

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 الحلبي



Bedienungsanleitung / Garantie

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



DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	8
Garantie	Seite	9
Entsorgung	Seite	9

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing	Pagina	10
Technische gegevens	Pagina	14
Verwijdering	Pagina	14

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	Page	3
Mode d'emploi	Page	15
Données techniques	Page	19
Élimination	Page	19

ESPAÑOL

Indice

Indicación de los elementos de manejo	Página	3
Instrucciones de servicio	Página	20
Datos técnicos	Página	24
Eliminación	Página	24

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	25
Dati tecnici	Pagina	29
Smaltimento	Pagina	29

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual	Page	30
Technical Data	Page	34
Disposal	Page	34

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	35
Dane techniczne	Strona	39
Warunki gwarancji	Strona	39
Ustawianie	Strona	40

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal	3
Használati utasítás	Oldal	41
Műszaki adatok	Oldal	45
Hulladékkezelés	Oldal	46

РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора	стр.	3
Руководство по эксплуатации	стр.	47
Технические данные	стр.	51

العربية

المحتويات

3 صفحة	نظرة عامة على المكونات
55 صفحة	دليل التعليمات
52 صفحة	البيانات الفنية

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

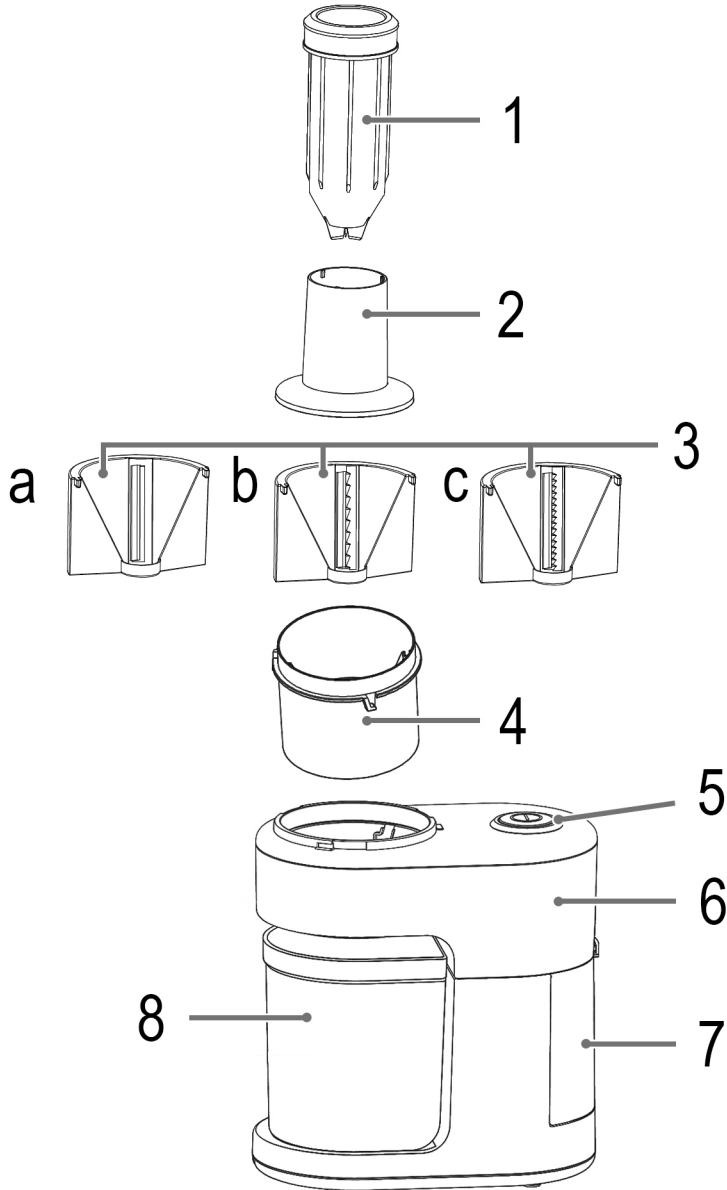
MAGYARUL

РУССКИЙ

العربية

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



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung


Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

 **HINWEIS:** Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Ersticken**gefahr!

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG:

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Warten Sie bei jedem Herausnehmen des Schneidaufsatzes den Stillstand des Motors ab.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter!


**WARNUNG:**

- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Der Motorblock ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

**WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

- Die Schneidsätze sind an den Schneidflächen sehr scharf! Beim Einsetzen und Herausnehmen der Einsätze sowie bei der Reinigung kommen Sie mit diesem Zubehör in Kontakt. Verwenden Sie dieses Zubehör mit der nötigen Sorgfalt, um Verletzungen zu vermeiden. Fassen Sie die Einsätze nur am Kunststoff an.
- Benutzen Sie zum Andrücken der Lebensmittel immer nur den dazugehörigen Stopfer und nicht Ihre Finger, eine Gabel oder andere Gegenstände.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

- 1 Stopfer
- 2 Einfüllschacht
- 3 Schneideinsätze
 - a Einsatz zum grob Schneiden (55 mm)
 - b Einsatz zum mittleren Schneiden (10 mm)
 - c Einsatz zum fein Schneiden (5 mm)
- 4 Einsatzaufnahme
- 5 Schalter  (Ein / Aus)
- 6 Motorblock
- 7 Staufach für Zubehör
- 8 Behälter

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Schneiden von festen Lebensmitteln in „Spiralen“. (z. B.: Karotten, Kartoffeln, Zucchini, Rote Beete, Schlangengurken, Äpfel, Rettich, Birnen, etc.)

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

Es ist nicht dafür geeignet weiche Lebensmittel wie z. B. Bananen oder Auberginen zu zerkleinern.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Anwendungshinweise

Ihr Gerät eignet sich hervorragend für gesunde und leckere Speisen. Ersetzen Sie Pasta ganz einfach durch knackiges Gemüse. **Vorteile:** Mehr Nährstoffe, mehr Ballaststoffe und mehr Energie! Außerdem schmeckt das Essen nicht nur gut, sondern sieht auch noch ansprechend aus!

- Schälen Sie z. B. Karotten vorher. Je ebener die Außenfläche der Lebensmittel ist, desto besser ist das Ergebnis der Endlos-Spiralen.

6

- Füllen Sie das Schneidgut möglichst senkrecht in den Einfüllschacht.

HINWEIS:

ACHTUNG! Die senkrechte Einführung hat erheblichen Einfluss auf das Ergebnis.

- Gemüse-Nudeln lassen sich besser portionieren, wenn sie nicht ganz so lang sind. Vermeiden Sie Endlos-Spiralen indem Sie in regelmäßigen Abständen den Druck auf den Stopfer reduzieren.
- Schneidgut mit einem Durchmesser von > 60 mm können nicht verarbeitet werden. Schneiden Sie das Schneidgut an den Seiten ab, um es verarbeiten zu können.

Montage / Vorbereitungen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Arbeitsfläche.
2. Wählen Sie einen geeigneten Einsatz aus. Setzen Sie diesen Einsatz in die Öffnung der Einsatzaufnahme ein. Dieser muss hörbar einrasten.
 - Einsatz zum grob Schneiden
 - Einsatz zum mittleren Schneiden
 - Einsatz zum fein Schneiden
3. Montieren Sie die Einsatzaufnahme durch eine Drehung in Richtung „CLOSE“ in den Motorblock. Stellen Sie fest, dass die Einsatzaufnahme fest im Motorblock arretiert ist.
4. Setzen Sie den Einfüllschacht auf das Motorgehäuse und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn fest. Achten Sie dabei auf die Führungsnasen. Der Einfüllschacht muss hörbar einrasten.

HINWEIS:

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter versehen. Wenn der Einfüllschacht nicht richtig einrastet, schaltet das Gerät nicht ein.

5. Platzieren Sie den Behälter im Gerät.

Netzkabel

Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Unterseite des Gerätes ab.

Staufach

Nehmen Sie das Zubehör aus dem Staufach.


Elektrischer Anschluss

1. Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.

Kurzzeitbetrieb

Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten und lassen das Gerät dann 2 Minuten abkühlen.

Bedienung

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter  ein.
2. Füllen Sie das Schneidgut möglichst senkrecht in den Einfüllschacht.




WARNUNG:

- Die Spitze des Stopfers ist scharfkantig. **Verletzungsgefahr!**
- Halten Sie niemals die Finger oder Werkzeuge in den Einfüllschacht!



HINWEIS:

ACHTUNG! Die senkrechte Einführung hat erheblichen Einfluss auf das Ergebnis.

4. Ist der Behälter voll oder ihr Schneidgut verbraucht, schalten Sie das Gerät am Schalter  aus.
5. Ziehen Sie den Stopfer aus dem Einfüllschacht.



HINWEIS:

Ein Reststück des Schneidguts bleibt am Stopfer stecken.

Betrieb beenden

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Rezeptvorschläge

Rohkostsalat

Zutaten für 4 Personen:

- 2 geschälte dicke Karotten
- 2 geschälte Petersilienwurzeln
- 1 Schlangengurke
- 1 geschälter Rettich
- 12 Orangenfilets
- 8 Kirschtomaten
- 1 Banane
- 1 roter Apfel
- 4 EL Sauerrahm
- ½ TL frische Dillspitzen
- 2 EL gehackte Walnüsse
- ½ TL Chiliflocken

Marinade:

- 6 EL weißer Balsamico
- 4 EL weißer Balsamicosirup
- 6 cl Apfelsaft
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Karotten, Rettich, Schlangengurke und Petersilienwurzeln durch den Spiralschneider drehen und jeweils in eine Schüssel geben. Über die Karotten etwas von der aus allen Zutaten der Marinade gemischten Sauce geben. Walnüsse, Apfelspalten und Curry zugeben und gut vermengen.

Spaghettigurken mit Sauerrahm, Dill, Salz und Pfeffer vermengen und mit etwas Marinade abschmecken. Zu den

Petersilienwurzeln, Orangenfilets und Chiliflocken geben und mit Marinade verfeinern.

Den Rettich ebenfalls mit Marinade marinieren und mit Bananenscheiben garnieren. Die angemachten Salate ca. 20 Minuten ziehen lassen und anschließend anrichten.

Kohlrabi-Apfelspiralen-Salat mit Ziegenkäse und Cranberries

Zutaten für 2 Personen

Für den Salat:

- 1 mittelgroße Kohlrabi
- 1 grüner Apfel
- 60 g Ziegenkäse
- 2 EL Walnüsse
- 2 EL Cranberries
- 1 Handvoll Rucola

Für das Dressing:

- 2 EL Honig
- 2 EL Rotweinessig
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Dijon Senf
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für das Dressing alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat Rucola und Apfel waschen. Die Kohlrabi schälen und die Enden glatt abschneiden. Kohlrabi und Apfel mit dem Spiralschneider zu feinen Fäden verarbeiten und mit dem Rucola vermengen.

Walnüsse grob hacken und den Ziegenkäse zerbröseln.

Salate auf zwei Tellern anrichten. Das Dressing darüber geben und mit den Walnüssen, Ziegenkäse und Cranberries anrichten.

Süßkartoffel Pommes-Spiralen

Zutaten für 2 Personen:

- 1 große Süßkartoffel
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- 50 g Sour Cream

Zubereitung:

Backofen auf 210 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Süßkartoffel mit dem Spiralschneider zu dünnen Spiralen drehen. Dabei den Messereinsatz mit den feineren Klingen verwenden.

Süßkartoffelspiralen mit Olivenöl und Salz vermischen. Auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten knusprig backen. Kurz abkühlen lassen und zusammen mit Sour Cream servieren.

Weitere Rezepte finden Sie im Internet oder in Rezeptbüchern.

Reinigung

⚠️ WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Den Motorblock auf keinen Fall in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Die Schneidflächen der Einsätze sind scharf. Es besteht Verletzungsgefahr! Fassen Sie die Einsätze nur am Kunststoff an.

⚠️ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

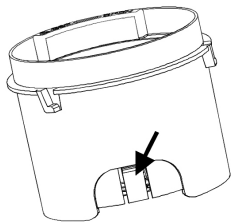
ℹ️ HINWEIS:

Farbrückstände von Gemüse (z. B. Karotten) entfernen Sie am besten mit einem Tuch und Speiseöl.

Reinigen Sie das Gerät sofort nach jeder Benutzung.

Zubehör

1. Drehen Sie den Einfüllschacht gegen den Uhrzeigersinn ab.
2. Entnehmen Sie die Einsatzaufnahme, indem Sie diese in Richtung „OPEN“ drehen und nach oben herausziehen.
3. Entnehmen Sie den Einsatz aus der Einsatzaufnahme, indem Sie auf die Verriegelung drücken. (Siehe nebenstehende Abbildung)
4. Die Klängen können zur besseren Reinigung aus den Einsätzen genommen werden.
5. Sie können das Zubehör in einem warmen Spülbad reinigen und anschließend trocknen.



Gehäuse

1. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.
2. Trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben.
- Das Netzkabel können Sie an der Unterseite des Gerätes aufwickeln.
- Verstauen Sie das Zubehör im Staufach.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Technische Daten

Modell:.....ME 3673
 Spannungsversorgung:..... 220 -240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:..... 80 W
 Schutzklasse:.....II
 Kurzzeitbetrieb: 2 Minuten
 Nettogewicht:ca. 1,80 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät ME 3673 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
Die Garanzzeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden.
Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden / Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garanzzeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garanzzeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal www.sli24.de an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses

Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal www.sli24.de online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing


Belangrijke opmerkingen voor uw veiligheid worden speciaal aangeduid. Volg deze opmerkingen altijd op, om ongelukken en schade aan het apparaat te voorkomen:

WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gezondheidsrisico's en duidt op potentiaal verwondingsgevaar.

LET OP:

Duidt op potentiaal gevaar voor het apparaat of voor andere voorwerpen.

 **OPMERKING:** Duidt op tips en informatie voor u.

Algemene opmerkingen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt, en bewaar hem samen met het Garantiecertificaat, het aankoopbewijs en, indien mogelijk, de originele verpakking inclusief het materiaal in de doos. Als u het apparaat doorgeeft aan een derde persoon, geef de gebruiksaanwijzing dan ook door.

