Aufweiser“



Schutzhülle für den Schneidrotor
(zur Aufbewahrung)



Spachtel



2. Inbetriebnahme

Reinigen Sie alle Bestandteile vor dem ersten Gebrauch. Beachten Sie dazu bitte auch die Hinweise unter dem Abschnitt 3 „Reinigung und Aufbewahrung“.

2.1. Zerkleinern von Gemüse und Früchten

Stellen Sie den Behälter auf eine trockene und stabile Arbeitsfläche. Nehmen Sie den Schneidrotor aus seiner Schutzhülle. Achten Sie darauf, dass Sie sich an den scharfen Messern nicht verletzen.

Für leichtes und schnell haftendes Schneidgut befestigen Sie den Aufweiser an der Unterseite des Schneidrotors. Der Aufweiser muss nach oben zeigen. Zum Befüllen der Schüssel sollten die Klingen und der oben liegende Abweiser übereinander stehen, damit ein Maximum an Schnittgut aufgenommen werden kann.

Großes Obst oder Gemüse vor dem Befüllen halbieren oder vierteln, damit die Messer nicht blockiert werden.

Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und achten Sie darauf, dass sich der Sechskant des Schneidrotors in der dafür vorgesehenen Aufnahme im Deckel fixiert. Wenden Sie dazu keine Kraft auf.

Nun ist der Multischneider zum Einsatz bereit.

Legen Sie eine Hand von oben auf den Multischneider, halten Sie ihn fest und betätigen mit der anderen Hand den Zugmechanismus, indem Sie an dem schwarzen Griff ziehen. Die erste Zugbewegung ist schnell und kräftig auszuführen. Lassen Sie den Griff bei vollem Auszug nicht los, sondern folgen Sie mit der Hand dem Griff, während die Automatik den Antriebsmechanismus zurückspult.

Je schneller gezogen wird, umso effektiver arbeitet der Multischneider und umso kleiner ist in kurzer Zeit das Schneidergebnis.

Schnittresultate

(in Abhängigkeit vom jeweiligen Gemüse oder Obst):

5 – 6 Züge: grobes bis mittelfeines Schnittresultat

7 – 12 Züge: mittelfeines Schnittresultat

13 – 20 Züge: feines bis sehr feines Schnittresultat

Anbringung des Aufweisers

Zum Zerkleinern von leichtem und schnell haftendem Schnittgut, wie z. B. Petersilie oder getrockneten Kräutern, ist es von Vorteil, unter den Messern den Aufweiser anzubringen. Dieser sorgt dafür, dass das Schnittgut vom Schüsselboden aufgewirbelt wird und in den Schneidebereich der Messer gelangt.

Der Aufweiser wird am unteren Teil des Schneidrotors aufgesteckt. Er passt nur in einer Stellung an die Unterseite des Schneidrotors. Bei korrekter Anbringung zeigt der Aufweiser nach oben und steht gegenüberliegend zum oberen Abweiser.

2.2. Trockenschleudern von Kräutern

Zum Trockenschleudern von Kräutern verwenden Sie das Kräuterkörbchen anstelle des Schneidrotors. In diesem Fall sollten die Zugbewegungen eher langsam und vorsichtig ausgeführt werden, damit die Kräuter durch die hohe Zentrifugalkraft nicht zu stark zusammen oder in die Öffnungen des Korbeinsatzes gepresst werden.

2.3. Rühren und Mixen von Saucen, Suppen und Dressings

Wird der Schneidrotor gegen den Mixer-Einsatz getauscht, bekommen Sie im Handumdrehen leckere Saucen, Suppen, Sahne und Dressings. Der Mixer-Einsatz ist zum Rühren oder Verquirlen von flüssigen und halbfesten Konsistenzen bestens geeignet.

2.4. Aufbewahren und Frischhalten

Mit dem Aufbewahrungsdeckel mit Frischeventil können geschnittenes Gemüse, frische Kräuter oder zubereitete Saucen hervorragend im Kühlschrank aufbewahrt und frisch gehalten werden.

