



## Mr. Twister

KM 3923

DE	Gebrauchsanweisung	Elektrischer Spiral- und Gemüseschneider	5
GB	Instructions for use	Electric spiral and vegetable slicer	11
FR	Mode d'emploi	Éminceur électrique pour rubans de légumes	17
NL	Gebruiksaanwijzing	Elektrische spiraal en groentesnijder	23
ES	Instrucciones de uso	Cortador eléctrico de verdura en espiral	29
IT	Manuale d'uso	Affettatrice elettrica a spirale per ortaggi	35
DK	Brugsanvisning	Elektrisk spiral- og grøntsags-snitte	41
SE	Bruksanvisning	Elektrisk spiral- och grönsaksskärare	46
FI	Käyttöohje	Sähkötoiminen spiraali- ja vihannesleikkuri	51
PL	Instrukcja obsługi	Elektryczna, spiralna krajalnica do warzyw	56
GR	Οδηγίες χρήσεως	Ηλεκτρικός σπειροειδής κόφτης και κόφτης λαχανικών	62
RU	Руководство по эксплуатации	Электрическая спиралерезка-слайсер для овощей и фруктов	68

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

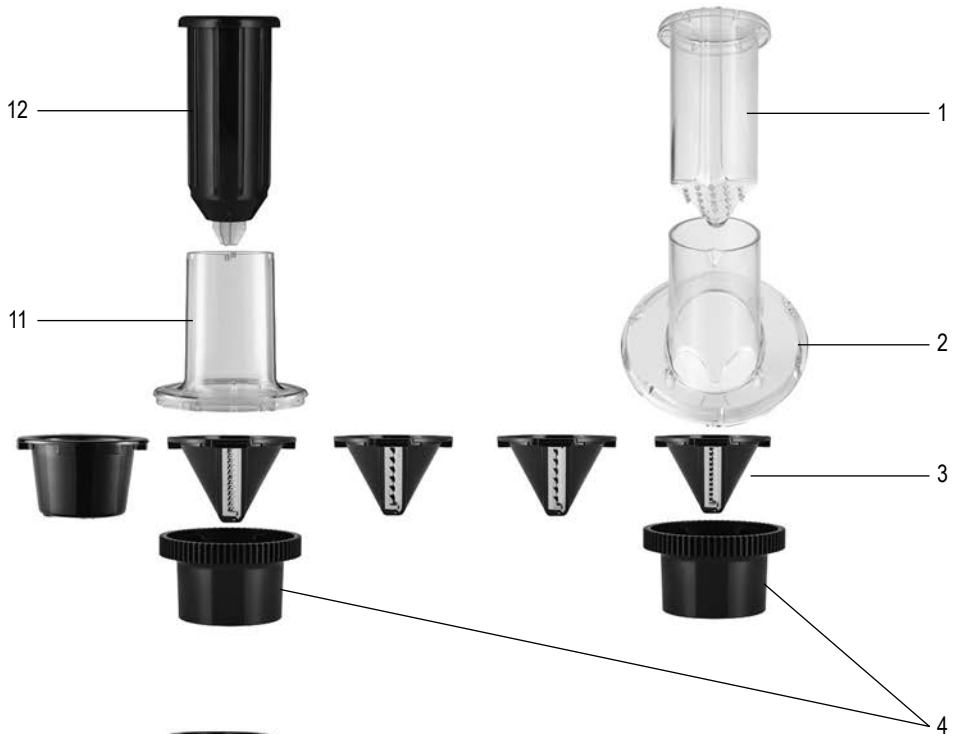
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

**Ihre  
Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



**I**



**II**



**III**



**IV**



## Elektrischer Spiral- und Gemüseschneider

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den nachstehenden Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### Sicherheitshinweise

#### Gefahren für bestimmte Personen

Für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten besteht ein erhöhtes Verletzungsrisiko:

- Das Gerät kann 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.
- Das Gerät darf durch Kinder nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

#### Gefahren durch Stromschlag

Da das Gerät mit elektrischem Strom betrieben wird, müssen die nachstehenden Hinweise beachtet werden, um einen Stromschlag zu vermeiden:

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
- Den Netzstecker ziehen
  - vor jedem Zusammenbau oder Auseinandernehmen,
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - bei nicht vorhandener Aufsicht,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Den Netzstecker nicht mit nassen Händen anfassen.