- Gebruik het apparaat alleen voor eigen gebruik en waarvoor het bedoeld is. Dit apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Bescherm het tegen hitte, direct zonlicht, vocht (in geen geval onderdompelen in water) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat nat wordt, onmiddellijk de stekker eruit trekken.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker eruit (aan de stekker trekken, niet aan het snoer) wanneer u het apparaat niet gebruikt, of wanneer u hulpstukken bevestigt, tijdens het schoonmaken of een storing.
- Laat het apparaat **niet** onbeheerd achter tijdens gebruik. Schakel het apparaat altijd uit bij het verlaten van de kamer. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Controleer het apparaat en de netsnoer regelmatig op beschadigingen. Blijf het apparaat niet gebruiken in het geval van beschadiging.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Houd voor de veiligheid van uw kinderen het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, karton, piepschuim enz.) buiten hun bereik.

WAARSCHUWING:

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

WAARSCHUWING:

- Altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens de accessoires of verbindingstukken, die tijdens het gebruik bewegen, te verwisselen.
- Wacht a.u.b. tot de motor volledig gestopt is voordat u de snij-accessoires verwijderd.
- Probeer de veiligheidsmechanismen niet te manipuleren!

 **WAARSCHUWING:**

- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Het apparaat en het netsnoer altijd buiten bereik van kinderen houden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn voor het gebruik van het apparaat in een veilige manier en als zij de gevaren begrijpen.
- Het motorblok is niet bedoeld om in water te worden ondergedompeld tijdens het schoonmaken. U wordt verzocht de instructies die wij voor u in het hoofdstuk “*Reiniging*” hebben ondergebracht, te raadplegen.

 **WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!**

- De bladen van snij-accessoires zijn zeer scherp. Bij het plaatsen en verwijderen van de inzetstukken en tijdens het reinigen komt u in contact met deze accessoires. Gebruik deze accessoires met de nodige voorzichtigheid om letsel te voorkomen. Hanteer alleen het plastic van de inzetstukken.
- Gebruik uitsluitend de stamper om het voedsel in het apparaat te drukken en nooit uw vingers, een vork of andere voorwerpen.

Overzicht van de bedieningselementen/ Omvang van de levering

- 1 Stamper
- 2 Vulhals
- 3 Snij-hulpstukken
 - a Hulpstuk voor grof snijden (55 mm)
 - b Hulpstuk voor gemiddelde grootte (10 mm)
 - c Hulpstuk voor fijn snijden (5 mm)
- 4 Inzetstukhouder
- 5 Schakelaar  (Aan / uit)
- 6 Motorblok
- 7 Opbergruimte voor accessoires
- 8 Container

Beoogd gebruik

Dit apparaat kan gebruikt worden om hard voedsel in "spiralen" te snijden (bijv. wortels, aardappels, courgettes, rode bieten, komkommers, appels, radijsjes, peren, etc.)

Het is uitsluitend ontwikkeld voor dit gebruik en mag alleen voor dit doel worden gebruikt.

Het kan niet gebruikt worden voor zacht voedsel zoals bananen of aubergines.

Gebruik het apparaat alleen volgens de instructies in deze handleiding. Gebruik dit apparaat niet commercieel.

Dit apparaat is voor geen ander gebruik bestemd en kan schade of persoonlijk letsel veroorzaken.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade veroorzaakt door onjuist en onbedoeld gebruik.

Het apparaat uitpakken

1. Haal het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en kartons.
3. Controleer of alle accessoires in de doos zijn meegeleverd.
4. Als de inhoud van de verpakking niet compleet is of schade wordt geconstateerd, het apparaat niet gebruiken. Breng het apparaat terug naar de leverancier.

OPMERKING:

Verwijder productieresten en stof van het apparaat zoals beschreven onder "Reiniging".

Opmerkingen voor het gebruik

Dit apparaat is perfect voor het maken van gezonde en smaakvolle maaltijden. Vervang pasta door knapperige groenten. **Voordelen:** Meer voedingsstoffen, meer vezels en meer energie! Uw eten smaakt niet allen goed, het ziet er ook nog eens geweldig uit!

- Schrap de wortelen voor gebruik van het apparaat. Hoe gladder de buitenkant van het voedsel is, hoe beter het geschikt is voor het maken van ononderbroken spiralen.
- Plaats het voedsel zo recht mogelijk in de vulmond.

OPMERKING:

LET OP! Het verticaal inbrengen heeft vrij veel invloed op het resultaat.

- Aparte porties groentepasta kunnen beter klaargemaakt worden als de noedels niet te lang zijn. Vermijd te lange spiralen door af en toe de druk op de aandrukker te verminderen.
- Voedsel met een diameter van meer dan 60 mm kan niet verwerkt worden. Snijd het voedsel aan de zijkanten bij voor het met dit apparaat te verwerken.

Montage/Voorbereidingen

1. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
2. Selecteer het gewenste hulpstuk. Plaats dit hulpstuk in de opening van de inzetstukhouder. Dit onderdeel dient hoorbaar op zijn plaats te klikken.
 - Hulpstuk voor grof snijden
 - Hulpstuk voor gemiddelde grootte
 - Hulpstuk voor fijn snijden
3. Plaats de centraalhouder in de motor door deze in de richting van "CLOSE" te draaien. Vergewis u ervan dat de centraalhouder is vastgeklikt in de motor.
4. Monteer de vulmond op de motorbehuizing en draai deze rechtsom vast. Let op de geleidepennen. De vulmond dient hoorbaar op zijn plaats te klikken.

OPMERKING:

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar. Als de vulmond niet hoorbaar op zijn plaats klikt, dan kan het apparaat niet worden ingeschakeld.

5. Plaats de container in het apparaat.

Netsnoer

Rol het netsnoer uit het onderste gedeelte geheel uit.

Opbergruimte

Haal de accessoires uit de bergruimte.


Elektrische aansluiting

1. Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of het beschikbare voltage overeenkomt met dat van het apparaat. U vindt deze informatie op het typeplaatje.
2. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.

Korte duur gebruik

Korte duur gebruik: Gebruik het toestel niet langer dan 2 minuten achter elkaar en laat het dan 2 minuten afkoelen.

Gebruik


1. Zet het apparaat aan met de  knop.
2. Plaats het voedsel zo rechtop mogelijk in de vulmond.

WAARSCHUWING:

- De punt van de aandrukker heeft scherpe randen.
- **Gevaar voor verwondingen!**
- Steek nooit uw vingers of eetgerei in de vulhals!

OPMERKING:

LET OP! Het verticaal inbrengen heeft vrij veel invloed op het resultaat.

3. Als de container vol is, of uw voedsel is op, schakel dan het apparaat uit met de  knop.
4. Trek de aandrukker uit de vulmond.

OPMERKING:

Er blijft nog een beetje voedsel aan de aandrukker zitten.

Einde van de werking

Trek de stekker uit het stopcontact.

Recepten

Rauwe groentesalade

Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 geschrapte, dikke wortelen
- 2 st. geschrapte wortelpeterselie
- 1 komkommer
- 1 geschrapte radij
- 12 sinaasappelschijfjes
- 8 cherrytomaten
- 1 banaan
- 1 rode appel
- 4 eetlepels sour cream
- ½ eetlepel verse dille
- 2 eetlepels gehakte walnoten
- ½ eetlepel gedroogde chillivlokken

Marinade:

- 6 eetlepels witte balsamicoazijn
- 4 eetlepels witte balsamicoiroop
- 6 cl heldere appelsap
- 4 eetlepels olijfolie
- Zout, peper

Bereiding:

Verwerk de wortels, radij, komkommer en wortelpeterselie met de spiraalsnijder en houd ze apart. Doe wat van de saus gemaakt van alle ingrediënten voor de marinade op de wortels. Voeg walnoten, appelschijfjes en kerrie toe. Goed mengen.

Meng de komkommerspaghetti met sour cream, dille zout en peper. Kruid het geheel met wat van de marinade. Voeg de sinaasappelschijfjes en gedroogde chillivlokken bij de wortelpeterselie en voeg wat marinade toe.

Doe ook wat van de marinade op de radijs en gaar met schijfjes banaan. Laat deze salade ongeveer 20 minuten staan en doe het daarna in schaaltes.

Koolrabi- en appelspiralsalade met geitenkaas en cranberries

Ingrediënten voor 2 personen:

Voor de salade:

- 1 middelgrote koolrabi
- 1 groene appel
- 60 gram geitenkaas
- 2 eetlepels gehakte walnoten
- 2 eetlepels cranberries
- 1 handvol rucola

Voor de dressing:

- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel Dijon mosterd
- Zout, peper

Bereiding:

Meng voor de dressing alle ingrediënten in een kom en mix ze met een garde. Afwerken met peper en zout.

Was de rucola en de appel voor de salade. Schil de koolrabi en snij de einden eraf. Verwerk de koolrabi en de appel met de spiraalsnijder in smalle spiralen en meng met de rucola.

Hak de walnoten grof en verkruiemel de geitenkaas.

Doe de salade op twee borden. Giet de dressing over de salade en leg de walnoten, geitenkaas en cranberries er op.

Frietspiralen van zoete aardappel

Ingrediënten voor 2 personen:

- 1 grote zoete aardappel
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout
- 50 gram sour cream

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 210 °C en doe bakpapier op een bakplaat.

Verwerk de zoete aardappelen met de spiraalsnijder en maak dunne spiralen. Gebruik de snij-hulpstuk met het fijne mes.

Meng de spiralen van de zoete aardappelen met olijfolie en zout. Spreid ze uit op de bakplaat en bak ze ong. 25 minuten in de oven, tot ze knapperig zijn. Laat kort afkoelen en serveer met de sour cream.

Raadpleeg andere receptenboeken of het internet voor meer recepten.

Reiniging

WAARSCHUWING:

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
- Het motorblok nooit in water onderdompelen. Dit kan elektrische schokken of brand veroorzaken.
- De snijvlakken van de inzetstukken zijn scherp. U kunt zich verwonden! Hanteer alleen het plastic van de inzetstukken.

LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of ander scherp keukengerei voor het reinigen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

OPMERKING:

Kleurresten van groenten (bijv. worteltjes) worden het best verwijderd met een doek en bakolie.

Het apparaat na elk gebruik onmiddellijk schoonmaken.

Accessoires

1. Voor het verwijderen draait u de vulmond linksom.
2. Verwijder de centraalhouder door deze in de richting van "OPEN" te draaien, en trek hem er naar boven uit.
3. Verwijder het hulpstuk uit de centraalhouder door een druk op de blokkeerknop. (Zie de afbeelding rechts.)
4. Voor het eenvoudig schoonmaken kunnen de messen uit de hulpstukken worden verwijderd.
5. U kunt de accessoires afspoelen in een kom met warm water en afdrogen.



Behuizing

1. Reinig de behuizing met een vochtige doek.
2. Verwijder achtergebleven water met een droge doek.

Opslaan

- Reinig het apparaat zoals beschreven.
- U kunt het netsnoer oprollen onderin het apparaat.
- Berg de accessoires op in de bergruimte.
- Wij raden aan om het apparaat in de oorspronkelijke verpakking te bewaren wanneer u het voor een langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een goed geventileerde en droge plek, buiten bereik van kinderen.

Technische gegevens

Model:ME 3673
Voeding: 220-240 V~, 50/60 Hz
Stroomverbruik: 80 W
Veiligheidsklasse: II
Korte duur gebruik: 2 minuten
Nettogewicht: ong. 1,80 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool



Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelingspunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaars door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera entière satisfaction.

Symboles utilisés dans ce manuel

Les notes importantes de sécurité sont marquées de façon distincte. Y faire attention afin d'éviter les accidents et dommages sur l'appareil.

AVERTISSEMENT :

Avertit contre les dangers pour la santé et indique les risques potentiels de blessure.

ATTENTION :

Indique de potentiels dangers pour l'appareil ou d'autres objets.

NOTE :

Souligne les conseils et informations donnés à l'utilisateur.

Notes générales

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement ce manuel et le conserver avec le Certificat de Garantie, la facture et, si possible, l'emballage d'origine, y compris l'emballage interne. Si cet appareil est donné à une tierce personne, transmettre le manuel avec.

- Cet appareil ne doit être utilisé que de façon privée et pour l'usage auquel il a été destiné. Il n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
- Ne l'utilisez pas en extérieurs. Gardez-le à l'abri de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne l'immergez en aucun cas dans des liquides) et des angles des meubles. N'utilisez pas cet appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, lorsque vous installez des accessoires, lorsque vous le nettoyez ou en cas de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le systématiquement (tirez sur la fiche et non sur le câble).
- **Ne laissez pas** l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Éteignez toujours l'appareil lorsque vous quittez la pièce. Débranchez l'appareil.
- Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil et du cordon. Assurez-vous qu'ils ne soient pas endommagés et cessez d'utiliser l'appareil si vous constatez des dommages.
- N'utilisez que les composantes originales.
- Pour la sécurité de vos enfants, garder hors de leur portée tous les emballages (sachets en plastique, pièces de cloisonnement, polystyrène etc.).

AVERTISSEMENT :

Ne pas laisser de jeunes enfants jouer avec les emballages **danger d'étouffement** !

Consignes spéciales de sécurité pour cet appareil

AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, démonter ou nettoyer.
- Éteignez l'appareil et débranchez l'alimentation avant de changer un accessoire ou une fixation en mouvement pendant utilisation.
- Veuillez attendre l'arrêt complet du moteur pour enlever les accessoires de coupe.
- Ne manipulez aucun mécanisme de sécurité !
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.


AVERTISSEMENT :

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Le bloc moteur n'est pas destiné à être plongé dans l'eau pour le nettoyer. Veuillez respecter les instructions que nous avons incluses pour vous dans le chapitre « *Nettoyage* ».

AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Les lames des accessoires de coupe sont très tranchantes ! Lorsque vous installez et retirez les accessoires et pendant le nettoyage, vous toucherez ces accessoires. Utilisez ces accessoires avec l'attention requise pour éviter toute blessure. Ne touchez que la surface plastique des accessoires.
- Utilisez toujours uniquement le poussoir pour appuyer sur les aliments et non vos doigts, une fourchette ou d'autres objets.