3. Reinigung und Aufbewahrung

Alle Teile bis auf den Deckel (mit Zugmechanismus) und den Schneidrotor sind spülmaschineneeignet. Beim Aufbewahrungsdeckel weisen wir darauf hin, dass bei der Reinigung in der Spülmaschine leichte Verformungen auftreten können. Der Deckel mit Zugmechanismus darf weder in die Spülmaschine gegeben noch in Spülwasser eingetaucht werden. In der Regel genügt es, mit einem feuchten Tuch den Boden des Deckels zu reinigen. Sollte dennoch einmal Wasser in den Deckel gelangen, befindet sich im Deckelboden eine Öffnung, welche mit einer Münze oder einem Schraubenzieher geöffnet werden kann. Nach dem Entleeren, den Deckel vollständig trocknen lassen und anschließend wieder korrekt verschließen.

Hinweis: Beim Reinigen des Schneidrotors ist besondere Vorsicht geboten, da die Klingen sehr scharf sind. Er sollte nicht zusammen mit anderem Geschirr im Spülbecken liegen, dadurch entsteht eine hohe Verletzungsgefahr. Zur Reinigung verwenden Sie am besten die RÖSLE Spülbürste. Vorsicht auch beim Abtrocknen.

Bewahren Sie den Schneidrotor stets in der Schutzhülle auf. Achten Sie beim Einstecken darauf, dass Sie sich nicht an den scharfen Klingen verletzen.

4. Allgemeine Sicherheitshinweise

Der Multischneider ist kein Spielzeug und ist mit der notwendigen Sorgfalt zu behandeln. Kleinteile können von Kindern verschluckt werden, bitte daher von Kindern fernhalten.

- Da die Klingen am Schneidrotor sehr scharf sind, ist bei der Verwendung des Multischneiders und bei der Reinigung besondere Vorsicht geboten.
- Der Schneidrotor sollte nach Möglichkeit immer in der Schutzhülle aufbewahrt werden.
- Bei Betätigung des Zugmechanismus den Deckel stets mit einer Hand halten.
- Solange der Schneidrotor in Bewegung ist, den Deckel nicht abnehmen.
- Das Gerät nur auf einer stabilen und trockenen Arbeitsfläche verwenden.
- Den Multischneider nicht verwenden, wenn sichtbare Schäden oder Mängel in der Funktion vorliegen.
- Der Multischneider ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch mit Lebensmitteln geeignet.

Auf dieses Produkt erhalten Sie 5 Jahre Garantie.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE Küchenwerkzeug.

Ihr RÖSLE Team aus Marktoberdorf

5 Jahre
RÖSLE-
Garantie

Dear RÖSLE Customer,

Thank you for choosing the high quality Multi-Cutter by RÖSLE. It's a wise choice and one that will prove the test of time as a durable top quality product.

To make sure you get optimum results and long-lasting service from your new kitchen utensil, we've compiled some important information plus tips for optimal use and aftercare, as well as safety guidelines.

Outstanding product features at a glance:

The Multi-Cutter from RÖSLE effortlessly chops fruit, vegetables and herbs finely or coarsely as required. With a wide range of complementary accessories, the Multi-Cutter performs superbly when preparing **sauces, dressings, soups, baby food, muesli and lots more. It is also a perfect aid for spinning herbs dry.**

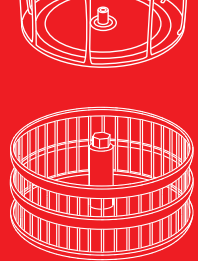
- **Patented cutting mechanism** with two moving blades
- **Reinforcements in the receptacle and upward and downward deflectors on the rotor** ensure even distribution of contents in the bowl and thus give optimum cutting results
- **Patented drive mechanism**, gearing ratio 1:7, maintenance free
- **Functional lid** with stainless steel cover
- **Ergonomic pull out hand grip** made from synthetic material
- **Bowl made from transparent, unbreakable synthetic material (SAN)** with anti-slip provision in receptacle base
- **Easy clean**
- **Range of useful accessories:** spatula, herb basket, mixer inset, storage lid, blade guard (for storage)

1. Close-up on the RÖSLE Multi-Cutter

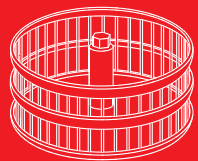
Storage lid



Bowl



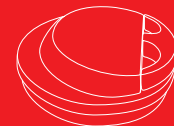
Herb basket



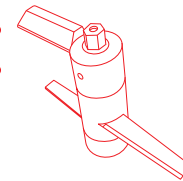
Mixer inset



Lid with integrated pull mechanism



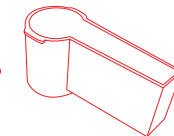
Rotor with downward deflector and two blades



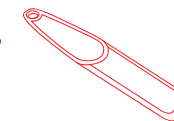
Upward deflector



Rotor blade guard (for storage)



Spatula



2. First time use

Before first time use clean all parts of the Multi-Cutter. Take care to observe the instructions provided under paragraph 3 “Cleaning and storage”.