- Das Gehäuse darf nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.

## **Gefahren durch Messer und bewegliche Teile**

Durch scharfkantige Messer und sich bewegende Teile besteht eine Verletzungsgefahr:

- Beim Reinigen und beim Wechseln der Messereinsätze vorsichtig vorgehen und die Messer nicht berühren.
- Keine langen Ketten, Ohrringe, Schals, weite Ärmel oder lange offene Haare tragen, wenn das Gerät benutzt wird.
- Niemals in den Einfüllschacht greifen und keine Gegenstände einführen.
- Niemals unter den Ausgabebereich der Aufsätze greifen.
- Motorstillstand abwarten, bevor der Einfüllschacht oder der Auffangbehälter abgenommen wird.
- Das auf die Arretierung am Spiral-Stopfer aufgesetzte Lebensmittel soll nicht aus dem Einfüllschacht herausragen.

## **Gefahren durch mangelnde Hygiene**

Durch mangelnde Hygiene können sich Keime im Gerät bilden:

- Das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Hinweise zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.

## **Gefahren für das Gerät**

Durch unsachgemäßen Gebrauch können Schäden am Gerät entstehen:

- Das Gerät nur auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten Oberfläche benutzen, die nicht mit den Gummifüßen reagiert.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Die Anschlussleitung darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden. Weder die Anschlussleitung noch das Gerät dürfen äußerer Hitzeeinwirkung ausgesetzt werden.

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

- Das Gerät dient ausschließlich zur Herstellung von Spiralen aus rohen Zutaten wie Apfel, Birne, Gurke, Kartoffel, Möhre, Pastinake, Rettich, Rote Beete, Süßkartoffel, Zucchini oder zum Schneiden von Streifen oder Scheiben aus rohem, festem Gemüse und Obst.
- Die Verarbeitung von harten Lebensmitteln wie Nüssen oder Eiswürfeln ist nicht erlaubt!
- Eine andere, in der Anleitung nicht genannte Verwendung, gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,

- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen.
- Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen!

## Bei defektem Gerät

Der Gebrauch eines defekten Gerätes kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen:

- Das Gerät und die Messereinsätze vor jeder Benutzung auf Schäden untersuchen. Ein defektes Gerät oder ein defekter Messereinsatz darf nicht benutzt werden.
- Im Falle eines Defekts unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung dürfen nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden.

## Aufbau und Lieferumfang

1. Schneide-Stopfer
2. Schneide-Aufsatz mit Einfüllschacht
3. Messereinsätze (I) bis (V)
4. Zahnradeinsatz
5. Ein-/Aus-Schalter
6. Gehäuse
7. Typenschild (Geräteunterseite)
8. Anschlussleitung mit Netzstecker
9. Reinigungsbürste
10. Auffangbehälter mit Griff
11. Spiral-Aufsatz
12. Spiral-Stopfer mit Fixier-Hilfe

## Kurzzeitbetrieb

Das Gerät ist für Kurzbetrieb (KB 10 Min.) ausgelegt, d.h. das Gerät kann max. 10 Minuten benutzt werden. Dann muss das Gerät 30 Minuten abkühlen. Anschließend ist das Gerät wieder einsatzbereit.

## Messereinsätze

Zum Lieferumfang des Gerätes gehören fünf verschiedene Messereinsätze für verschiedene Anwendungen:

- (I) ‚Spaghetti‘ für 5 mm Spiralen
- (II) ‚Tagliatelle‘ für 9 mm Spiralen
- (III) ‚Capellini‘ für 3 mm Spiralen
- (IV) ‚Pappardelle‘ für 35 mm Spiralen
- (V) ‚Fusilli Lunghi‘ für 24 mm Spiralen

**Tipp!** Bei der Verwendung der Messereinsätze

(IV) ‚Pappardelle‘ und (V) ‚Fusilli Lunghi‘ darf das Lebensmittel nicht zu dünn sein. Ungeeignet sind, zum Beispiel, dünne Möhren.

