

Spiraalsnijder • Coupe-légumes à spirales • Dispositivo de corte en espiral
Dispositivo per taglio a spirale • Spiral cutting device • Krajalnica spiralna
Spirálvágó • Спиральный нож • جهاز القطع اللولبي

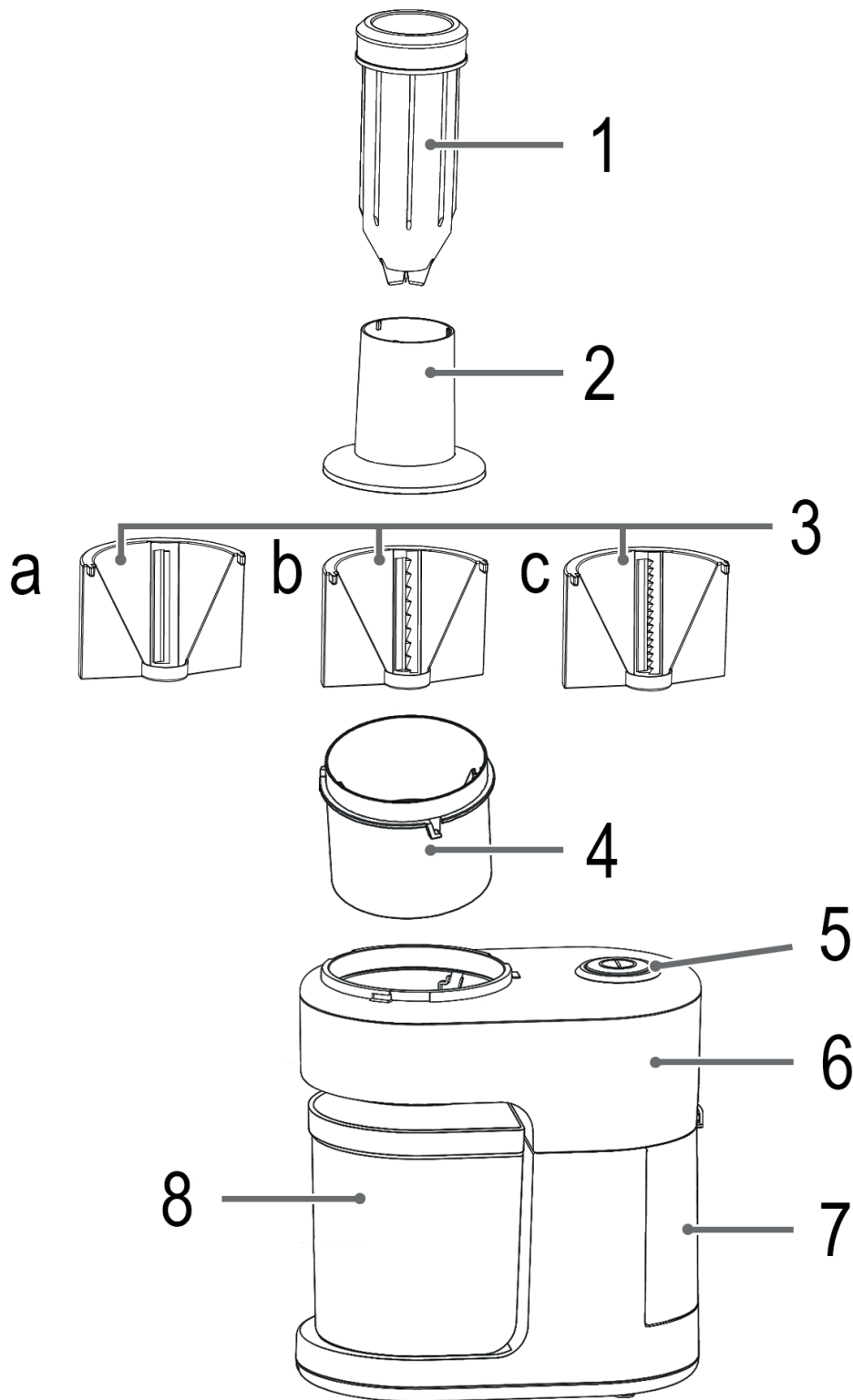


Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że jego użytkowanie będzie ze sobą niosło wiele korzyści.

Symbole użyte w instrukcji użytkowania

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa są wyraźnie zaznaczone. Należy wziąć je pod szczególną uwagę, aby uniknąć wypadków i uszkodzeń urządzenia.



OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo dla zdrowia oraz potencjalne ryzyko obrażeń ciała.