2.1. Chopping fruit and vegetables

Place the receptacle on a dry and stable worktop. Remove the blade guard from the rotor. Be careful to avoid injury from the sharp blades.

For shredding sticky, lightweight ingredients fix the upward deflector to the underside of the rotor. The upward deflector must point in an upward direction. When filling the bowl, the blades should be aligned with the downward deflector so that they are positioned directly above each other to provide space for a maximum load of ingredients.

Large fruit or vegetables should be halved or quartered before processing in the cutting apparatus so as not to block the blades.

Place the lid onto the bowl and make sure that the six edges of the rotor correctly fit into position. Do not apply force when doing this.

The Multi-Cutter is now ready for use.

Place one hand onto the top of the Multi-Cutter, grip it well and use the other hand to operate the mechanism by pulling on the black hand grip. The first pull should be quick and powerful. Do not relax your hold on the grip when it is in its extended position, instead keep hold of it while the automatic mechanism returns it to its original position.

The faster the tug on the grip of the Multi-Cutter the smaller and more effectively the ingredients are shredded.

Cutting results

(depending on type of vegetable or fruit):

5 – 6 tugs: coarse to medium fine shredding

7 – 12 tugs: medium fine shredding

13 – 20 tugs: fine to extra fine shredding

Positioning the upward deflector

When shredding sticky, lightweight ingredients such as parsley or dried herbs, use of the upward deflector under the rotor blades is recommended. This ensures that the items are scooped up from the base and fed into the cutting area of the blades.

The upward deflector is clipped into position on the underside of the rotor. There is only one position in the base of the rotor where it fits. When correctly mounted the upward deflector points upward and is aligned with the downward deflector above.

2.2. Spinning herbs dry

Replace the rotor blades with the herb basket for spinning herbs dry. In this case the pull mechanism should be operated slowly and more carefully so that herbs are neither crushed nor pressed into the apertures of the herb basket by centrifugal force.

2.3. Stirring and mixing sauces, soups and dressings

By changing from the rotor blades to the mixer inset, you'll be able to turn out delicious sauces, soups, creams, dips and dressings in seconds. The mixer inset is designed for stirring or whisking liquids and semi-liquid consistencies.

2.4. Storing and keeping things fresh

With the storage lid and its ventilation valve, chopped vegetables, fresh herbs or prepared sauces can be stored under perfect conditions and kept fresh in a refrigerator.

3. Cleaning and storage

All components except for the lid (with pull mechanism) and the rotor blades are dishwasher safe. We'd like to point out that the storage lid may slightly distort if put into a dishwasher. The lid with its pull mechanism should not be cleaned in a dishwasher or be submerged in washing up water. A wipe with a damp cloth usually suffices to clean the underside of the lid. If by any chance water seeps in, there is an aperture in the lid underside which can be opened using a coin or screw-driver. Once the water has been removed, make sure the lid is completely dry before re-assembling it.

Note: When cleaning the rotor blades absolute caution is necessary since the blades are extremely sharp. In order to prevent risk of injury, this component should not be submerged in the sink together with other utensils. A RÖSLE Washing-up Brush is the perfect tool for cleaning it. Caution is also needed when drying.

The rotor should always be stored in its protective blade guard. When applying the guard, be careful to avoid injury on the sharp blades.

4. General Safety Guidelines

The Multi-Cutter must not be used as a toy and should be handled with caution. Small components could be accidentally swallowed by children so please keep the appliance safely out of their reach.

- The blades on the rotor are extremely sharp so caution is advised at all times when handling or cleaning the utensil.
- The rotor should always be stored in its protective guard.
- When operating the pull mechanism, always hold the lid firmly with one hand.
- Keep the lid in position while the rotor is in action.
- The appliance should only be used on a dry and stable worktop.
- The Multi-Cutter should not be used if visible damage is apparent or if it seems to malfunction.
- The Multi-Cutter is designed exclusively for household appliance with foodstuff.