**Hinweis!** Der Messereinsatz (V) ‚Fusilli Lunghi‘ darf nur mit dem Spiral-Aufsatz verwendet werden. Lebensmittel mit einem Durchmesser von mehr als 55 mm können nicht verarbeitet werden.

Um optimale Ergebnisse zu gewährleisten, empfehlen wir, die Messereinsätze zu ersetzen, sobald die Spiralen ungleichmäßig oder unansehnlich werden (siehe *Ersatzteile und Zubehör*).

## Spiral- und Schneide-Aufsätze

Zum Lieferumfang des Gerätes gehören ein Spiral-Aufsatz mit vertikalem Einfüllschacht zur Herstellung von langen Spiralen und ein Schneide-Aufsatz mit schrägem Einfüllschacht zur Herstellung von Scheiben oder kurzen Streifen.

Eine Übersichtstabelle über die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten der Messereinsätze und Aufsätze befindet sich am Ende der Anleitung.

## Kabelaufbewahrungsfach

Auf der Geräterückseite befindet sich ein Kabelaufbewahrungsfach. Vor dem Gebrauch des Gerätes die gewünschte Kabellänge herausziehen.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme sämtliche Verpackungsreste und Aufkleber vom Gerät entfernen und das Gerät reinigen wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

## Betrieb

Vor der Zubereitung den gewünschten Messereinsatz und den gewünschten Aufsatz auswählen (siehe Übersichtstabelle am Ende der Anleitung).

## Spiral-Aufsatz

- Vor der Inbetriebnahme die Abbildungen am Anfang der Anleitung beachten!
- Die Lebensmittel putzen und in Stücke von maximal 15 cm Länge schneiden.

• **Tipp! Die Lebensmittel so vorbereiten, dass eine gerade Fläche entsteht, die auf die Fixierhilfe am Spiral-Stopfer aufgesteckt wird.**

- Den Auffangbehälter in das Gerät setzen.
- Den Zahnradeinsatz in das Gehäuse einsetzen.
- Den Messereinsatz auswählen und in den Zahnradeinsatz einsetzen.
- Den Spiral-Aufsatz aufsetzen und im Uhrzeigersinn verriegeln (🔒), bis er hörbar einrastet.
- Ein vorbereitetes Stück des Lebensmittels mit der geraden Fläche an der Fixierhilfe am Stopfer fixieren. (Abb. I & II).
- Stopfer mit aufgesetztem Lebensmittel in den Einfüllschacht geben. **Dabei das Lebensmittel so lange festhalten, bis es Kontakt zum Messereinsatz hat** (Abb. III).
- Das Gerät einschalten und den Stopfer **ohne festen Druck** langsam nach unten führen (Abb. IV).

• **Tipp!** Wenn sich das Lebensmittel vom Stopfer löst, das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen, den Spiral-Aufsatz abnehmen und das Lebensmittel entfernen. Das Lebensmittel neu fixieren.

- Die Spiralen fallen in den Auffangbehälter.
- Stopfer entnehmen und ggf. neues Lebensmittel fixieren.
- Technisch bedingt verbleibt ein Rest des Lebensmittels auf dem Stopfer. Diesen Rest abnehmen und anderweitig verwenden.

• **Tipp!** Für optimale Ergebnisse muss der Messereinsatz zwischendurch, jedoch mindestens nach jedem Ausschalten, gereinigt werden.

- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

## Schneide-Aufsatz

- Die Lebensmittel putzen.
- Den Auffangbehälter in das Gerät setzen.
- Den Zahnradeinsatz in das Gehäuse einsetzen.
- Einen Messereinsatz (I) - (IV) auswählen und in den Zahnradeinsatz einsetzen.
- Den Schneide-Aufsatz so aufsetzen, dass der Einfüllschacht nach vorne zeigt und im Uhrzeigersinn verriegeln (🔒) bis er hörbar einrastet.
- Ein oder mehrere vorbereitete Lebensmittel in den Einfüllschacht geben. Der Einfüllschacht kann komplett gefüllt werden.
- Das Gerät einschalten und den Schneide-Stopfer **ohne festen Druck** langsam nach unten führen. Dabei beachten, dass die Falz am Stopfer in die Führungsrille am Einfüllschacht greift.
- Die Lebensmittel fallen in den Auffangbehälter.
- Den Stopfer entnehmen und ggf. neues Lebensmittel einfüllen.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

• **Tipp!** Für optimale Ergebnisse muss der Messereinsatz zwischendurch, jedoch mindestens nach jedem Ausschalten, gereinigt werden.