Liste des différents éléments de commande / Livraison

- 1 Poussoir
- 2 Tube de remplissage
- 3 Accessoires de coupe
 - a Accessoire pour le découpage grossier (55 mm)
 - b Accessoire pour le découpage moyen (10 mm)
 - c Accessoire pour le découpage fin (5 mm)
- 4 Support à accessoires
- 5 Interrupteur  (Allumer / Éteindre)
- 6 Bloc-moteur
- 7 Compartiment de rangement pour les accessoires
- 8 Récipient

Usage prévu

Cet appareil peut être utilisé pour couper des aliments solides en « spirales » (p. ex. carottes, pommes de terre, courgettes, betteraves rouges, concombres, pommes, radis, poires, etc.).

Il est uniquement conçu pour cet usage et devra uniquement être utilisé dans ce but précis.

Il ne peut servir à découper des aliments mous tels que les bananes ou les aubergines.

N'utilisez cet appareil qu'en respectant les indications inscrites dans ce manuel de l'utilisateur. N'utilisez pas cet appareil pour un usage commercial.

Son utilisation à toute autre fin serait considérée comme étant inappropriée et non conforme et pourrait engendrer des dommages matériels et corporels.

Le fabricant n'est pas responsable des dégâts liés à une utilisation incorrecte et non voulue.

Déballer l'appareil

1. Enlevez l'appareil de son emballage.
2. Enlevez toutes les fournitures d'emballage telles que les papiers, les matières de remplissage, les colliers de serrage et les cartons.
3. Vérifiez que la boîte comprend tous les accessoires.
4. Si le contenu de la boîte est incomplet ou en cas de dégâts, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement au détaillant.

i NOTE :

Nettoyez les résidus de fabrication et la poussière présents sur l'appareil comme décrit dans « *Nettoyage* ».

Notes d'utilisation

Votre nouvel appareil est idéal pour la préparation de plats sains et goûteux. Remplacez simplement les pâtes par des légumes croquants. **Avantages** : Davantage d'éléments nutritifs, de fibres et d'énergie ! Vos aliments n'auront pas uniquement un bon goût, mais ils seront également appétissants !

- Veuillez éplucher les carottes avant d'utiliser l'appareil. Plus les aliments seront lisses, plus les spirales continues seront parfaites.
- Placez les aliments aussi droits que possible dans le tube de remplissage.

i NOTE :

ATTENTION ! L'insertion à la verticale agit considérablement sur le résultat.

- Les portions individuelles de nouilles à base de légumes peuvent être mieux préparées si les nouilles ne sont pas trop longues. Évitez les spirales continues en diminuant régulièrement la pression appliquée sur le poussoir.
- N'utilisez pas les aliments d'un diamètre supérieur à 60 mm. Veuillez rogner les aliments pour pouvoir les utiliser.

Montage / Préparations

1. Placez l'appareil sur une surface de travail plate.
2. Sélectionnez un accessoire approprié. Insérez cet accessoire dans l'ouverture du support à accessoires. Il doit s'emboîter en émettant un déclic.
 - Accessoire pour le découpage grossier
 - Accessoire pour le découpage moyen
 - Accessoire pour le découpage fin

3. Montez le support à accessoires sur le moteur en le tournant dans le sens « CLOSE ». Veuillez vous assurer que le support à accessoires est verrouillé dans le moteur.
4. Fixez le tube de remplissage sur le boîtier du moteur et verrouillez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Faites attention aux broches de guidage. Le tube de remplissage doit s'emboîter en émettant un déclic.

i NOTE :

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité. Si le tube de remplissage ne s'emboîte pas en émettant un déclic, l'appareil ne s'allume pas.

5. Placez le récipient dans l'appareil.

Cordon électrique

Déroulez complètement le cordon d'alimentation situé au bas de l'appareil.

Compartiment de rangement

Sortez les accessoires du compartiment de rangement.


Connexion électrique

1. Avant de brancher la fiche sur la prise, vérifiez que la tension du système que vous souhaitez utiliser, correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations sur la tension sur la plaque signalétique.
2. Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre et correctement installée.

Fonctionnement à court-terme

N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 2 minutes et laissez-le refroidir pendant 2 minutes.

Fonctionnement


1. Allumez l'appareil à l'aide du bouton .
2. Placez les aliments aussi droits que possible dans le tube de remplissage.

⚠ AVERTISSEMENT :

- Les bords de l'extrémité du poussoir sont tranchants. **Risque de blessures !**
- Ne mettez jamais vos doigts ou des outils dans le tube de remplissage !

i NOTE :

ATTENTION ! L'insertion à la verticale agit considérablement sur le résultat.

3. Si le récipient est rempli ou que vos aliments ont tous été utilisés, éteignez l'appareil avec le bouton .
4. Retirez le poussoir du tube de remplissage.

i NOTE :

Quelques aliments resteront sur le poussoir.

Fin de fonctionnement

Débranchez la fiche de la prise.

Recettes

Salade de crudités

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 grosses carottes épluchées
- 2 racines de persil épluchées
- 1 concombre
- 1 radis épluché
- 12 tranches d'orange
- 8 tomates cerises
- 1 banane
- 1 pomme rouge
- 4 c. à s. de crème aigre
- ½ c. à s. de pointes d'aneth fraîches
- 2 c. à s. de noix hachées
- ½ c. à s. de flocons de piment

Marinade :

- 6 c. à s. de vinaigre balsamique blanc
- 4 c. à s. de sirop balsamique
- 6 ml de jus de pomme
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

Coupez les carottes, le radis, le concombre et les racines de persil à l'aide du coupe-légumes en spirales et répartissez-les dans plusieurs bols. Versez en petite quantité la sauce préparée avec tous les ingrédients de la marinade sur les carottes. Ajoutez les noix, les tranches de pomme et le curry. Remuez bien.

Mélangez les spaghetti de concombre avec la crème aigre, l'aneth, le sel et le poivre. Assaisonnez avec une partie de la marinade. Ajoutez les racines de persil, les tranches d'orange et les flocons de piment et agrémentez de marinade.

Faites également mariner le radis dans la marinade et garnissez de tranches de banane. Laissez les préparations reposer pendant environ 20 minutes, puis disposez.

Salade de spirales de pomme et de chou-rave avec fromage de chèvre et canneberge

Ingrédients pour 2 personnes :

Pour la salade :

- 1 chou-rave de taille moyenne
- 1 pomme verte
- 60 g de fromage de chèvre
- 2 c. à s. de noix hachées
- 2 c. à s. de canneberges
- 1 poignée de roquette

Pour la sauce :

- 2 c. à s. de miel
- 2 c. à s. de vinaigre de vin rouge
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de moutarde de Dijon
- Sel, poivre

Préparation :

Pour préparer la sauce, mettez tous les ingrédients dans un bol et mélangez bien à l'aide d'un fouet. Assaisonnez avec le sel et le poivre.

Lavez la roquette et la pomme réservées à la salade.

Épluchez le chou-rave et découpez les extrémités. Coupez le chou-rave et la pomme à l'aide du coupe-légumes en spirales afin d'obtenir des bandes fines et mélangez avec la roquette.

Hachez grossièrement les noix et émiettez le fromage de chèvre.

Déposez la salade dans deux assiettes. Versez la sauce sur la salade et garnissez de noix, de fromage de chèvre et de canneberges.

Spirales de frites à base de patate douce

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 grosse patate douce
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel
- 50 g de crème aigre

Préparation :

Préchauffez le four à 210 °C et recouvrez la plaque de cuisson d'un papier sulfurisé.

Coupez la patate douce à l'aide du coupe-légumes en spirales pour réaliser des spirales fines. Utilisez l'accessoire de coupe qui dispose de lames plus fines.

Mélangez les spirales de patate douce avec l'huile d'olive et le sel. Étalez sur la plaque de cuisson et faites cuire au four pendant environ 25 minutes jusqu'à ce que la préparation soit croustillante. Laissez légèrement refroidir et servez le tout accompagné de crème aigre.

Consultez d'autres recettes du livre ou Internet pour découvrir plus de recettes.

Nettoyage

AVERTISSEMENT :

- Retirez toujours le cordon électrique avant de nettoyer.
- Ne plongez jamais le bloc-moteur dans l'eau. Cela pourrait causer un choc électrique ou un incendie.
- Les surfaces coupantes des accessoires sont tranchantes. Risque de blessures ! Touchez toujours la surface en plastique des accessoires.

ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosses à récurer ou autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de détergents de nettoyage agressifs ou abrasifs.

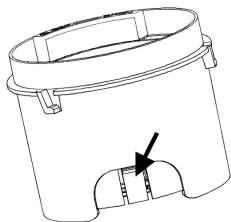
NOTE :

Les résidus colorés de légumes (p. ex. de carottes) s'enlèvent plus facilement avec un tissu imbibé d'huile de cuisson.

Nettoyez immédiatement l'appareil après chaque utilisation.

Accessoires

1. Pour ouvrir, tournez le tube de remplissage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Enlevez le support à accessoires en le tournant dans le sens « OPEN » et retirez-le vers le haut.
3. Retirez l'accessoire du support en appuyant sur le bouton de verrouillage. (Voir l'image de droite)
4. Pour un nettoyage facile, les lames peuvent s'enlever des accessoires.
5. Vous pouvez rincer les accessoires dans un bol d'eau chaude, puis séchez-les.



Boîtier

1. Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide.
2. Enlevez toute eau résiduelle à l'aide d'un tissu sec.

Stockage

- Nettoyez l'appareil tel qu'il est décrit ci-dessus.
- Vous pouvez enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
- Rangez les accessoires du compartiment de rangement.

- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'allez pas l'utiliser pendant de longues durées.
- Conservez toujours cet appareil dans un endroit bien aéré et hors de portée des enfants.

Données techniques

Modèle :ME 3673
Alimentation : 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Consommation électrique : 80 W
Classe de protection : II
Fonctionnement à court-terme : 2 minutes
Poids net : environ 1,80 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.

Élimination

Signification du symbole de « Poubelle à roulettes »



Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Instrucciones de servicio

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que disfrute de su utilización.

Símbolos en este manual del usuario

Las notas importantes para su seguridad se indican claramente. Preste mucha atención a las mismas para evitar accidentes y daños al dispositivo.

AVISO:

Advierte de riesgos para su salud, e indica riesgo potencial de heridas.

ATENCIÓN:

Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

NOTA:

Indica recomendaciones e información para usted.

Notas generales

Antes de usar este dispositivo, lea cuidadosamente este manual del usuario y consérvelo junto con el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original, incluyendo el embalaje interno. Si entrega el dispositivo a terceros, incluya también el manual del usuario.

- Use el dispositivo exclusivamente para su fin y de modo particular. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
- No use el dispositivo en exteriores. Protéjalo del calor, la luz del sol directa, la humedad (no lo sumerja en líquidos bajo ningún concepto) y bordes afilados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si se moja el dispositivo, desenchúfelo de inmediato.
- Apague y desenchufe el dispositivo (tire del enchufe, no del cable) cuando no lo use, o cuando conecte accesorios, durante la limpieza o si se avería.
- **No** deje el dispositivo sin vigilar durante el funcionamiento. Apague siempre el dispositivo cuando salga de la habitación. Desenchufe el dispositivo.
- Compruebe regularmente si hay daños en el cable y el dispositivo. Deje de usar el dispositivo si hay daños.
- Use exclusivamente piezas originales.
- Para la seguridad de sus hijos, mantenga las piezas de embalaje (bolsas de plástico, cartones, porexpan, etc.) fuera de su alcance.

AVISO:

No deje que los niños pequeños jueguen con los plásticos, **debido al riesgo de asfixia!**

Consejos de seguridad especiales para este aparato

AVISO:

- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si se le deja sin atención y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Desconecte el aparato y desenchufe de la red antes de cambiar los accesorios o piezas que se mueven durante el funcionamiento.
- Espere a que el motor se haya detenido por completo antes de retirar los accesorios de corte.
- No manipule ninguno de los mecanismos de seguridad!
- No repare usted mismo el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Este aparato no debe ser utilizado por los niños.

AVISO:


- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, psíquica o sensorial o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o se les dan instrucciones acerca del uso del aparato de una manera segura y si entienden los riesgos implicados.
- El bloque motor no está diseñado para ser sumergido en agua para su limpieza. Siga las instrucciones que hemos incluido en el capítulo “Limpieza”.

AVISO: ¡Riesgo de heridas!

- Las cuchillas de los accesorios de corte están muy afiladas! Cuando coloque y quite las piezas añadidas y durante la limpieza, estará en contacto con estos accesorios. Utilice estos accesorios con la precaución necesaria para evitar heridas. Toque las piezas añadidas solo por el plástico.
- Utilice solo el empujador para presionar hacia abajo la comida y no con los dedos, tenedores u otros objetos.

Indicación de los elementos de manejo /

Contenido en la entrega

- 1 Empujador
- 2 Cuello de introducción
- 3 Accesorios de corte
 - a Accesorio para corte grueso (55 mm)
 - b Accesorio para corte de tamaño mediano (10 mm)
 - c Accesorio para corte fino (5 mm)
- 4 Soporte de pieza añadida
- 5 Interruptor  (encendido / apagado)
- 6 Bloque motor
- 7 Compartimiento de almacenamiento para accesorios
- 8 Recipiente

Uso específico

Este aparato puede usarse para cortar alimentos sólidos en “espirales”. (p. ej. zanahorias, patatas, calabacín, remolacha, pepino, manzana, rábano, peras, etc.)

Se ha diseñado únicamente para este propósito y solo debe aplicarse a este uso específico.

No puede usarse para picar alimentos blandos, como plátanos o berenjenas.

Siga las instrucciones de este manual del usuario para utilizar el dispositivo. No utilice este dispositivo para fines comerciales.

Cualquier uso distinto del específico puede provocar daños y lesiones personales.

El fabricante no será responsable por cualquier daño causado por un uso incorrecto o distinto al pretendido.

Desembalaje del dispositivo

1. Saque el dispositivo de su embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, como láminas, material de relleno, ataduras de cables y cartones.
3. Compruebe que la caja incluye todos los accesorios.
4. Si el contenido de la caja está incompleto o si encuentra daños, no haga funcionar el aparato. Devuélvalo inmediatamente al comerciante.

NOTA:

Limpie los restos de fabricación y el polvo del dispositivo como se describe en el apartado "Limpieza".