UWAGA:

Oznacza potencjalne zagrożenie urządzenia lub innych obiektów.



WSKAZÓWKA:

Podświetlone wskazówki oraz informacje.

Ogólne uwagi

Przed użyciem urządzenia, należy dokładnie przeczytać podręcznik użytkownika i zachować go wraz z gwarancją, paragonem oraz w razie możliwości wraz z oryginalnym opakowaniem zawierającym wewnętrzne elementy. W razie przekazania urządzenia osobom trzecim, należy dołączyć podręcznik użytkownika.

- Stosować urządzenie wyłącznie do celów prywatnych i zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów handlowych.
- Nie należy używać go na świeżym powietrzu. Należy chronić je przed wysoką temperaturą, bezpośrednim promieniowaniem słonecznym, wilgocią (nie zanurzać pod żadnym pozorem w płynach) i ostrymi krawędziami. Nie obsługiwać urządzenia z mokrymi dłońmi. Jeśli urządzenie ulegnie zamoczeniu, należy natychmiast odłączyć je od zasilania.
- Zawsze, gdy: urządzenie nie jest używane, montowane są akcesoria, urządzenie jest czyszczone lub jego działanie jest wadliwe, należy je wyłączyć oraz odłączyć od sieci (ciągnąc za wtyczkę, a nie sznur zasilający).
- **Nie** należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Wychodząc z pomieszczenia, należy wyłączyć urządzenie. Odłączyć przewód zasilania.
- Regularnie sprawdzać czy urządzenie i przewód zasilania nie posiadają oznak uszkodzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, urządzenia nie należy używać.
- Stosować wyłącznie części oryginalne.
- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, trzymać części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian, itp.) poza ich zasięgiem.



OSTRZEŻENIE:

Małe dzieci nie mogą bawić się folią ze względu na **niebezpieczeństwo uduszenia!**

Szczególne środki ostrożności dla tego urządzenia



OSTRZEŻENIE:

- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania sieciowego przed wymianą akcesoriów lub końcówek, które poruszają się podczas pracy.
- Przed zdjęciem nasadek tnących należy poczekać, aż silnik zatrzyma się całkowicie.
- Nie należy manipulować przy żadnym z mechanizmów zabezpieczających!



OSTRZEŻENIE:

- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Blok silnika nie jest do zanurzania w wodzie w celu jego oczyszczenia. Należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Czyszczenie”.



OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Ostrza nasadek tnących są bardzo ostre! Podczas mocowania i wyjmowania wkładek oraz podczas czyszczenia wchodzimy w kontakt z tymi akcesoriami. Używać tych akcesoriów należy z konieczną ostrożnością, aby nie dopuścić do powstania obrażeń. Dotykać wyłącznie plastikowych elementów wkładek.
- Zawsze korzystać z popychacza w celu dociskania jedzenia, nie palców, ani widelca ani innych przedmiotów.

Przegląd elementów obsługi/Zakres dostawy

- 1 Popychacz
- 2 Szyjka podajnika
- 3 Nasadki tnące
 - a Wkładka do krojenia plasterów grubych (55 mm)
 - b Nasadka do cięcia elementów średnich rozmiarów (10 mm)
 - c Wkładka do krojenia plasterów drobnych (5 mm)
- 4 Uchwyt na wkładki
- 5 Wyłącznik  (Włącznik/wyłącznik)
- 6 Blok silnika
- 7 Schowek na akcesoria
- 8 Pojemnik

Zastosowanie

To urządzenie może być wykorzystywane do cięcia stałych produktów żywnościowych w „spirale” (np. marchew, ziemniaki, cukinię, czerwone buraki, ogórki, jabłka, rzodkiewki, gruszki itp.)

Jest przeznaczone wyłącznie do tego celu i tylko w tym celu może być użyte.

Nie można go stosować do rozdrabniania miękkich produktów, takich jak banany czy bakłażan.

Urządzenie może być użytkowane wyłącznie zgodnie z instrukcjami w niniejszym podręczniku. Nie wolno używać urządzenia w celach komercyjnych.

Stosowanie do innych zastosowań jest uznawane za niezgodne z przeznaczeniem i nieprawidłowe i może prowadzić do uszkodzenia mienia i obrażeń ciała.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym i niezgodnym z przeznaczeniem użytkowaniem.

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Zdjąć wszystkie materiały opakowania, takie jak folie, materiały wypełniające, złącza kablowe oraz kartony.
3. Sprawdzić, czy wszystkie akcesoria są w pojemniku.
4. Jeśli zawartość opakowania nie jest kompletna lub w razie znalezienia uszkodzeń nie wolno korzystać z urządzenia. Bezwzględnie należy zwrócić do sprzedawcy.