## Nach dem Betrieb

- Das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen (siehe *Reinigung und Pflege*).
- Den Auffangbehälter ausleeren.
- Den Stopfer entfernen.
- Den Aufsatz durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn abnehmen (🔓).
- Den Messer- und den Zahnradeinsatz entfernen.

## Rezepte

Liste auf gesunde Rezeptideen?



oder unter [www.severin.de/Service/Rezepte](http://www.severin.de/Service/Rezepte)



## Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Keine aggressiven und scheuernden Reinigungsmittel sowie harte Bürsten verwenden.
- Das Gehäuse darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.
- Die abnehmbaren Einzelteile (siehe *Nach dem Betrieb*) in warmem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels oder in der Spülmaschine reinigen.
- **Vorsicht!** Die Messer in den Einsätzen sind scharf! Zur Reinigung die beiliegende Bürste benutzen!

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

## Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.

Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

## Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Fachhändler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

## Anwendungsbeispiele für Aufsätze und Messereinsätze





Aufsatz / Einsatz	I	II	III	IV	V
Spiral-Aufsatz					
Schneide-Aufsatz					-

## Hilfe bei Problemen

Problem	Ursache	Abhilfe
Gerät läuft nicht an.	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker in Steckdose stecken.
	Einfüllschacht ist nicht richtig verriegelt.	Einfüllschacht verriegeln.
Spiralen nicht gleichmäßig / unansehnlich.	Lebensmittel nicht richtig fixiert.	Lebensmittel fest auf die Fixierhilfe am Stopfer aufsetzen.
	Zu starker Druck auf Stopfer.	Stopfer ohne festen Druck langsam nach unten führen.
	Lebensmittel zu weich.	Anderes Lebensmittel verwenden.
	Messer zu stumpf.	Messereinsätze austauschen.
	Lebensmittel zu dünn.	Dickere Lebensmittel verwenden. Evtl. dünne Spitzen abschneiden.
Spiralen zu kurz.	Lebensmittel zu kurz geschnitten.	Lebensmittel länger belassen.
Gerät stoppt.	Lebensmittel ungeeignet.	Anderes Lebensmittel verwenden.
	Zu viel eingefüllt.	Weniger einfüllen.
	Messereinsatz verstopft.	Messereinsatz reinigen.

Wenn das Problem nicht mithilfe der Tabelle gelöst werden konnte, unseren Kundendienst kontaktieren. Die Kontaktdaten befinden sich im Anhang der Anleitung.

## Technische Daten

Geräteart, Art.Nr.	Elektrischer Spiral- und Gemüseschneider KM 3923
Spannung	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistung	ca. 80 Watt
Abmessungen (B x H x T)	165 x 372 x 260 mm
Gewicht	1,8 kg
Kennzeichnung	
	Nicht im Hausmüll entsorgen
	Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.
	Gerät verriegeln
	Gerät entriegeln

## Electric spiral and vegetable slicer

### Dear Customer,

Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by those familiar with the instructions below.

### Important safety instructions

#### Danger to certain categories of persons

There is an increased risk of injury for children and for people with reduced capabilities:

- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to operate the appliance. The appliance and its power cord must be kept well away from children.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.

#### Risk of electric shock

The device is powered by electricity, and so there is always a risk of electric shock. The following precautions are therefore to be taken:

- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- The appliance should only be connected to a socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.
- Always remove the plug from the wall socket
  - before assembling or disassembling the appliance,
  - after use,
  - in case of any malfunction,
  - when there is no supervision,
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Do not clean the housing with liquids or immerse it.