Notas de uso

Su nuevo electrodoméstico es perfecto si desea preparar platos saludables y sabrosos. Cambie la pasta por verduras crujientes. **Ventajas:** Más nutrientes, más fibra y más energía. Sus alimentos no solamente tendrán buen sabor, sino que serán atractivos.

- Pele las zanahorias antes de usar el electrodoméstico. Cuanto más suave sea la superficie de los alimentos, mejor será el resultado en términos de espirales continuas.
- Ponga los alimentos lo más derechos posibles en el cuello de alimentación.

NOTA:

ATENCIÓN! La inserción vertical influye de forma considerable en el resultado.

- Los platos de tallarines de verduras individuales pueden prepararse mejor si los tallarines no son demasiado largos. Evite las espirales continuas reduciendo la presión aplicada al émbolo de alimentos periódicamente.
- Los alimentos con un diámetro superior a 60 mm no pueden procesarse. Recorte los alimentos por los lados para procesarlos con este electrodoméstico.

Ensamblaje/Preparativos

1. Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo lisa.
2. Seleccione el accesorio adecuado. Inserte este accesorio en la abertura del soporte de pieza añadida. Debe encajar en posición de forma audible.
 - Accesorio para corte grueso
 - Accesorio para corte de tamaño mediano
 - Accesorio para corte fino
3. Instale el soporte del accesorio en el motor girándolo en dirección "CLOSE". Asegúrese de que el soporte del accesorio encaje en el motor.
4. Instale el cuello de alimentación sobre el chasis del motor y bloquéelo en sentido de las agujas del reloj. Preste atención a las puntas de orientación. El cuello de alimentación debe encajar de forma audible en posición.

NOTA:

El electrodoméstico está equipado con un conmutador de seguridad. Si el cuello de alimentación no encaja de forma audible en posición el aparato no se encenderá.

5. Ponga el recipiente en el aparato.

Cable de alimentación

Desenrolle por completo el cable de alimentación de la parte inferior del dispositivo.

Compartimiento de almacenamiento

Saque los accesorios del compartimiento de almacenamiento.

Conexión eléctrica

1. Antes de enchufar el enchufe a la toma, compruebe que la tensión del sistema eléctrico que vaya a usar coincida con el del aparato. Encontrará información al respecto en la placa identificadora.
2. Conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada.

Funcionamiento corto

Funcionamiento a corto plazo: No use el aparato más de 2 minutos, y déjelo enfriar durante 2 minutos.

Funcionamiento

1. Encienda el aparato con el botón \odot .
2. Ponga los alimentos lo más derechos posibles en el cuello de alimentación.

AVISO:

- La punta del émbolo para alimentos tiene bordes afilados. **Riesgo de lesiones!**
- ¡Nunca ponga los dedos ni otras herramientas en el cuello de introducción!

NOTA:

ATENCIÓN! La inserción vertical influye de forma considerable en el resultado.

3. Si el recipiente está lleno o los alimentos se han acabado, apague el aparato con el botón \odot .
4. Saque el émbolo del cuello de alimentación.

NOTA:

Quedarán restos de alimentos en el émbolo.

Término del funcionamiento

Desconecte el enchufe de la toma.

Recetas

Ensalada de verduras crudas

Ingredientes para 4 personas:

2 zanahorias gruesas peladas
2 raíces de perejil peladas
1 pepino
1 rábano pelado
12 rodajas de naranja
8 tomates cherry
1 plátano
1 manzana roja
4 cuch. de nata agria
½ cuch. de puntas de eneldo frescas
2 cuch. de nueces picadas
½ cuch. de copos de chile

Marinada:

6 cuch. de vinagre balsámico blanco
4 cuch. de sirope balsámico blanco
6 cl zumo de manzana claro
4 cuch. de aceite de oliva
Sal, pimienta

Preparación:

Procese las zanahorias, el rábano, el pepino y las raíces de perejil con el cortador en espiral y colóquelas en recipientes separados. Ponga un poco de la salsa preparada con todos los ingredientes de la marinada sobre la zanahoria. Añada nueves, rodajas de manzana y curri. Remueva bien.

Mezcle las tiras de pepino con nata agria, eneldo, sal y pimienta. Sazone con un poco de la marinada. Añada las raíces de perejil, las rodajas de naranja y los copos de chile y refine con la marinada.

Pique el rábano con la marinada y decore con rodajas de plátano. Deje que la ensalada preparada repose aproximadamente 20 minutos y sírvala a continuación.

Ensalada de colirrábano y espirales de manzana con queso de cabra y arándanos

Ingredientes para 2 personas:

Para la ensalada:

1 colirrábano de tamaño mediano
1 manzana verde
60 g de queso de cabra
2 cuch. de nueces picadas
2 cuch. de arándanos
1 manojo de rúcula

Para el aderezo:

2 cuch. de miel
2 cuch. de vinagre de vino tinto
3 cuch. de aceite de oliva
1 cuch. de mostaza de Dijon
Sal, pimienta

Preparación:

Para preparar el aderezo, ponga todos los ingredientes en un recipiente y mézclelos bien con un batidor. Sazone con sal y pimienta.

Lave la rúcula y la manzana para la ensalada. Pele el colirrábano y corte los extremos. Procese el colirrábano y la manzana con el cortador en espiral para preparar tiras finas y mézclelos con la rúcula.

Corte gruesas las nueces y haga migas con el queso de cabra.

Coloque la ensalada en dos platos. Ponga el aderezo en la ensalada y decórela con las nueces, el queso de cabra y los arándanos.

Espirales fritas de boniato

Ingredientes para 2 personas:

1 boniato grande
2 cuch. de aceite de oliva
Sal
50 g de nata agria

Preparación:

Precaliente el horno a 210°C. Cubra la bandeja de cocción con papel de hornear.

Procese los boniatos con el cortador en espiral para preparar espirales delgadas. Use el accesorio de corte con las hojas más finas.

Mezcle las espirales de boniato con aceite de oliva y sal. Repártalas por la bandeja de hornear y cuézalas en el horno aproximadamente 25 minutos hasta que estén crujientes. Deje enfriar brevemente y sírvalo junto con la nata agria.

Consulte otros libros de recetas o en Internet para ver más recetas.

Limpieza

AVISO:

- Retire siempre el cable de alimentación antes de limpiar.
- Nunca sumerja el bloque motor en agua. Puede provocar electrocución o incendio.
- Las superficies de corte de las piezas añadidas están afiladas. Puede producir heridas. Siempre toque las piezas añadidas por el plástico.

ATENCIÓN:

- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

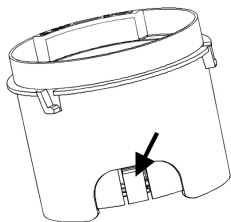
NOTA:

Los residuos de color de las verduras (p. ej. zanahorias) se quitan mejor con un trapo y aceite de cocinar.

Limpie inmediatamente el aparato después de cada uso.

Accesorios

1. Para abrir, gire el cuello de alimentación en sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Retire el soporte del accesorio girándolo en dirección "OPEN" y tirando de él hacia arriba.
3. Saque el accesorio del soporte presionando el botón de bloqueo. (Consulte la figura a la derecha).
4. Para una fácil limpieza, las hojas pueden retirarse de los accesorios.
5. Puede aclarar los accesorios en un cuenco de agua caliente y luego secarlos.



Carcasa

1. Limpie la carcasa con una toalla húmeda.
2. Retire cualquier resto de agua con un trapo seco.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe.
- Puede enrollar el cable de alimentación bajo el dispositivo.
- Guarde los accesorios en el compartimento de almacenamiento.
- Recomendamos almacenar el aparato en su embalaje original si no lo utiliza durante un largo período de tiempo.

- Mantenga siempre el aparato en un lugar bien ventilado y seco, fuera del alcance de los niños.

Datos técnicos

Modelo:ME 3673
Suministro eléctrico:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Potencia: 80 W
Protección clase:.....II
Funcionamiento corto: 2 minutos
Peso neto:aprox. 1,80 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo "cubo de basura"



Cuide del medio ambiente, no deseché aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deséchelos aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

Vi ringraziamo per aver acquistato uno dei nostri prodotti. Ci auguriamo che possiate utilizzarlo con la massima soddisfazione.

Simboli nel manuale dell'utente

Note importanti per la sicurezza sono segnate in modo chiaro. Fare attenzione ad evitare incidenti o danneggiare il dispositivo:



AVVISO:

Avvertimenti di pericoli alla salute e indica rischi potenziali di lesioni.



ATTENZIONE:

Indica pericoli potenziali per il dispositivo e altri oggetti.



NOTA: Sottolinea consigli e informazioni.

Note generali

Prima di usare questo dispositivo, leggere attentamente il manuale dell'utente e conservarlo con il Certificato di Garanzia, lo scontrino e, se possibile, la confezione originale. Se il dispositivo viene consegnato a terzi, consegnare anche il manuale dell'utente.

- Utilizzare l'apparecchio soltanto per gli scopi previsti e per uso privato. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per scopi commerciali.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni. Proteggerlo da calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in liquidi) e bordi affilati. Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio si bagna, sfilare immediatamente la spina dalla presa.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e sfilare la spina dalla presa (tirandolo per la presa e non per il cavo) quando non si utilizza l'apparecchio o quando si installano accessori su di esso, nonché durante la pulizia e in caso di anomalie.
- **Non** lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Spegnerne sempre l'apparecchio quando si esce dalla stanza e sfilare la spina dalla presa.
- Controllare periodicamente che apparecchio e cavo non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio in caso di anomalie.
- Utilizzare soltanto parti originali.
- Per ragioni di sicurezza tenere qualsiasi parte dell'imballaggio (sacchetti di plastica, cartilagine, spugne ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



AVVISO:

Non lasciare che i bambini giochino con le pellicole in quanto c'è **pericolo di soffocamento!**

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio



AVVISO:

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se esso viene lasciato senza sorveglianza e prima di montaggio, smontaggio e pulizia.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione principale prima di cambiare accessori o unità che si muovono durante il funzionamento.
- Attendere che il motore si sia fermato completamente prima di rimuovere gli accessori da taglio.
- Non manipolare nessun meccanismo di sicurezza!


 **AVVISO:**

- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.
- Non permettere ai bambini di utilizzare questo apparecchio.
- Tenere apparecchio e relativo cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e mancanza di esperienza e conoscenza sotto la supervisione o grazie alle istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e quando essi capiscono i pericoli potenziali derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio.
- Il blocco motore non è destinato all'immersione in acqua per la pulizia. Osservare le istruzioni incluse nel capitolo "Pulizia".

 **AVVISO: Pericolo di lesioni**

- Le lame degli accessori da taglio sono molto taglienti! Quando si monta e toglie un inserto e durante la pulizia si va a contatto con questi accessori. Usare questi accessori con attenzione per evitare lesioni. Toccare gli inserti solo sulla plastica.
- Usare sempre lo spingitore per premere gli alimenti e non le dita, forchette o altri oggetti.

Elementi di comando / Nella fornitura

- | | |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Spingitore | 4 Porta inserto |
| 2 Tubo di alimentazione | 5 Interruttore  (accensione / spegnimento) |
| 3 Accessori da taglio | 6 Blocco motore |
| a Accessorio per taglio grossolano (55 mm) | 7 Scomparto per accessori |
| b Accessorio per tagli di medie dimensioni (10 mm) | 8 Contenitore |
| c Accessorio per taglio fine (5 mm) | |

Uso previsto

Questo apparecchio può essere usato per tagliare a "spirale" i cibi solidi (es. Carote, patate, zucchini, rape rosse, cetrioli, mele, ravanelli, pere, ecc.).

È progettato solo a questo scopo e deve essere usato solo per questo uso previsto.

Non può essere usato per sminuzzare cibi morbidi come banane o melanzane.

Utilizzare questo dispositivo solo secondo le istruzioni di questo manuale. Non utilizzare il dispositivo a livello commerciale.

Non è previsto alcun altro uso e può causare danni e lesioni a persone.

Il produttore non è responsabile di danni causati da uso incorretto non regolare.

Disimballare il dispositivo

1. Rimuovere il dispositivo dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fili e cartoni.
3. Controllare che tutti gli accessori siano presenti nella confezione.
4. Se il contenuto della scatola è incompleto o danneggiato, non utilizzare il dispositivo. Riconsegnarlo immediatamente al rivenditore.

NOTA:

Pulire i residui di produzione e la polvere dal dispositivo come descritto in "Pulizia".

Note per l'uso

Il vostro nuovo apparecchio è perfetto se desiderate preparare pasti gustosi e sani. Sostituite semplicemente la pasta con verdure croccanti. **Vantaggi:** Più sostanze nutritive, più fibre e più energia! Il vostro cibo non è solo buono, ma anche invitante!

- Pelare le carote prima di usare l'apparecchio. Più liscia è la superficie del cibo, migliore è il risultato in termini di spirali continue.
- Inserire il cibo il più verticalmente possibile all'interno del collo di alimentazione.

NOTA:

ATTENZIONE! L'inserimento verticale ha un'influenza considerevole sul risultato.

- Le singole porzioni di spaghetti di verdura possono essere preparate meglio se gli spaghetti non sono troppo lunghi. Evitare le spirali continue riducendo periodicamente la pressione applicata allo spintore.
- Cibi con un diametro superiore ai 60 mm non possono essere lavorati. Rifilare il cibo sui lati per lavorarlo con questo apparecchio.

Assemblaggio / Preparazioni

1. Collocare l'apparecchio su una superficie piana.
2. Selezionare l'accessorio idoneo. Inserire questo accessorio nell'apertura del porta inserito. Deve scattare in posizione con un clic.
 - Accessorio per taglio grossolano
 - Accessorio per tagli di medie dimensioni
 - Accessorio per taglio fine
3. Installare il supporto dell'accessorio nel motore ruotandolo in direzione "CLOSE". Assicurarsi che il supporto dell'accessorio sia bloccato nel motore.
4. Installare il collo di alimentazione sull'alloggiamento del motore e bloccarlo facendolo ruotare in senso orario. Fare attenzione ai perni di guida. Il collo di alimentazione deve bloccarsi in posizione con un clic.

NOTA:

Il dispositivo è dotato di un interruttore di sicurezza. Se il collo di alimentazione non si blocca in posizione l'apparecchio non si accende.