We grant you a 5 Year Warranty on this product.

We wish you long lasting service from your new RÖSLE Kitchen Appliance.

Your RÖSLE Team from Marktobendorf

5 Year
RÖSLE-
Warranty

Chère Cliente, cher Client RÖSLE,

Nous vous remercions d'avoir choisi le Hachoir mécanique haut de gamme de notre maison. Le choix d'un article de qualité. Afin qu'il vous apporte entière satisfaction pendant de nombreuses années, nous avons réuni ici les informations importantes sur l'article ainsi que les conseils d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

Tous les avantages en un clin d'œil:

Le Hachoir mécanique RÖSLE coupe rapidement et facilement les fruits, les légumes et les fines herbes en moyens ou petits morceaux suivant les besoins. Grâce aux nombreux accessoires, le Hachoir mécanique est également parfaitement adapté pour préparer **les sauces, les vinaigrettes, les soupes, les aliments pour bébés, les compotes et encore beaucoup d'autres choses, voire même pour essorer les fines herbes.**

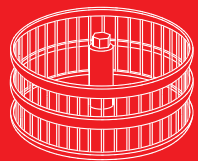
- **Mécanisme de coupe breveté** avec deux lames amovibles
- **Les côtes dans le récipient ainsi que les hélices supérieure et inférieure sur le rotor de coupe** assurent la répartition régulière du contenu dans le récipient ainsi qu'un résultat de coupe optimal
- **Moteur breveté, sans besoin de maintenance**, force motrice 1:7
- **Couvercle fonctionnel** avec boîtier en acier inoxydable
- **Poignée en plastique de forme ergonomique** pour tirer
- **Récipient en plastique transparent (SAN)** et résistant aux chocs avec des sécurités antiglisse au-dessous du récipient
- **Nettoyage simple**
- **Nombreux accessoires:** spatule, corbeille à fines herbes, mélangeur, couvercle pour conserver, cache de protection des lames (pour le rangement)

1. Le Hachoir mécanique en détails

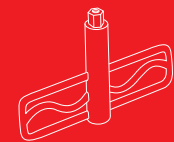
Couvercle pour conserver



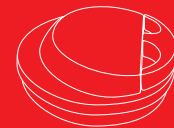
Récipient



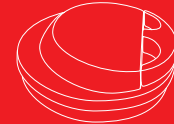
Corbeille à fines herbes



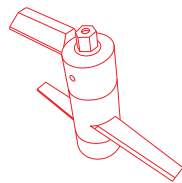
Mélangeur



Couvercle avec mécanisme de rotation



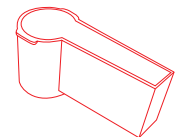
Rotor coupant avec une hélice supérieure et deux lames amovibles



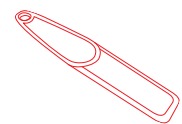
Hélice inférieure



Cache de protection pour le rotor de coupe (pour le rangement)



Spatule



2. Mise en marche

Nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation. Pour ceci, veuillez lire les conseils indiqués dans le paragraphe 3 «Entretien et rangement».

2.1. Hacher des fruits et légumes

Posez le récipient sur une surface stable et sèche. Enlevez le rotor de coupe du cache de protection. Faites attention à ne pas vous blesser avec les lames tranchantes.

Pour des aliments légers et adhérent rapidement, fixez l'hélice inférieure sous le rotor de coupe. L'hélice inférieure doit être dirigée vers le haut. Pour remplir le récipient, les lames et l'hélice supérieure doivent être superposées les unes au dessus des autres, afin que le plus d'aliments possible puissent être mis dans le récipient.

Coupez en quartiers ou en huit les gros fruits ou légumes avant de les mettre dans le récipient afin de ne pas bloquer les lames.

Mettez le couvercle sur le récipient et faites attention à ce que l'hexagone du rotor de coupe soit fixé dans l'emplacement prévu à cet effet. Ne forcez pas. Maintenant votre Hachoir mécanique est prêt à l'emploi.

Posez une main sur le couvercle du Hachoir, tenez-le bien et avec l'autre main tirez sur la poignée noire pour activer le mécanisme de rotation. Le premier mouvement doit être effectué avec force et rapidité. Ne lâchez pas la poignée une fois la ficelle tendue, mais accompagnez la poignée pendant que le mécanisme réenroule la ficelle. Plus vous tirez vite, plus le Hachoir mécanique travaille efficacement et donc plus le résultat de coupe est fin en un minimum de temps.