## **Danger from blades and moving parts**

There is a risk of serious injury from blades and other moving parts:

- Take special care not to touch the blades while cleaning or changing the blade inserts.
- Do not wear long chains, earrings, scarves or shawls, clothes with long and/or wide sleeves, or long, loose hair when operating the appliance.
- Do not put fingers into the feeder chute, and do not insert any other objects.
- Do not put your hands underneath or near the output area of the attachments.
- Wait until all parts have come to a complete standstill before removing the feeder chute or container.
- Ensure that the food attached to the spiral attachment does not protrude from the chute.

## **Lack of hygiene**

Lack of hygiene may result in germs forming inside the appliance:

- Clean the appliance thoroughly before using it for the first time, and also after each cycle of use.
- Always ensure that the appliance is disconnected from the mains before cleaning.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.

## **Danger of damage to the unit**

Incorrect handling of the appliance can cause damage:

- Always place the unit on a dry, level, non-slip surface, which is impervious to contact with the rubber feet.
- Do not let the power cord hang free.
- Do not kink or pinch the power cord. Keep both the cord and the appliance itself well away from heat sources (eg hot-plates, gas flames).

## **Proper use**

- This appliance must only be used for making spirals from raw ingredients such as apple, pear, cucumber, potato, carrot, parsnip, radish, beetroot, sweet potato (yam), courgette (zucchini), or for cutting strips or slices from raw, firm vegetables and fruit.
- **Caution:** The appliance is not designed to process hard food items such as nuts or ice cubes.
- Any use other than that described in these instructions must be considered improper and may lead to personal injury or material damage.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - in staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
- Do not leave the appliance unattended while connected.

- **Caution:** Any misuse can cause severe personal injury.

### In case of a defective appliance

A defective appliance can cause material damage and injury:

- Check the appliance and blade inserts for damage before every use. Do not operate if the appliance or a blade insert shows any sign of damage.
- In the event that you detect damage, please contact our customer service department by phone or email (see appendix).
- Repairs to this appliance or its power cord must only be carried out by our customer service.

#### Overview and parts included

1. Pestle for cutting attachment
2. Cutting attachment with feeder tube
3. Blade inserts (I) to (V)
4. Gear-wheel insert
5. On/Off switch
6. Housing
7. Rating label (on underside)
8. Power cord with plug
9. Cleaning brush
10. Container with handle
11. Spiral attachment
12. Pestle for spiral attachment (also holds food in position)

#### Short-time operation

The appliance is designed for short-term operation only, i.e. it should not be operated continuously for more than 10 minutes. Allow it to cool down for another 30 minutes, after which it may be used again.

#### Blade inserts

This appliance comes with five different blade inserts for various applications:

- (I) 'Spaghetti' for 5 mm spirals
- (II) 'Tagliatelle' for 9 mm spirals
- (III) 'Capellini' for 3 mm spirals
- (IV) 'Pappardelle' for 35 mm spirals
- (V) 'Fusilli Lunghi' for 24 mm spirals

**Tip!** When using the 'Pappardelle' (IV) or 'Fusilli lunghi' blade inserts (V), make sure that the food items are thick enough - thin carrots, for instance, are not really suitable.

**Note:** The 'Fusilli lunghi' (V) blade insert must be used together with the spiral attachment. Food items with a diameter exceeding 55 mm cannot be processed.

To achieve optimum results, we recommend replacing the blade inserts as soon as they start producing uneven or unsightly spirals.

#### Spiral and cutting attachments

The appliance features a spiral attachment with a vertical feeder tube for making long spirals, and a cutting attachment with a slanting feeder tube for cutting slices or short strips.

A summary table showing the various areas of application of the blade inserts and attachments can be found at the end of this manual.

#### Cable storage compartment

There is a cable storage compartment at the rear of the appliance. Pull out the cord to the required length before use.

#### Before using for the first time

Before using the appliance for the first time, remove any remaining packaging materials and stickers, and clean the appliance as described in the *Cleaning and care* section.

#### Operation

Before use, select the required blade insert and attachment (see summary table at the end of this manual).