5. Mettere il contenitore nell'apparecchio.

Cavo di alimentazione

Srotolare completamente il cavo di corrente dalla parte inferiore.

Scomparto

Togliere gli accessori dallo scomparto.


Collegamento elettrico

1. Prima di infilare la spina nella presa, controllare che la tensione di rete corrisponda a quella dell'apparecchio. Leggere le informazioni sulla targhetta dell'apparecchio.
2. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra installata correttamente.

Funzionamento a breve termine

Funzionamento a breve termine: Non usare l'apparecchio per più di 2 minuti e attendere che si raffreddi per 2 minuti.

Funzionamento

1. Spegnerne il dispositivo con il tasto .
2. Inserire il cibo il più verticalmente possibile all'interno del collo di alimentazione.

AVVISO:

- La punta dello spintore ha bordi affilati. **Pericolo di lesioni!**
- Non mettere mai le dita o utensili nel tubo di alimentazione!

NOTA:

ATTENZIONE! L'inserimento verticale ha un'influenza considerevole sul risultato.

3. Se il contenitore è pieno o il cibo è usato, spegnere l'apparecchio con il tasto ⏻.
4. Estrarre lo spintore dal collo di alimentazione.

i NOTA:

Un po' di cibo rimarrà sullo spintore.

Fine operazione

Sfilare la spina dalla presa.

Ricette

Insalata di verdure crude

Ingredienti per 4 persone:

- 2 carote grandi, pelate
- 2 radici di prezzemolo sbucciate
- 1 cetriolo
- 1 ravanella sbucciata
- 12 spicchi di arancia
- 8 pomodori ciliegino
- 1 banana
- 1 mela rossa
- 4 cucchiaini di panna acida
- ½ cucchiaino di punte di aneto fresco
- 2 cucchiaini di noci tritate
- ½ cucchiaino di fiocchi di peperone

Marinata:

- 6 cucchiaini di aceto balsamico bianco
- 4 cucchiaini di sciroppo balsamico bianco
- 6 cl di succo di mela
- 4 cucchiaini di olio di oliva
- Sale, pepe

Preparazione:

Lavorare le carote, i ravanelli, il cetriolo e le radici di prezzemolo con la lama a spirale e metterli in ciotole separate. Mettere sulle carote un po' della salsa preparata con tutti gli ingredienti della marinata. Aggiungere le mele, le fette di mela ed il curry. Mescolare bene.

Miscelare gli spaghetti di cetriolo con la panna acida, l'aneto, il sale ed il pepe. Condire utilizzando un po' della marinata. Aggiungere alle radici di prezzemolo, agli spicchi di arancia, ai fiocchi di peperone e rifinire con la marinata

Condire anche il ravanella con la marinata e guarnire con fette di banana. Lasciare riposare l'insalata per circa 20 minuti ed impiattare successivamente.

Insalata di cavoli rapa e spirali di mela con formaggio caprino e mirtilli rossi

Ingredienti per 2 persone:

Per l'insalata:

- 1 cavolo rapa di medie dimensioni
- 1 mela verde
- 60 g di formaggio caprino
- 2 cucchiaini di noci tritate
- 2 cucchiaini di mirtilli rossi
- 1 manciata di rucola

Per il condimento:

- 2 cucchiaini di miele
- 2 cucchiaini di aceto di vino rosso
- 3 cucchiaini di olio di oliva
- 1 cucchiaino di senape di Dijon
- Sale, pepe

Preparazione:

Per preparare il condimento, mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare bene con una frusta. Condire con sale e pepe.

Lavare la rucola e la mela per l'insalata. Sbucciare il cavolo rapa e tagliare le estremità. Lavorare il cavolo rapa e la mela con il taglio a spirale per fare delle striscie sottili e mescolarle con la rucola.

Tritare grossolanamente le noci e sbriciolare il formaggio caprino.

Sistemare l'insalata su due piatti di portata. Versare il condimento sull'insalata ed impiattare con le noci, il formaggio caprino ed i mirtilli rossi.

Spirali di patate fritte dolci

Ingredienti per 2 persone:

- 1 patata dolce grande
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- Sale
- 50 g di panna acida

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 210 °C. Coprire la teglia con carta da forno.

Lavorare le patate dolci con il taglio a spirale per ottenere delle spirali sottili. Usare l'accessorio da taglio con le lame più sottili.

Mescolare le spirali di patate dolci con olio d'oliva e sale. Spargerle sulla teglia ed infornare per circa 25 minuti finché non diventano croccanti. Lasciare raffreddare leggermente e servire insieme alla panna acida.

Far riferimento ai libri di ricette o a internet per altre ricette.

Pulizia

AVVISO:

- Rimuovere sempre il cavo di alimentazione prima di effettuare la pulizia.
- Non immergere il blocco motore in acqua. Per evitare scosse elettriche o incendi.
- Le superfici di taglio degli inserti sono taglienti. Pericolo di lesioni! Toccare sempre gli inserti sulla plastica.

ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasive per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressive o abrasivi.

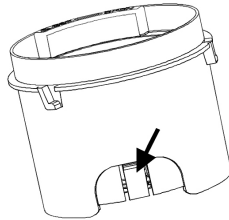
NOTA:

I residui di colore delle verdure (ad es. carote) possono essere rimossi con un panno e dell'olio da cucina.

Pulire subito il dispositivo dopo l'uso.

Accessorie

1. Per aprire, ruotare il collo di alimentazione in senso anti-orario.
2. Rimuovere il supporto dell'accessorio ruotandolo in direzione "OPEN" e tirandolo verso l'alto.
3. Rimuovere l'accessorio dal supporto premendo il pulsante di blocco. (Vedere la figura sulla destra).
4. Per una facile pulizia, è possibile rimuovere le lame dagli accessori.
5. Sciacquare gli accessori in un recipiente con acqua calda e poi asciugarli.



Alloggiamento

1. Pulire l'alloggiamento con un panno umido.
2. Rimuovere residui d'acqua con un panno asciutto.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto.
- E' possibile riavvolgere il cavo di alimentazione sotto il dispositivo.
- Conservare gli accessori nello scomparto.

- Si consiglia di conservare l'apparecchio nella confezione originale se non in uso per un lungo periodo.
- Tenere sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e ben ventilato.

Dati tecnici

Modello:.....ME 3673
Alimentazione:..... 220 - 240 V~, 50/60 Hz
Consumo:..... 80 W
Classe di protezione:..... II
Funzionamento per breve termine:..... 2 minuti
Peso netto: ca. 1,80 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo "Cassonetto con ruote"



Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Instruction Manual

Thank you for selecting our product. We hope that you will enjoy use of the appliance.

Symbols in this user manual


Important notes for your safety are marked distinctively. Pay absolute attention to them to avoid accidents and damage to the appliance:

 **WARNING:**

Warns of dangers for your health and indicates potential risks of injury.

 **CAUTION:**

Indicates potential dangers for the appliance or other objects.

 **NOTE:** Highlights tips and information for you.

General Notes

Before using this appliance, carefully read this user manual and keep it together with the Warranty Certificate, cashier receipt and if possible, the original package inclusive its interior packing. If you hand on the appliance to any third person, please also pass on the operating instructions.

- Use the appliance for private and its intended purpose only. The appliance is not intended for commercial use.
- Do not use the appliance outdoors. Protect it from heat, direct sunlight, humidity (do not immerse into liquids under any circumstances) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance gets wet, unplug it immediately.
- Always switch off and unplug the appliance (pull the plug, not the cable) when you do not use the appliance, or when you attach accessories, during cleaning or malfunctioning.
- Do **not** leave the appliance unattended during operation. Always switch off the appliance when leaving the room. Unplug the appliance.
- Regularly check the appliance and cable for signs of damage. Do not continue to operate the appliance in case of damage.
- Do only use original parts.
- For the safety of your children, keep any packing parts (plastic bags, cartilage, Styrofoam etc.) out of their reach.

 **WARNING:**

Don't let small children play with foils!
Danger of suffocation!

Special Safety Precautions for this Appliance

 **WARNING:**

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from mains power supply before changing accessories or attachments, which are moving during operation.
- Please wait until the motor has completely stopped before you remove the cutting attachments.
- Do not manipulate any of the safety mechanisms!
- Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children.



WARNING:

- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- The motor block is not intended for insertion into water for cleaning. Please observe the instructions that we have included for you in the chapter “*Cleaning*”.



WARNING: Risk of injury!

- The blades of the cutting attachments are very sharp! When fitting and removing the inserts and during cleaning you will come into contact with these accessories. Use these accessories with the necessary caution to prevent injuries. Only touch the inserts on the plastic.
- Always only use the pusher to press down the food and not your fingers, a fork or other objects.

Overview of the Components / Delivery Scope

- 1 Pusher
- 2 Feed neck
- 3 Cutting attachments
 - a Attachment for coarse cutting (55 mm)
 - b Attachment for medium sized cuttings (10 mm)
 - c Attachment for fine cutting (5 mm)
- 4 Insert holder
- 5 Switch Ψ (On / Off)
- 6 Motor block
- 7 Storage compartment for accessories
- 8 Container

Intended Use

This appliance can be used to cut solid food into “spirals.” (e. g. Carrots, potatoes, zucchini, red beets, cucumbers, apples, radish, pears, etc.)

It is only designed for this use and should only be used for this intended purpose.

It cannot be used to chop soft food such as bananas or aubergine.

Only use this appliance as instructed in this user manual. Do not use this appliance commercially.

No other use is intended and can cause damage or personal injuries.

The manufacturer is not responsible for any damages incurred due to improper use.

Unpack Appliance

1. Take the appliance out of its packaging.
2. Remove all packaging materials, such as foils, filling materials, cable ties and cartons.
3. Check that all accessories are included in the box.
4. If the contents of the box are incomplete or if damage is found, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.

NOTE:

Clean manufacturing residues and dust from the appliance as described under "Cleaning".

Notes on Use

Your new appliance is perfect if you want to prepare healthy and tasty meals. Just exchange pasta with crisp vegetables.

Advantages: More nutrients, more fibers, and more energy! Your food does not only taste good, but it also looks appealing!

- Please peel carrots before using the appliance. The smoother the surface of the food is, the better is the result in terms of continuous spirals.
- Put your food as upright as possible into the feed neck.

NOTE:

CAUTION! The vertical insertion has a considerable influence on the result.

- Individual vegetable noodle servings can be prepared better if the noodles are not too long. Avoid continuous spirals by reducing the pressure applied to the food pusher periodically.
- Food with a diameter of more than 60 mm cannot be processed. Please trim the food at the sides to process it with this appliance.

Assembly/Preparations

1. Place the appliance on an even work surface.
2. Select a suitable attachment. Insert this attachment into the opening of the insert holder. It has to lock into place audibly.
 - Attachment for coarse cutting
 - Attachment for medium sized cuttings
 - Attachment for fine cutting
3. Install the insert holder in the motor by turning it into the "CLOSE" direction. Please make sure that the insert holder is locked into the motor.

4. Install the feed neck on the motor housing and lock it in clockwise direction. Pay attention to the guiding pins. The feed neck has to lock in place audibly.

NOTE:

The appliance is equipped with a safety switch. If the feed neck does not lock into place audibly, the appliance does not turn on.

5. Put the container into the appliance.

Power Cord

Completely unwind the power cord from the bottom of the device.

Storage Compartment

Take the accessories out of the storage compartment.


Electric Connection

1. Before you plug the mains plug into the outlet, check whether the system voltage that you want to use, matches the one of the appliance. You will find information about it on the type plate.
2. Connect the appliance to a correctly installed grounded outlet.

Short-term Operation

Do not operate the appliance for longer than 2 minutes and then allow the appliance to cool down for 2 minutes.

Operation


1. Turn on the appliance with the  button.
2. Put your food as upright as possible into the feed neck.

WARNING:

- The tip of the food pusher has sharp edges. **Risk of injuries!**
- Never put your fingers or tools into the feed neck!

NOTE:

CAUTION! The vertical insertion has a considerable influence on the result.

3. If the container is full or your food is used up, turn off the appliance with the  button.
4. Pull out the food pusher from the feed neck.

NOTE:

A bit of food will remain onto the food pusher.

End of Operation

Disconnect the plug from the outlet.

Recipes

Raw Vegetable Salad

Ingredients for 4 people:

2 peeled, thick carrots
2 peeled parsley roots
1 cucumber
1 peeled radish
12 orange slices
8 cherry tomatoes
1 banana
1 red apple
4 tbs. sour cream
½ tbs. fresh dill tips
2 tbs. chopped walnuts
½ tbs chili flakes

Marinade:

6 tbs. white balsamic vinegar
4 tbs. white balsamic syrup
6 cl clear apple juice
4 tbs. olive oil
Salt, pepper

Preparation:

Process the carrots, radish, cucumber, and parsley roots with the spiral cutter and put them into separate bowls. Put some of the sauce prepared with all of the marinade ingredients onto the carrots. Add walnuts, apple slices, and curry. Stir well.

Mix the cucumber spaghetti with sour cream, dill, salt, and pepper. Season with some of the marinade. Add to the parsley roots, orange slices, and chili flakes and refine with marinade.

Pickle the radish with marinade as well and garnish with banana slices. Let the prepared salads sit for approx. 20 minutes and arrange afterwards.

Kohlrabi & Apple Spiral Salad with Goat Cheese and Cranberries

Ingredients for 2 people:

For the salad:

1 medium-sized kohlrabi
1 green apple
60 g goat cheese
2 tbs. chopped walnuts
2 tbs. cranberries
A handful of arugula

For the dressing:

2 tbs. honey
2 tbs. red wine vinegar
3 tbs. olive oil
1 tbs. Dijon mustard
Salt, pepper

Preparation:

To prepare the dressing, put all ingredients into a bowl and mix well with a whisk. Season with salt and pepper.

Wash arugula and the apple for the salad. Peel the kohlrabi and cut off the ends. Process the kohlrabi and the apple with the spiral cutter to make fine strings and mix with the arugula.

Coarsely chop the walnuts and crumble the goat cheese.

Arrange the salad on two plates. Pour dressing on the salad and arrange with the walnuts, goat cheese, and cranberries.