WSKAZÓWKA:

Wyczyścić pozostałości produkcyjne i kurz z urządzenia, zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

Wskazówki dotyczące użytkowania

To nowe urządzenie jest doskonałe do przygotowywania zdrowych i smacznych posiłków. Wystarczy wymienić makarony na świeże warzywa. **Zalety:** Więcej substancji odżywczych, więcej włókien i więcej energii! Jedzenie nie tylko dobrze smakuje, ale również wygląda atrakcyjnie!

- Obracać marchewkę przed użyciem urządzenia. Im gładsza powierzchnia produktu, tym lepszy jest efekt w postaci długich spirali.
- Wkładać produkty spożywcze do wlotu możliwie pionowo.

WSKAZÓWKA:

UWAGA! Pionowe wstawianie produktów wywiera istotny wpływ na wynik.

- Poszczególne dania klusek z warzywami można sporządzić lepiej, jeśli kluski nie są zbyt długie. Unikać ciągłych spirali poprzez okresowe zmniejszanie nacisku wywieranego na popychacz żywności.
- Produkty o średnicy większej niż 60 mm nie należy przetwarzać. Przyciąć produkty z obu końców w celu przygotowania ich do obróbki w urządzeniu.

Montaż / przygotowania

1. Ustawić urządzenie na równej powierzchni roboczej.
2. Wybrać odpowiednią końcówkę. Włożyć końcówkę do otworu w uchwycie na wkładki. Urządzenie musi się zatrzasnąć na swoim miejscu, wydając dźwięk.
 - Wkładka do krojenia plasterów grubych
 - Nasadka do cięcia elementów średnich rozmiarów
 - Wkładka do krojenia plasterów drobnych
3. Zamocować uchwyt wkładkowy w silniku obracając nią w kierunku „CLOSE”. Należy upewnić się, czy uchwyt jest zablokowany w silniku.
4. Zamontować wlot na obudowie silnika i zablokować go w kierunku ruchu wskazówek zegara. Zwrócić uwagę na wypusty prowadzące. Wlot urządzenia musi zostać zablokowany poprzez zatrask.

WSKAZÓWKA:

Urządzenie posiada wyłącznik bezpieczeństwa. Jeśli wlot nie zatrzaśnie się, wydając dźwięk, urządzenie nie włączy się.

5. Włożyć pojemnik do urządzenia.

Kabel zasilania

Rozwin całkowicie przewód zasilający znajdujący się na spodzie urządzenia.

Schowek

Wyjmij akcesoria ze schowka.

Połączenie elektryczne

1. Przed podłączeniem wtyczki do gniazdka, sprawdzić, czy napięcie w systemie, jaki chcemy użyć pasuje do urządzenia. Znajdą Państwo informacje o tym na płytce znamionowej.
2. Połączyć urządzenie z odpowiednio zainstalowanym, uziemionym gniazdkiem.

Krótkotrwała praca

Nie korzystać z urządzenia przez dłużej niż 2 minut i umożliwić, aby wystygło przez 2 minuty.

Działanie

1. Włączyć urządzenie za pomocą przycisku .
2. Wkładać produkty spożywcze do wlotu możliwie pionowo.



OSTRZEŻENIE:

- Końcówka popychacza żywności ma ostre krawędzie. **Ryzyko skałeczenia!**
- Nigdy nie wkładać palców ani narzędzi do szyjki podajnika.



WSKAZÓWKA:

UWAGA! Pionowe wstawianie produktów wywiera istotny wpływ na wynik.

3. Jeśli pojemnik jest pełny lub produkt do obróbki został wyczerpany, należy wyłączyć urządzenie przyciskiem .
4. Wyjąć popychacz żywności z otworu wlotowego.



WSKAZÓWKA:

Nieco żywności pozostanie na popychaczu.

Zakończenie działania

Wyjąć wtyczkę z gniazda.

Przepisy

Surówka warzywna

Składniki dla 4 osób:

- 2 obrane, grube marchewki
- 2 obrane korzenie pietruszki
- 1 ogórek
- 1 obrany chrzan
- 12 kawałków pomarańczy
- 8 wiśniowych pomidorów
- 1 banan
- 1 czerwone jabłko
- 4 łyżki kwaśnej śmietany
- ½ łyżki pokrojonego świeżego koperku
- 2 łyżki posiekanych orzechów włoskich
- ½ łyżki płatków chili

Marynata:

- 6 łyżek białego octu balsamicznego
- 4 łyżki białego syropu balsamicznego
- 6 cl czystego soku jabłkowego
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- Sól, pieprz

Przygotowanie:

Przetworzyć marchewki, rzodkiewki, ogórek i pietruszkę nożykiem spiralnym i zebrać do osobnych pojemników. Wylać nieco sosu sporządzonego z udziałem wszystkich składników marynaty na marchew. Dodać orzechy, pokrojone jabłko i curry. Dobrze wymieszać.