## Spiral attachment

- **Caution:** Please take careful note of the diagrams at the beginning of the manual before operating the appliance.
- Clean the food and cut it into pieces no longer than 15 cm.

• **Tip:** Always cut the food in such a way that there is a flat surface to attach to the food holder on the spiral attachment pestle.

- Fit the collection container into the appliance.
- Fit the gear-wheel insert into the housing.
- Select the desired blade insert and fit it into the gear-wheel insert.
- Fit the spiral attachment and turn clockwise until it is heard locking into place (🔒).
- Take a prepared food item and attach its flat surface to the end of the pestle (diagrams I & II).
- Insert the pestle with the food into the feeder chute. **Always hold the food firmly in place until it actually touches the blade insert** (diagram III).
- Turn the appliance on and guide the pestle slowly downwards, **without applying much pressure** (diagram IV).

• **Tip:** Should a piece of food become separated from the pestle, switch the appliance off and disconnect it from the mains. Then take off the spiral attachment, remove the detached food and re-attach it to the pestle.

- The processed food is collected inside the container.
- Take out the pestle and attach a new piece of food, if desired.
- For technical reasons, a small piece of food will remain on the pestle. Remove this and use it another time.

• **Tip:** For best results the blade insert should be cleaned between cycles, but at least each time the appliance is switched off.

- Switch the appliance off and disconnect it from the mains.

## Cutting attachment

- Clean the food.
- Fit the collection container into the appliance.
- Fit the gear-wheel insert into the housing.
- Select one of the blade inserts (I) - (IV) and fit it into the gear-wheel insert.
- Fit the cutting attachment so that the feeder tube points towards the front, and secure it by turning clockwise (🔒) until it is heard locking into place.
- Put one or more of the prepared food items into the feeder tube. The tube can be filled completely.
- Turn the appliance on and guide the cutting attachment pestle slowly downwards, **without applying much pressure**. Make sure that the ridge on the pestle fits into the guide groove in the feeder tube.
- The processed food is collected inside the container.

- Take out the pestle and, if required, put in more food.
- Switch the appliance off and disconnect it from the mains.

• **Tip:** For best results the blade insert should be cleaned between cycles, but at least each time the appliance is switched off.

## After use

- The appliance should be thoroughly cleaned after each use (see *Cleaning and care*).
- Empty the container.
- Take out the pestle.
- Remove the attachment by turning anti-clockwise (🔓).
- Remove the blade and gear-wheel inserts.

## Recipes

In the mood for some healthy recipe ideas?



or try [www.severin.com/service/recipes](http://www.severin.com/service/recipes)

## Cleaning and care

- Always disconnect the appliance from the mains before cleaning.
- Do not use abrasives, harsh cleaning solutions or hard brushes for cleaning.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the housing with liquids and do not immerse it.
- The housing may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.
- All detachable parts (see *After use*) may be cleaned using hot water and a mild detergent, or in a dishwasher.
- **Caution:** The blades are very sharp. Always use the cleaning brush provided.

## Disposal












Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

## Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

## Typical applications for attachments and blade inserts





Attachment / insert	I	II	III	IV	V
Spiral attachment					
Cutting attachment					-

## Trouble shooting

Problem	Cause	Remedy
The appliance does not start.	It is not connected to the mains.	Insert the plug into a wall socket.
	The feeder chute is not properly locked.	Lock the chute.
The spirals are uneven or unsightly.	The food items are not securely attached.	Attach the food firmly and securely to the end of the pestle.
	Excessive pressure on the pestle.	Guide the pestle slowly downwards, applying only light pressure.
	The food items are too soft.	Use a different kind of food.
	The blades are blunt.	Replace the blade inserts.
The spirals are too short.	The food pieces are cut too thin.	Use thicker food items. If necessary, cut away thinner ends.
	The food items have been cut too short.	Use longer items.
The appliance stops.	Unsuitable food is being processed.	Use a different kind of food.
	Too much food has been put in.	Process less food at a time.
	Blade insert is blocked.	Clean the blade insert.

Should you be unable to solve the problem using the table, please contact our Customer Service. The contact data can be found in the appendix to this manual.