Sweet Potato French Fries Spirals

Ingredients for 2 people:

1 big sweet potato
2 tbs. olive oil
Salt
50 g sour cream

Preparation:

Preheat the oven to 210 °C Cover the baking tray with baking paper.

Process the sweet potatoes with the spiral cutter to make thin spirals. Use the cutting attachment with the finer blades.

Mix the sweet potato spirals with olive oil and salt. Spread on the baking tray and bake in the oven for approx. 25 minutes until crispy. Briefly allow to cool and serve together with sour cream.

Refer to other recipe books or the internet for more recipes.

Cleaning

WARNING:

- Always remove the power cord before cleaning.
- Never immerse the motor block in water. It could result in an electric shock or fire.
- The cutting surfaces of the inserts are sharp. Injury may occur! Always touch the inserts on the plastic.

CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

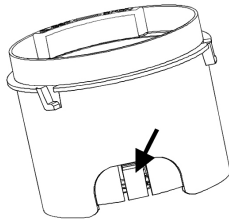
NOTE:

Color residues from vegetables (e.g. carrots) could be removed best with a cloth and cooking oil.

Immediately clean the appliance after each use.

Accessories

1. For opening, turn the feed neck counterclockwise.
2. Remove the insert holder by turning it into the "OPEN" direction and pull it out upwards.
3. Remove the attachment from the insert holder by pressing the lock button. (See the figure on the right.)
4. For easy cleaning, the blades can be removed from the attachments.
5. You may rinse the accessories in a bowl of hot water and then dry them.



Housing

1. Clean the housing with a moist towel.
2. Remove any residual water with a dry cloth.

Storage

- Clean the appliance as described.
- You can wind up the power cord underneath the device.
- Store the accessories in the storage compartment.
- We recommend storing the appliance in the original packaging if you do not use it for an extended period of time.
- Always keep the appliance at a well-ventilated and dry location, out of reach of children.

Technical Data

Model:.....ME 3673
Power supply:.....220-240 V~, 50/60 Hz
Power consumption:.....80 W
Protection class:.....II
Short-term operation:.....2 minutes
Net weight:..... approx. 1.80 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol



Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

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 Wylłącznik \ominus (Włącznik / wylłącznik)
- 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.

i WSKAZÓWKA:

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

Wskazówki dotyczące użytkowania

To nowe urządzenie jest doskonale 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.

i 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 ją 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.

i WSKAZÓWKA:

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

5. Włożyć pojemnik do urządzenia.

Kabel zasilania

Rozwiń całkowicie przewód zasilający znajdujący się na spodzie urządzenia.

Schowek

Wymij akcesoria ze schowka.


Połączenie elektryczne

1. Przed podłączeniem wtyczki do gniazdka, sprawdź, czy napięcie w systemie, jaki chcemy użyć pasuje do urządzenia. Znajdą Państwo informacje o tym na płycie 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 skaleczenia!**
- 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 tasiemek 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 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 wkładek są ostre. Może dojść do obrażeń ciała! Dotykać wyłącznie plastikowych elementów wkładek.



UWAGA:

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



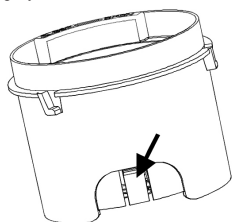
WSKAZÓWKA:

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 zdemontować 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 zawiązać 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

Przynajmniej 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 wyladowania 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.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, hogy örömet leli majd a készülék használatában.

A használati útmutatóban található jelzések

Az ön biztonságára vonatkozó fontos tudnivalókat külön kiemeltük. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet, és jelzi a lehetséges sérülésveszélyeket.



VIGYÁZAT:

A készülékre vagy más tárgyakra veszélyt jelentő dolgokat jelez.



MEGJEGYZÉS: Javaslatokat, információt közöl.

Általános megjegyzések

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg a garancialevéllel, a számlával és – amennyiben lehetséges – az eredeti csomagolással, valamint a belső csomagolóanyaggal együtt. Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, akkor a használati útmutatót is mellékelje.

- A készüléket csak személyes célra és rendeltetésének megfelelően használja. A készülék nem kereskedelmi használatra készült.
- Ne használja a készüléket a szabadban. Védje a hőtől, közvetlen napfénytől, nedvességtől (semmilyen körülmények között ne merítse folyadékba) és az éles szélektől. Ne használja a készüléket nedves kézzel. Ha a készülékre nedvesség került, azonnal áramtalanítsa azt.
- Mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket (a dugaszt húzza ki, ne a kábelt) amikor nem használja a készüléket, vagy amikor tartozékot szerel fel, illetve tisztítás vagy meghibásodás esetén is.
- Használat közben **ne** hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A szoba elhagyásakor mindig kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a készüléket.
- Sérülések tekintetében rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a kábelt. Ne használja a készüléket, ha sérülést észlel.
- Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.
- A gyermekek biztonsága érdekében a csomagolóanyagokat (műanyag zacskó, karton, styrofoam stb.) ne hagyja általuk elérhető helyen.



FIGYELMEZTETÉS:

Vigyázzon, hogy a kisgyermek ne játsszanak a fóliával, mert ez **fulladásveszélyt** jelenthet!

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan



FIGYELMEZTETÉS:

- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki az elektromos hálózathoz a használat során forgó vagy mozgó tartozékok vagy feltétek cseréje előtt.
- A szeletelőtartozékokat csak akkor távolítsa el, ha a motor teljesen leállt.
- Ne módosítsa a készülék egyik biztonsági mechanizmusát sem!

FIGYELMEZTETÉS:

- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.
- A készüléket gyerekek nem használhatják.
- Tartsa a készüléket és a kábelét gyerekektől távol.
- A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a kellő tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.
- A motorblokkot tisztításhoz tilos vízbe meríteni. Tartsa be a „Tisztítás” részben leírtakat.

FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- A szeletelőtartozékok pengéi nagyon élesek! A betétek behelyezésekor és eltávolításakor, valamint a tisztítás során érintkezni fog ezen tartozékokkal. A kellő óvatossággal használja ezeket a tartozékokat a sérülések elkerülése érdekében. A betéteket csak a műanyag részeiknél fogja meg.
- Mindig csak a tolórudat használja az élelmiszerek lenyomására, és ne az ujjait, villát vagy más tárgyakat.

A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek

- 1 Tolórúd
- 2 Adagolónyak
- 3 Szeletelő tartozékok
 - a Feltét durvára vágáshoz (55 mm)
 - b Közepes méretű vágótartozék (10 mm)
 - c Feltét finomra vágáshoz (5 mm)
- 4 Betéttartó
- 5 Kapcsoló (Be/ki)
- 6 Motorblokk
- 7 Tárolórekesz a tartozékok számára
- 8 Tartály

Rendeltetésszerű használat

A készülékkel szilárd élelmiszer (pl. sárgarépa, burgonya, cukkini, cékla, uborka, alma, retek, körte stb.) is vágható spirál alakúra.

A készülék csak erre alkalmas, és csak erre szabad használni.

Ezzel szemben nem vágható vele olyan lágy élelmiszer, mint a banán vagy a padlizsán.

A készüléket csak használati útmutatóban leírtaknak megfelelően használja. Ne használja a készüléket kereskedelmi célra.

Semmilyen más célra nem való, és ennek figyelmen kívül hagyása károsodást vagy személyi sérülést okozhat.

A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatból származó károkért.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagokat, kábelrögzítőket és a kartonokat.
3. Ellenőrizze, hogy az összes tartozék a dobozban van-e.
4. Abban az esetben, ha a doboz tartalma hiányos vagy sérülések láthatók rajta, ne működtesse a készüléket. Azonnal vigye vissza a kereskedőhöz.

MEGJEGYZÉS:

Tisztítsa meg a készüléket a gyári anyagmaradékoktól és a portól a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

Megjegyzések használatra

A készülék tökéletes választás, amennyiben egészséges és izletes ételeket szeretne készíteni. A tésztaféléket helyettesítse ropogós zöldségekkel. **Előnyök:** Több tápanyag, több rost és több energia. Az ön által készített étel nemcsak izletesebb lesz, hanem a megjelenése is étvágygerjesztőbb!

- A készülékben való felhasználás előtt, kérjük, a sárgarépat hámozza meg. Minél egyenletesebb az élelmiszer felülete, annál jobb eredményt kapunk a spirál folytonossága tekintetében.
- Az élelmiszert a lehető legfüggőlegesebb helyzetben tegye az adagolónyakba.

MEGJEGYZÉS:

VIGYÁZATI! A függőleges behelyezés jelentős mértékben befolyásolja az eredményt.

- Bizonyos zöldséges tészták tálalása jobban megvalósítható, ha a tészta nem túl hosszú. Az élelmiszerspirál folytonossága megszakítható az ételnyomóra kifejtett erő ütemes csökkentésével.
- A 60 mm átmérőt meghaladó élelmiszerek feldolgozása nem lehetséges. Ha mégis a készülékkel kívánja az adott élelmiszert feldolgozni, akkor vágjon le annak oldalából.

Összeszerelés / előkészületek

1. Helyezze a készüléket egy sima munkafelületre.
2. Válasszon ki egy megfelelő tartozékot. Illesse be ezt a tartozékot a betéttartó nyílásába. Hallható hang kíséretében pattan a helyére.
 - Feltét durvára vágáshoz
 - Közepes méretű vágótartozék
 - Feltét finomra vágáshoz
3. Helyezze a betéttartót a motorblokkra és fordítsa a CLOSE állásba. Ellenőrizze, hogy a betéttartó rögzült a motorblokkra.
4. Helyezze az adagolónyakat a motorburkolatra, és rögzítse az óramutató járásával ellentétes irányba fordítva. Ügyeljen a vezetőcsapokra. Az adagolónyaknak hallható hang kíséretében kell a helyére pattanni.

MEGJEGYZÉS:

A készüléket biztonsági kapcsolóval látták el. Amennyiben az adagolónyak nem pattan a helyére, a készülék nem indul el.

5. Helyezze a tartályt a készülékbe.

Hálózati kábel

Teljesen húzza ki a kábelt a készülék alján található részből.

Tárolórekesz

Vegye ki a tartozékokat a tárolórekeszből.

Elektromos csatlakozás

1. A tápcsatlakozó elektromos hálózatba való bedugása előtt ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megegyezik a készülék hálózati feszültségével. Az ezzel kapcsolatos információkat az adattáblán.
2. A készüléket egy megfelelően felszerelt földelt csatlakozó aljzathoz csatlakoztassa.

Rövid idejű használat

Ne működtesse a készüléket 2 percnél hosszabb időtartamig, és ezt követően hagyja hűlni 2 percig.

Használat

1. A készüléket a **⏻** gomb segítségével kapcsolhatja be.
2. Az élelmiszert a lehet legfüggőlegesebb helyzetben tegye az adagolónyakba.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Az ételnyomó csúcsán élés felületek találhatóak. **Sérülésveszély!**
- Ne dugja bele az ujjait vagy más eszközt az adagolónyakba!

ℹ MEGJEGYZÉS:

VIGYÁZAT! A függőleges behelyezés jelentős mértékben befolyásolja az eredményt.

3. Amennyiben a tartály megtelt vagy az összes hozzávalót felhasználta, a készüléket a **⏻** gomb segítségével kapcsolhatja ki.
4. Húzza ki az ételnyomót az adagolónyakba.

ℹ MEGJEGYZÉS:

Az ételnyomón kis mennyiségben ételmyszer maradhat.

A használat befejezése

Húzza ki a dugaszt a hálózatból.

Receptek

Nyers zöldségsaláta

Hozzávalók 4 személyre:

- 2 db hámozott vastag sárgarépa
- 2 db hámozott petrezselyemgyökér
- 1 db uborka
- 1 db hámozott piros retek
- 12 db narancszelet
- 8 db kóktélparadicsom
- 1 db banán
- 1 db alma
- 4 evőkanál tejföl
- ½ evőkanál friss kaporhajtáscsúcs
- 2 evőkanál aprított dió
- ½ evőkanál chilipehelyhez

Fűszeres öntet:

- 6 evőkanál fehér balzsamecet
- 4 evőkanál fehér balzsamecetszirup
- 6 cl tiszta almalé
- 4 evőkanál olívaolaj
- Só, bors

Elkészítés:

A spirálvágó segítségével dolgozza fel a sárgarépát, piros retek, uborkát és petrezselyemgyökert, majd helyezze őket külön edénybe. Az elkészített öntet egy részét a fűszeres öntet valamennyi hozzávalójával helyezze a sárgarépára. Adja hozzá a diót, az almazeleteket és a curryt. Alaposan keverje össze.

Keverje össze az uborkaspagettit a tejföllel, kaporral, sóval és borssal. Ízesítse kevés fűszeres öntettel. Adja hozzá a petrezselyemgyökérhez, narancszeletekhez és chilipehelyhez, finomítsa fűszeres öntettel.

Forgassa át a retekét az öntettel, majd díszítse banánzeletekkel. Az elkészült salátákat hagyja pihenni hozzávetőleg 20 percig, ezt követően végezze el a végső simításokat.

Karalábé- és almaspirál-saláta kecskesajttal és áfonyával

Hozzávalók 2 személyre:

A salátához:

- 1 db közepes méretű karalábé
- 1 db zöld alma
- 60 g kecskesajt
- 2 evőkanál aprított dió
- 2 evőkanál áfonya
- 1 marék rucola

A dresszinghez:

- 2 evőkanál méz
- 2 evőkanál vörösborecet
- 3 evőkanál olívaolaj
- 1 evőkanál dijoni mustár
- Só, bors

Elkészítés:

A dresszing elkészítéséhez tegyen minden hozzávalót egy edénybe, és habverővel alaposan keverje össze. Ízesítse sóval, és borssal.

Mossa meg a salátába szánt rucolát és almát. Hámozza meg a karalábét, és vágja le a végeit. A spirálvágó segítségével vágja a karalábét és az almát vékony csikokra, és keverje össze a rucolával.

Aprítsa durvára a diót, és morzsolja szét a kecskesajtot.

Rendezze el a salátát két tányéron. Öntsön dresszinget a salátára, szervírozza a dióval, kecskesajttal és áfonyával.

Olajban sült édesburgonya-spirál

Hozzávalók 2 személyre:

1 db nagy édesburgonya

2 evőkanál olívaolaj

Só

50 g tejföl

Elkészítés:

Melegítse elő a sütőt 210 °C-ra. Tegyen a tepsijára sütőpapírt.