Résultats de coupe

(en fonction des fruits et légumes utilisés):

5 – 6 tours: résultat gros à moyen

7 – 12 tours: résultat moyen à fin

13 – 20 tours: résultat fin à très fin

Montage de l'hélice inférieure

Pour hacher des aliments légers ou adhérent facilement comme par exemple le persil ou des herbes séchées, il est recommandé de fixer l'hélice inférieure sous les lames. Celle-ci fait en sorte que les aliments soient propulsés vers le haut et atterrissent dans le domaine de coupe des lames.

L'hélice inférieure est fixée sous le rotor de coupe. Elle ne peut être adaptée que dans un sens sous le rotor. Si elle est fixée correctement, l'hélice inférieure est dirigée vers le haut et se trouve à l'opposé de l'hélice supérieure.

2.2. Essorer les fines herbes

Pour essorer les fines herbes, utilisez la corbeille à fines herbes au lieu du rotor de coupe. Dans ce cas-ci, les mouvements pour tirer sur la poignée doivent être effectués plus lentement et avec précaution afin que les fines herbes ne soient pas pressées contre la paroi de la corbeille ou les uns contre les autres à cause de la force centrifuge.

2.3. Remuer et mélanger vinaigrettes, sauces et soupes

Si vous remplacez le rotor de coupe par le mélangeur, vous obtiendrez en un tour de main de succulentes sauces, soupes, crèmes. Le mélangeur est parfaitement adapté pour mélanger ou remuer des liquides de consistance plus ou moins liquides.

2.4. Conserver et gardez au frais

Grâce au couvercle et sa valve fraîcheur vous pouvez conserver au réfrigérateur les légumes hachés, les fines herbes fraîches, les sauces préparées et les garder ainsi frais.

3. Entretien et rangement

Toutes les pièces, sauf le couvercle (avec le système de rotation) et le rotor de coupe vont au lave-vaisselle. Nous vous informons que le couvercle de conservation peut légèrement se déformer au lave-vaisselle. Le couvercle avec le mécanisme de rotation ne doit en aucun cas être mis au lave-vaisselle ni être plongé dans l'eau. En général il suffit de nettoyer le dessous du couvercle avec une éponge ou un chiffon légèrement humide. Si toutefois de l'eau devait entrer dans le couvercle, il y a au fond du couvercle une ouverture qui peut être ouverte à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un tournevis. Videz l'eau et laissez sécher, ensuite refermez correctement le couvercle.

Attention: Lors du nettoyage du rotor de coupe, il faut faire très attention car les lames sont très tranchantes. Il ne doit pas être mis dans l'évier avec d'autres ustensiles, car le risque de blessure devient alors très élevé. Pour le nettoyage du rotor, utilisez au mieux une brosse à vaisselle RÖSLE. Faites attention également en le séchant.

Gardez le rotor de coupe dans le cache de protection. Faites attention à ne pas vous couper avec les lames tranchantes lorsque vous le fixez dans le récipient.

4. Conseils généraux de sécurité

Le Hachoir mécanique n'est pas un jouet et doit être utilisé avec précaution. Les petites pièces peuvent être avalées par les enfants, à tenir hors de portée des enfants.

- Etant donné que les lames du rotor de coupe sont très tranchantes, nous vous recommandons de faire très attention lors de l'utilisation et du nettoyage du Hachoir mécanique.
- Le rotor de coupe doit toujours être conservé dans son cache de protection.
- Lorsque vous tirez sur la poignée, tenez toujours le couvercle d'une main.
- Tant que le rotor de coupe est en mouvement, gardez une main sur le couvercle et ne l'ouvrez pas.
- Utilisez le Hachoir mécanique toujours sur une surface de travail stable et sèche.
- N'utilisez pas le Hachoir si vous remarquez des dégâts visibles ou des anomalies dans la fonction.
- Le Hachoir est conçu pour une utilisation normale avec des aliments à la maison.

Sur cet article nous offrons une garantie de 5 ans.

Nous vous souhaitons entière satisfaction et plaisir avec votre nouvel ustensile RÖSLE.

Votre équipe RÖSLE depuis Marktoberdorf

5 ans
Garantie
RÖSLE

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktobendorf
Deutschland

Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912-190
www.roesle.de