## Technical specifications

Device category, Art. no.	Electric spiral and vegetable slicer KM 3923
Voltage	220-240 V~, 50/60 Hz
Output	approx. 80 W
Dimensions (W x H x D)	165 x 372 x 260 mm
Weight	1,8 kg
Special markings	
	Do not dispose of in domestic garbage
	This product complies with all binding CE labelling directives.
	Lock the appliance
	Unlock the appliance



## Éminceur électrique pour rubans de légumes

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé uniquement par les personnes ayant pris connaissance des conditions d'utilisation ci-dessous.

### Consignes de sécurité importantes

#### Mesures de précaution pour certaines catégories de personne

Il existe un risque accru de blessure pour les enfants et les personnes aux capacités réduites :

- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à se servir de l'appareil. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus à l'écart des enfants.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.

#### Risque d'électrisation

L'appareil est alimenté par l'électricité, et le risque de choc électrique existe en permanence. Les précautions suivantes doivent donc être prises :

- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Cet appareil ne doit être branché que sur une prise de courant installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale
  - avant le montage ou le démontage de l'appareil,
  - après l'emploi,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Ne touchez pas la fiche avec des mains mouillées.
- Ne pas nettoyer, ni immerger, le boîtier dans du liquide.

## **Risques occasionnés par les lames et les parties mobiles**

Il existe un risque de blessures graves occasionnées par les lames et autres parties mobiles :

- Soyez extrêmement prudent et ne touchez pas les lames lors du nettoyage ou du changement des accessoires.
- Ne pas porter de longues chaînettes, boucles d'oreilles ou vêtements avec de grandes et/ou larges manches, foulards ou écharpes, ou avoir les cheveux longs détachés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas mettre les doigts dans la cheminée d'alimentation ni insérer d'objet quelconque.
- Ne pas mettre vos mains sous ou à proximité de l'orifice de sortie des lames.
- Attendez que toutes les parties mobiles se soient entièrement arrêtées avant de retirer la cheminée d'alimentation ou le récipient.
- Assurez-vous que les aliments accrochés à l'accessoire pour rubans de légumes ne dépassent pas de la cheminée d'alimentation.

## **Manque d'hygiène**

Le manque d'hygiène peut entraîner la formation de bactéries à l'intérieur de l'appareil :

- Nettoyez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois ainsi qu'après chaque utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de le nettoyer.

- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

## **Risque de dommage matériel**

La mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des dommages :

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante qui ne craint pas le contact avec les pieds en caoutchouc.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Ne pas entortiller ou pincer le cordon d'alimentation. Tenez le cordon d'alimentation et l'appareil à l'écart des sources de chaleur (par exemple plaques de cuisson et flammes de gaz).

## **Utilisation correcte**

- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour faire des rubans à partir d'ingrédients crus comme les pommes, poires, concombres, pommes de terre, carottes, panais, radis, betteraves, pommes de terre douce, courgettes, ou pour faire des spaghettis ou trancher des légumes crus durs et des fruits.
- **Attention** : L'appareil n'est pas conçu pour traiter des aliments durs comme les noix ou les glaçons.
- L'usage de tout aliment autre que ceux donnés dans ce mode d'emploi doit être considéré comme inadéquat et peut occasionner des blessures corporelles ou des dommages matériels.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- **Attention** : Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.

### En cas d'appareil défectueux

Un appareil défectueux peut entraîner des dommages matériels ou des blessures :

- Vérifiez l'appareil et les lames afin de détecter tout signe de dommage avant chaque utilisation. Ne pas faire fonctionner si l'appareil ou une des lames montre des signes de dommage.
- En cas de dommage, veuillez contacter notre service clientèle par téléphone ou par email (voir appendice).
- Les réparations sur l'appareil ou son cordon d'alimentation doivent être effectuées uniquement par notre service clientèle.