A spirálvágóval vágja fel az édesburgonyát vékony spirálokra. Ehhez a finomabb pengéjű vágótartozékokat használja.

Keverje el az édesburgonya-spirálokat olívaolajjal és sóval. Terítse szét a sütőtálcán, és süsse kb. 25 perc alatt ropogósra a sütőben. Röviden hagyja hűlni, és tálalja tejjel.

További recepteket találhat más receptkönyvekben vagy az interneten.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig távolítsa el a tápkábelt.
- Ne merítse vízbe a motorblokkot. Ez áramütéshez vagy tűzhoz vezethet.
- A betétek vágófelületei élesek. Sérülést okozhat! Mindig a műanyagnál érintse meg a betéteket.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószereket.

MEGJEGYZÉS:

A zöldegekből (pl. sárgarépa) fennmaradó elszíneződések legjobban egy ruhával és étolajjal távolíthatók el.

Minden használat után azonnal tisztítsa meg a készüléket.

Tartozékok

1. Kinyitáshoz fordítsa az adagolónyakat az óra járásával ellentétes irányba.
2. A betéttartó kivételéhez fordítsa azt el az OPEN állásba, majd felfelé irányuló mozdulattal húzza ki.
3. A zárógomb megnyomását követően távolítsa el a betéttartóból az aktuális tartozékot. (Lásd a jobb oldali ábrát.)
4. A könnyebb tisztítás érdekében a tartozékokból kivehetőek a vágóélek.
5. Egy tál forró vízben öblítse át a tartozékokat, majd szárítsa meg.



Burkolat

1. Egy nedves ruhával tisztítsa meg a készülékházat.
2. Egy száraz ruhával törölje le a maradék vizet.

Tárolás

- A készüléket a leírtaknak megfelelően tisztítsa.
- A tápkábel feltekerheti a készülék alatt.
- Tárolja a tartozékokat a tárolórekeszben.
- Ha készüléket hosszabb ideig nem használja, akkor azt javasoljuk, hogy eredeti csomagolásában tárolja.
- A készüléket mindig száraz, jól szellőző és gyermekektől védett helyen tartsa.

Műszaki adatok

Modell:.....ME 3673
Áramforrás: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
Energiafogyasztás: 80 W
Védelmi osztály:..... II
Rövid idejű használat: 2 perc
Nettó tömeg:..... kb. 1,80 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatossá termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.

Hulladékkezelés

A „Kerekes Szeméttároló” Szimbólum Jelentése



Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Руководство по эксплуатации

Благодарим за покупку нашего изделия. Мы надеемся, что вы с удовольствием будете пользоваться им.

Символы в данном руководстве пользователя

Важные указания, касающиеся вашей безопасности, отмечены особо. Во избежание несчастных случаев и повреждения устройства обращайтесь на них особое внимание:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждение об опасности для здоровья, указывает на возможность повреждений.



ВНИМАНИЕ:

Потенциальная опасность для устройства или других предметов.



ПРИМЕЧАНИЯ: Советы и информация для вас.

Общая информация

Перед использованием прибором внимательно ознакомьтесь с данным руководством. Сохраните его, а также гарантийный талон, кассовый чек и по возможности оригинальную упаковку, включая ее внутренние элементы. В случае передачи прибора третьим лицам к нему должно прилагаться данное руководство.

- Допускается использование прибора только в быту и по назначению. Устройство не предназначено для коммерческого использования.
- Не используйте устройство на открытом воздухе. Защищайте его от воздействия тепла, прямого солнечного света, влажности (запрещается погружать в жидкость) и острых краев. Не пользуйтесь устройством, если у вас влажные руки. Если устройство намокло, немедленно отсоедините его от сети.
- Обязательно отключайте устройство (тяните за вилку, но не за шнур), если устройство не используется, если вы устанавливаете дополнительные принадлежности, а также во время очистки или в случае неисправности.
- **Не** оставляйте устройство без надзора во время работы. Обязательно выключайте устройство, если покидаете помещение. Извлекайте вилку из розетки.
- Регулярно проверяйте устройство и кабель на признаки повреждений. Прекратите использование устройством при наличии повреждений.
- Используйте только оригинальные принадлежности.
- Из соображений детской безопасности храните все элементы упаковки (пластиковые пакеты, картонные и изоляционные материалы и т.д.) в недоступных для детей местах.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте маленьким детям играть с пленкой.
Опасность удушья!

Особые указания по технике безопасности для данного устройства



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.
- Выключите устройство и отсоедините его от сети электропитания перед тем, как менять аксессуары или насадки, которые движутся во время работы устройства.
- Перед извлечением режущих насадок дождитесь полной остановки двигателя.
- Не производите никаких действий с предохранительными устройствами!

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.
- Храните устройство и шнур подальше от детей.
- Запрещается детям играть с данным устройством.
- Устройства могут быть использованы людьми с ограниченными физическими и умственными способностями, а также не имеющие опыта работы, только под присмотром или после получения инструктажа по безопасной эксплуатации устройства, если эти люди осознают все риски, связанные с данным прибором.
- Блок двигателя не предназначен для погружения в воду для чистки. Следуйте указаниям, изложенным в разделе “Чистка”.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!**

- Лезвия режущих насадок очень острые! Во время установки и вынимания вставок, а также во время чистки будьте особо осторожны в обращении с ними. Берите вставки только за пластмассовые части.
- В любом случае используйте только толкач для проталкивания продуктов в комбайн. Не делайте это пальцами, не используйте вилку или другие подручные предметы.

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

- 1 Толкач
- 2 Горловина подачи
- 3 Насадки для нарезки
 - a Насадка для грубой нарезки (55 мм)
 - b Насадка для нарезки кусочков средней величины (10 мм)
 - c Насадка для тонкой нарезки (5 мм)
- 4 Держатель вставки
- 5 Переключатель \odot (включения / выключения)
- 6 Моторный отсек
- 7 Отсек для хранения принадлежностей
- 8 Контейнер

Предназначение

Это устройство может использоваться для нарезания твердых продуктов в форме спиралей. (Например: морковь, картофель, цуккини, свекла, огурцы, яблоки, редис, груши, и т. д.)

Устройство сконструировано только для этого, и должно использоваться только по назначению.

Его нельзя использовать для измельчения мягких продуктов, таких, как бананы или баклажаны.

Используйте устройство только так, как указано в данном руководстве. Не используйте устройство в коммерческих целях.

Устройство не предназначено для других целей; оно может нанести ущерб или стать причиной травмы.

Производитель не берет на себя ответственности за ущерб, причиненный в результате использования устройства не по назначению.

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, подкладки, скрутки для кабелей и картон.
3. Убедитесь что в коробке присутствуют все аксессуары.
4. Если комплект поставки оказался неполным или поврежденным, не включайте прибор. Верните назад в магазин.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Очистите поверхность устройства от пыли и остатков производственного процесса, как описано в разделе "Чистка".

Примечания по использованию

Ваше новое устройство прекрасно поможет в приготовлении вкусной и здоровой пищи. Просто замените пасту на хрустящие овощи. **Преимущества:** большее количество питательных веществ, пищевых волокон и энергии! Ваша еда будет не только иметь прекрасный вкус, но и аппетитно выглядеть!

- Морковь следует очистить перед приготовлением. Чем более гладкую поверхность будут иметь продукты, тем лучше и длиннее будут получаться спирали.
- Продукты в горловину следует помещать как можно более вертикально.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

ВНИМАНИЕ! Вертикальное введение существенное влияет на результат.

- Отдельные порции овощной лапши лучше готовить, если лапша имеет не слишком большую длину. Предотвратить получение непрерывных спиралей можно периодически уменьшая силу, прилагаемую к толкателю.
- Устройство не предназначено для обработки продуктов, диаметр которых превышает 60 мм. Для обработки обрежьте продукты со сторон.

Подготовка к использованию

1. Установите прибор на ровную рабочую поверхность.
2. Выберите подходящую насадку. Вставьте насадку в отверстие держателя. При фиксации должен раздаться щелчок.
 - Насадка для грубой нарезки
 - Насадка для нарезки кусочков средней величины
 - Насадка для тонкой нарезки
3. Установите держатель на двигатель, повернув его в направлении отметки CLOSE. Убедитесь, что держатель зафиксирован на двигателе.
4. Установите подающую горловину на корпус двигателя и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке. Обратите внимание на направляющие штыри. При фиксации подающей горловины должен раздаться щелчок.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Устройство оборудовано предохранительным выключателем. Если подающая горловина не зафиксирована со щелчком, устройство не включится.

5. Поместите контейнер в устройство.

Сетевой кабель

Полностью разматывайте кабель сетевого питания с нижней части прибора.

Отсек для хранения

Извлеките принадлежности из отсека для хранения.


Подключение

1. Перед включением сетевой вилки в розетку убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на приборе. Эта информация приведена на паспортной табличке.
2. Включите прибор в правильно установленную заземленную стенную розетку.

Кратковременная работа

Краткосрочная работа: продолжительность непрерывной работы устройства не должна превышать 2 минут, после чего необходимо дать ему остыть в течение 2 минут.

Использование

1. Если контейнер заполнился, либо закончился продукт, выключите устройство кнопкой .
2. Продукты в горловину следует помещать как можно более вертикально.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Конец толкателя имеет острые края. **Риск получения травмы!**
- Ни в коем случае не пользуйтесь пальцами для проталкивания продуктов!



ПРИМЕЧАНИЯ:

ВНИМАНИЕ! Вертикальное введение существенное влияет на результат.

3. Если контейнер заполнился, либо закончился продукт, выключите устройство кнопкой .
4. Извлеките толкатель из горловины.



ПРИМЕЧАНИЯ:

На толкателе может остаться небольшое количество продукта.

Конец работы

Выньте вилку из розетки.

Рецепты

Салат из сырых овощей

Количество продуктов на 4 персоны:

- 2 очищенные, толстые моркови
- 2 очищенных корня петрушки
- 1 огурец
- 1 очищенный редис
- 12 долек апельсина
- 8 помидора черри
- 1 банан
- 1 красное яблоко
- 4 стол. ложки сметаны
- ½ стол. ложки свежего укропа
- 2 стол. ложки молотого фундука

Заправка:

- 6 стол. ложки белого бальзамического уксуса
- 4 стол. ложки белого бальзамического сиропа
- 60 мл осветленного яблочного сока
- 4 стол. ложки оливкового масла
- Соль, перец

Приготовление:

Нарежьте морковь, редис, огурец и корень петрушки с помощью спиральной насадки и поместите каждый

продукт в отдельную посуду. Вылейте небольшое количество соуса, приготовленного из ингредиентов для заправки, на морковь. Добавьте орехи, дольки яблок и карри. Хорошо перемешайте.

Смешайте спагетти из огурца со сметаной, укропом, солью и перцем. Добавьте небольшое количество заправки. Добавьте корень петрушки, дольки апельсина и кусочки чили и добавьте заправку.

Замаринуйте редис в заправке и украсьте ломтиками банана. Дайте салатам настояться в течение примерно 20 минут и подавайте на стол.

Салат из спиралей кольраби и яблок с козьим сыром и клюквой

Количество продуктов на 2 персоны:

Для приготовления салата потребуется:

- 1 кольраби среднего размера
- 1 зеленое яблоко
- 60 г козьего сыра
- 2 стол. ложки молотого фундука
- 2 стол. ложки клюквы
- 1 горсть рукколы

Для заправки потребуется:

- 2 стол. ложки меда
- 2 стол. ложки красного винного уксуса
- 3 стол. ложки оливкового масла
- 1 стол. ложка дижонской горчицы
- Соль, перец

Приготовление:

Для приготовления заправки поместите все ингредиенты в чашу и хорошо перемешайте венчиком. Посыпьте солью и перцем.

Помойте рукколу и яблоко для салата. Очистите кольраби и обрежьте кончики. Нарежьте кольраби и яблоко с помощью спиральной насадки для получения тонких волокон и украсьте рукколой.

Грубо измельчите орехи и раскрошите козий сыр.

Выложите салат на две тарелки. Вылейте на салат заправку и украсьте орехами, козьим сыром и клюквой.

Спираль из батата, обжаренные во фритюре

Количество продуктов на 2 персоны:

- 1 большой батат
- 2 стол. ложки оливкового масла
- Соль
- 50 г сметаны

Приготовление:

Нагрейте духовку до 210 °С. Постелите на противень пекарскую бумагу.

Нарежьте тонкие спирали из батата с помощью спиральной насадки. Используйте насадку с более мелкими лезвиями.

Перемешайте спирали из батата с оливковым маслом и солью. Распределите их на противне и выпекайте в духовке около 25 минут, пока они не станут хрустящими.

Дайте им немного остыть и подавайте вместе со сметаной.

Другие рецепты доступны в кулинарных книгах и интернете.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Всегда отключайте сетевой кабель перед чисткой.
- Ни в коем случае не погружайте моторный отсек в воду. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Режущие поверхности вставок очень острые. Можно пораниться! Беритесь за вставки только с пластиковой стороны.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Эффект подкрашивания от овощей (напр., моркови) лучше всего удалять при помощи тряпочки и масла для готовки.

Сразу же чистите прибор после использования.

Аксессуары

1. Для открывания, поверните подающую горловину против часовой стрелки.
2. Извлеките держатель, повернув его в направлении отметки OPEN и поднимите его вверх.
3. Извлеките насадку из держателя, нажав на кнопку фиксации. (См. рис. справа)
4. Для облегчения очистки лезвия из насадок можно извлечь.
5. Сполосните аксессуары в чаше, затем просушите их.



Хранение

- Почистите прибор, как описано.
- Вы можете скрутить сетевой шнур для хранения под устройством.
- Храните принадлежности в отсеке для хранения.
- Если прибор не будет использоваться длительное время, рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке.
- Всегда держите прибор в хорошо проветриваемом сухом месте, не доступном детям.

Технические данные

Модель:ME 3673
Электропитание:220-240 В~, 50/60 Гц
Потребляемая мощность:80 Вт
Класс защиты:II
Беспрерывная работа:2 минут
Вес нетто:прибл. 1,80 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство соответствует всем текущим директивам СЕ, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

Корпус

1. Протрите корпус влажной тканью.
2. Удалите остатки воды сухим полотенцем.