Wymieszać ogórek, spaghetti z kwaśną śmietaną, koperkiem, solą i pieprzem. Okrasić niewielką ilością marynaty. Dodać korzeń pietruszki, plasterki kawałki i płatków chili i doprawić marynatą.

Zalać rzodkiewki marynatą i udekorować plasterkami banana. Pozostawić sałatkę na około 20 minut, a następnie podać.

Salatka spiralna z kalarepy i jabłek z dodatkiem koziego sera i żurawiny

Składniki dla 2 osób:

Do sałatki:

- 1 średniej wielkości kalarepa
- 1 zielone jabłko
- 60 g koziego sera
- 2 łyżki posiekanych orzechów włoskich
- 2 łyżki żurawiny
- 1 garść rukoli

Do sosu:

- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki czerwonego octu
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka musztardy Dijon
- Sól, pieprz

Przygotowanie:

Aby przygotować sos, włożyć wszystkie składniki do miski i dobrze wymieszać za pomocą trzepaczki. Doprawić solą oraz pieprzem.

Umyć listki rukoli i jabłko do sałatki. Obrać kalarepę i odciąć końce. Przepuścić kalarepę i jabłko przez maszynkę z założonym spiralnym nożykiem w celu uzyskania delikatnych tasemek i wymieszać z listkami rukoli.

Grubo posiekać orzechy i wymieszać z kruszonym kozim serem.

Podać sałatkę na dwóch talerzach. Wylać sos na sałatkę i przyprószyć orzechami, kozim serem i żurawiną.

Spirale frytek słodkiego ziemniaka

Składniki dla 2 osób:

- 1 duży słodki ziemniak (batat)
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól
- 50 g kwaśnej śmietany

Przygotowanie:

Rozgrzać piekarnik do 210 °C. Przykryć blachę do pieczenia i papierem do pieczenia.

Przepuść słodkie ziemniaki przez urządzenie z założonym nożykiem spiralnym w celu uzyskania cienkich spiralek ziemniaczanych. Użyć nasadki tnącej o drobniejszych ostrzach.

Zmieszać spirale słodkiego ziemniaka z oliwą z oliwek i solą. Rozprowadzić na blasze i piec w piekarniku przez około 25 minut, aż spirale staną się chrupiące. Nieco ostudzić i podawać razem z kwaśną śmietaną.

Aby znaleźć więcej przepisów, skorzystaj z innych książek kucharskich oraz z internetu.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Zawsze wyjmować kabel zasilania przed czyszczeniem.
- Nigdy nie zanurzać bloku silnika w wodzie. Może doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.
- Powierzchnie tnące wkładki są ostre. Może dojść do obrażeń ciała! Dotykać wyłącznie plastikowych elementów wkładek.

⚠ UWAGA:

- Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Powierzchnie mogą się stępić.

i WSKAZÓWKA:

Kolorowe osady po warzywach (np. marchwi) najlepiej usuwa się szmatką i olejem kuchennym.

Natychmiastowo czyścić urządzenie po każdym użyciu.

Akcesoria

1. Aby otworzyć urządzenie, obrócić wlotem urządzenia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Wymontować uchwyt wkładki, obracając go w kierunku „OPEN” i pociągnąć go do góry.
3. Wyjąć nasadkę z uchwytu, wciskając przycisk blokady. (Patrz rysunek po prawej stronie.)
4. W celu ułatwienia czyszczenia, ostrza można zdemonstrować z nasadek.
5. Można opłukać akcesoria w misce z gorącą wodą, a następnie je osuszyć.



Obudowa

1. Czyścić obudowę za pomocą nawilżonego ręcznika.
2. Usunąć pozostałości wody suchym ręcznikiem.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem.
- Można zawinąć kabel zasilania pod urządzeniem.
- Włożyć akcesoria do schowka.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.

- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Dane techniczne

Model:.....ME 3673
Zasilanie:..... 220 - 240 V~, 50/60 Hz
Zużycie energii:..... 80 W
Klasa ochrony:..... II
Krótkotrwała praca:..... 2 minut
Waga netto:..... ok. 1,80 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna. Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „kubła na kółkach”



Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.