التنظيف

⚠ تحذير:

- افصل كبل الطاقة دائماً قبل التنظيف.
- لا تعمر كتلة المحرك أبداً في الماء، فقد يؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو نشوب حريق.
- أسطح التقطيع في الحلقات حادة. قد تحدث إصابة! لا تلمس الحلقات إلا من الجزء البلاستيكي فقط.

المواصفات الفنية

الطراز:.....	ME 3673.....
التزويد بالطاقة:.....	220 - 240 فولت، 50 / 60 هرتز
استهلاك الطاقة:.....	80 واط
فئة الحماية:.....	II
التشغيل لفترة زمنية قصيرة:.....	2 دقائق
السعة:.....	حوالي 1,80 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذا الجهاز وفقاً لتوجيهات CE الحالية ذات الصلة مثل التوافق الكهرومغناطيسي وتوجيهات التيار المنخفض، كما تم تصميمه وفقاً لأحدث لوائح السلامة.

⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي أدوات كاشطة للتنظيف.
- لا تستخدم مواد تنظيف حادة أو كاشطة.

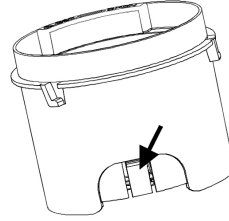
📌 ملاحظة:

أفضل طريقة لإزالة بقع لون الخضروات (مثل الجزر) هي استخدام قطعة قماش وزيت الطعام.

نظف الجهاز مباشرة بعد كل مرة استخدام.

الملحقات

1. لفتح الجهاز، أدر عنق التغذية بعكس اتجاه عقارب الساعة.
2. أزل حامل الإدخال بتحريكه باتجاه "OPEN" واسحبه إلى الأعلى.
3. أزل الملحق من حامل الإدخال عبر الضغط على زر الإقفال. (انظر الشكل يميناً)
4. يمكن إزالة الشفرات من الملحقات لتنظيفها بسهولة.
5. يمكنك شطف الملحقات في وعاء به ماء دافئ ثم جففها بعد ذلك.



المهبت

1. نظف المهبت باستخدام منشفة مبللة.
2. أزل أي ماء متبقي باستخدام قطعة قماش جافة.

التخزين

- نظف الجهاز كما لوصف.
- يمكنك إعادة لف سلك الكهرباء تحت الجهاز.
- خزن الملحقات في حجرة التخزين.
- نحن نوصي بتخزين الجهاز في العبوة الأصلية إذا لم تستخدمه لمدة من الزمن.
- دائماً ضع الجهاز في مكان جيد التهوية و جاف، بعيداً عن متناول الأطفال.

التشغيل

سلطة لوالب الكرنب والتفاح مع جبة الماعز والتوت البري

مقادير لـ 2 أشخاص:

- السلطة
- 1 كرنب متوسط الحجم
- 1 تفاحة خضراء
- 60 غ من جبن الماعز
- 2 ملعقة طعام من الجوز المفروم
- 2 ملعقة طعام من الشراب البلسمي
- 1 حبة من الجرجير
- للصلصة
- 2 ملعقة طعام من العسل
- 2 ملعقة طعام من خل العنب الأحمر
- 3 ملاعق طعام من زيت الزيتون
- 1 ملعقة طعام من خردل الديجون
- ملح، فلفل

التحضير:

إعداد الصلصة، ضع كافة المقادير في زبدية واخلطها جيدًا. تبليها بالملح والفلفل.

اغسل الجرجير والتفاح والسلطة. قشر الكرنب واقطع نهاياته. قطع الكرنب والتفاح وملحق التقطيع اللولبي للحصول على شرائح ناعمة واخلطها مع الجرجير.

افرم الجوز فرمًا خشنًا وفتت جبن الماعز.

رتب السلطة في صحنين. اسكب الصلصة على السلطة وزينها بالجوز والجبن والتوت البري.

لوالب البطاطا الحلوة المقلية

مقادير لـ 2 أشخاص:

- 1 حبة كبيرة من البطاطا الحلوة
- 2 ملعقة طعام من زيت الزيتون
- ملح
- 50 غ من القشدة الحامضة

التحضير:

سخن الفرن إلى 210° مئوية وغطّ صينية الخبز بورق الخبز.

قطع البطاطا الحلوة وملحق التقطيع اللولبي لصنع لوالب رفيعة. استخدم ملحق التقطيع ذي الشفرات الناعمة.

اخلط لوالب البطاطا الحلوة مع زيت الزيتون والملح. ضعها في صينية الخبز وخبزها في الفرن مدة 25 دقيقة حتى تصبح مقرمشة. اتركها برهة لتبرد وقدمها مع القشدة الحامضة.

تصفح كتاب الوصفات أو الإنترنت للحصول على المزيد من الوصفات.

1. شغل الجهاز بالضغط على زر ⏻.

2. يرجى وضع الطعام في عنق التغذية بشكل مستقيم قدر الإمكان.

⚠ تحذير:

- يحتوي رأس دافعة الطعام على حواف خطر الإصابة! ضع الطعام على دافعة الطعام إن كان قصيرًا جدًا.
- لا تدخل أصابعك أو أي أدوات أخرى داخل عنق التعبئة!

📌 ملاحظة:

تنبيه! يؤثر الإدخال الرأسي تأثيرًا كبيرًا على النتيجة.

3. أوقف الجهاز بالضغط على زر ⏻ إذا كان الوعاء ممتلئًا أو إذا كان الطعام قد نفذ.

4. اسحب دافعة الطعام من عنق التغذية.

📌 ملاحظة:

سيبقى بعض الطعام على دافعة الطعام.

إنهاء التشغيل

افصل القابس من المقبس.

وصفات

سلطة الخضروات النيئة

مقادير لـ 4 أشخاص:

- 2 جزرتان غليظتان ومقرشتان
- 2 جذور بققدونس مجردة
- 1 خيار
- 1 فجلة مقرشة
- 12 شريحة برتقال
- 8 حبات من البندورة الكرزية
- 1 موزة
- 1 تفاحة حمراء
- 4 ملاعق طعام من القشدة الحامضة
- ½ ملعقة طعام من أوراق الشبت الطازجة
- 2 ملعقة طعام من الجوز المفروم

التتبيلة:

- 6 ملاعق طعام من الخل البلسمي
- 4 ملاعق طعام من الشراب البلسمي
- 6 سل. من عصير التفاح النقي
- 4 ملاعق طعام من زيت الزيتون
- ملح، فلفل

التحضير:

قطع الجزر والفجل والخيار والبققدونس تقطيعًا لوليبيًا باستخدام ملحق التقطيع اللولبي وضعها في أطباق منفصلة. ضع بعض الصلصة المحضرة مع كافة مكونات التتبيلة على الجزر. أضف الجوز وشرائح التفاح والكاراي.حركها جيدًا.

اخلط سبائغيتي الخيار مع القشدة الحامضة والشبت والملح والفلفل. تبل الطعام ببعض التتبيلة. أضف البقدونس وشرائح البرتقال ورقائق الفلفل الحار وعدلها بالتتبيلة.

تبل الفجل بالتتبيلة أيضًا وزينه بشرائح الموز. اترك السلطة المحضرة نحو 20 دقيقة ورتبها بعد ذلك.

⚠ تحذير: خطر الإصابة!

- شفرات ملحقات التقطيع حادة جداً. سوف تلامس هذه الملحقات عند تركيبها وإزالتها وكذلك أثناء التنظيف. استخدم هذه الملحقات مع مراعاة الحذر البالغ لمنع حدوث إصابات. لا تلمس الحلقات إلا من الجزء البلاستيكي فقط.
- استخدم الدافعة فقط وليس أصابعك أو أدوات مائدة مثل الشوك أو غيرها من المواد الأخرى لإدخال الطعام.

- يرجى تفشير الجزر قبل استخدام الجهاز؛ فكلما كان سطح الطعام أملساً، كانت اللوالب أفضل وغير متقطعة.
- يرجى وضع الطعام في عنق التغذية بشكل مستقيم قدر الإمكان.

ملاحظة:

تنبيه! يؤثر الإدخال الرأسي تأثيراً كبيراً على النتيجة.

- يمكن إعداد وجبات فردية أفضل من المعكرونة إذا كانت غير طويلة جداً، يمكنك تجنب اللوالب الطويلة عبر تخفيف الضغط على دافعة الطعام بشكل دوري.
- لا يمكن تقطيع الطعام الذي يزيد قطره عن 60 مم. يرجى تقطيع الطعام من الجوانب قبل وضعه في الجهاز.

التجميع / التحضير

1. ضع الجهاز فوق سطح مستو.
2. اختر ملحقاً مناسباً، ركب الملحق على فتحة حامل الحلقة، يقفل في مكانه عند سماع الصوت.

- ملحق لتقطيع الطعام إلى قطع سميكة
 - ملحق التقطيع بحجم متوسط
 - ملحق لتقطيع الطعام إلى قطع رقيقة
3. أدخل حامل الإدخال في المحرك عبر تحريكه باتجاه "CLOSE". يرجى التأكد من أن حامل الإدخال مقفل في المحرك.
 4. ثبت عنق التغذية على مبيت المحرك وأمنه بتحريكه باتجاه عقارب الساعة. انتبه لعلامات التوجيه. تُثبت عنق التغذية في مكانها عند سماع صوت.

ملاحظة:

يحتوي الجهاز على مفتاح السلامة، إذا لم تسمع صوتاً عند تثبيت عنق التغذية، فلن يعمل الجهاز.

5. ضع الوعاء في الجهاز.

كابل الطاقة

قم بحلّ سلك الكهرباء من الجزء السفلي من الجهاز كلياً.

حجرة التخزين

أخرج الملحقات من حجرة التخزين.

التفكيك

1. قم بإزالة وحدة الأمان من خلال تدويرها مع اتجاه عقارب الساعة، ثم قم بإزالتها وإزالة الملحق كذلك.
2. فك حامل الحلقة من كتلة المحرك بلفه في اتجاه عقارب الساعة.

التشغيل لمدة قصيرة

التشغيل قصير المدى: لا تشغل الجهاز أكثر من دقيقتين ثم اتركه ليبرد لدقيقتين.

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- 1 الدافعة
- 2 عنق التعبئة
- 3 ملحق التقطيع
 - a ملحق لتقطيع الطعام إلى قطع سميكة (55 مم)
 - b ملحق التقطيع بحجم متوسط (10 مم)
 - c ملحق لتقطيع الطعام إلى قطع رقيقة (5 مم)
- 4 حامل الحلقة
- 5 مفتاح (التشغيل / إيقاف)
- 6 كتلة المحرك
- 7 حجرة تخزين الملحقات
- 8 الوعاء

غرض الاستخدام

يمكن استخدام هذا الجهاز لتقطيع الطعام الصلب بشكل "لولبي" (مثل: الجزر والبطاطا والكوسى والشمندر الأحمر والخيار والتفاح والفجل والكمثرى وغيرها) ويجب استخدامه لهذا الغرض فقط وتجنب استخدامه لغرض آخر. لا يمكن استخدامه لتقطيع الطعام الطري كاللوز والبادنجان. استخدم هذا الجهاز كما هو موضح في دليل المستخدم، ولا تستخدمه تجارياً. الجهاز غير مخصص لأي استخدام آخر، ومن ثم فاستخدامه في أغراض أخرى قد يؤدي إلى حدوث تلف أو وقوع إصابات. جهة التصنيع غير مسؤولة عن أي أضرار تحدث نتيجة للاستخدام الخاطئ.

إزالة تغليف الجهاز

1. أخرج الجهاز من الصندوق.
2. أزل كل مواد التغليف مثل الرقائق المعدنية ومواد سد الفراغات وحوامل الأسلاك والصندوق الكرتوني.
3. تحقق من وجود كل الملحقات في الصندوق.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تالفة، لا تشغل الجهاز. أعدّه إلى البائع على الفور.

ملاحظة:

قم بتنظيف بقايا التصنيع والأتربة من على الجهاز كما هو محدد في قسم "التنظيف".

تعليمات الاستخدام

جهازك الجديد هذا مثالي إن كنت ترغب بإعداد وجبات صحية ولذيذة، فما عليك إلا أن تستبدل بالمركونة الخضروات المقرمشة، الميزات: مزيد من المواد الغذائية، والألياف والطاقة! ولن يكون طعمك لذيقاً فحسب، بل سيبدو شهيقاً كذلك!

دليل التعليمات

شكراً لك لاختيارك منتجنا. نأمل في أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

تحذير: ⚠️

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

تنبيه: ⚠️

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ملاحظة: ⓘ

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تضعه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

تحذير: ⚠️

لا تدع الأطفال الصغار يعثون بالرفاقات المعدنية خشية خطر الاختناق!

معلومات السلامة الخاصة بهذه الوحدة

تحذير: ⚠️

- افصل الجهاز دائماً من مصدر الكهرباء في حال تركه دون مراقبة وقبل التركيب أو الفك أو التنظيف.
- اعمل على إيقاف تشغيل الجهاز وافصله عن منفذ الطاقة الرئيسي قبل تغيير الملحقات أو الأدوات الملحقة، التي تتحرك أثناء التشغيل.
- يرجى الانتظار إلى أن يتوقف المحرك تماماً قبل إزالة ملحقات التقطيع.
- لا تتلاعب بأي من آليات السلامة!
- لا تصلح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفاً، فيجب استبداله عن طريق المصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- غير مسموح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.
- تجنب لعب الأطفال بالجهاز.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة أشخاص أصحاب قدرات جسمانية أو إدراكية أو عقلية محدودة أو ممن تنقصهم الخبرة والمعرفة، إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا أدركوا المخاطر المحتملة.
- لم يتم إعداد وحدة المحرك لغمرها بالماء عند التنظيف. لذا يُرجى اتباع التعليمات الواردة في الفصل بعنوان "التنظيف".





GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancija • гаранційний формуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

ME 3673

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačna záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leirtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاریخ التراء، وختم الوكيل المبيع والتوقيع



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic.com



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

Internet: <http://www.clatronic.de>

Made in P.R.C.

Stand 03/2017