### Aperçu et pièces incluses

1. Pousoir pour accessoire éminceur
2. Accessoire éminceur avec cheminée d'alimentation
3. Lames (I) à (V)
4. Engrenage denté
5. Commutateur marche/arrêt
6. Boîtier
7. Plaque signalétique (à la base)
8. Cordon d'alimentation avec fiche
9. Brosse de nettoyage
10. Récipient avec poignée
11. Accessoire pour rubans de légumes
12. Pousoir pour accessoire rubans de légumes (maintient également les aliments en place)

### Fonctionnement de courte durée

L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement par intermittence, c'est-à-dire qu'il ne doit pas fonctionner en continu plus de 10 minutes. Laissez-le ensuite refroidir pendant 30 minutes, à la fin desquelles il peut à nouveau être utilisé.

### Lames

Cet appareil est fourni avec cinq lames différentes pour divers usages :

- (I) 'Spaghetti' pour rubans de 5 mm de largeur
- (II) 'Tagliatelle' pour rubans de 9 mm de largeur
- (III) 'Capellini' pour rubans de 3 mm de largeur
- (IV) 'Pappardelle' pour rubans de 35 mm de largeur
- (V) 'Fusilli lunghi' pour rubans de 24 mm de largeur

**Conseil !** Lorsque les lames 'Pappardelle' (IV) ou 'Fusilli lunghi' (V) sont utilisées, assurez-vous que les aliments sont assez épais – les jeunes carottes, par exemple, ne conviennent pas vraiment.

**Remarque** : La lame 'Fusilli lunghi' (V) doit être utilisée avec l'accessoire pour rubans de légumes. Les aliments dont le diamètre dépasse 55 mm ne peuvent pas être utilisés.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons de remplacer les lames dès que celles-ci commencent à produire des spirales irrégulières ou imparfaites.

## Accessoires éminceur et rubans de légumes

Cet appareil est fourni avec un accessoire pour rubans de légumes avec une cheminée d'alimentation verticale pour réaliser de longs rubans et un accessoire éminceur avec une cheminée d'alimentation inclinée pour couper des tranches ou des petits rubans.

Un tableau récapitulatif à la fin de ce mode d'emploi indique les différents usages des lames et accessoires.

## Compartment de rangement du cordon

A l'arrière de l'appareil se trouve un compartiment de rangement du cordon d'alimentation. Déroulez la longueur souhaitée de cordon électrique avant utilisation.

## Avant la première utilisation

Retirez tout matériau d'emballage et autocollants, puis nettoyez l'appareil tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

## Fonctionnement

Avant l'utilisation, choisissez la lame et l'accessoire requis (voir tableau récapitulatif à la fin de ce mode d'emploi).

## Accessoire pour rubans de légumes

- **Attention** : Veuillez payer attention aux diagrammes au début du manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Nettoyez les aliments et coupez-les en morceaux ne dépassant pas 15 cm.

- **Conseil** : Coupez toujours les aliments de façon à ce qu'un des côtés soit plat pour pouvoir l'accrocher sur la partie agrippant les aliments sur le poussoir.

- Installez le récipient sur l'appareil.
- Installez l'engrenage denté dans le boîtier.
- Choisissez la lame désirée et installez-la dans l'engrenage denté.
- Installez l'accessoire pour rubans et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous l'entendiez se verrouiller en place (🔒).
- Prenez un morceau d'aliment préparé et accrochez son côté plat à l'extrémité du poussoir (diagrammes I & II).
- Insérez le poussoir avec l'aliment dans la cheminée d'alimentation. **Maintenez toujours fermement les aliments en place jusqu'à ce qu'ils touchent la lame** (diagramme III).
- Mettez l'appareil en marche et poussez lentement le poussoir, **sans forcer** (diagramme IV).

- **Conseil** : Au cas où un morceau d'aliment se détacherait du poussoir, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Puis retirez l'accessoire pour rubans, sortez l'aliment qui s'est détaché et accrochez-le à nouveau au poussoir.

- Les aliments traités sont récupérés dans le récipient.
- Retirez le poussoir et attachez un nouveau morceau d'aliment, si désiré.
- Pour des raisons techniques, il reste toujours un petit morceau d'aliment sur le poussoir. Retirez-le et utilisez-le pour une autre préparation.

- **Conseil** : Pour de meilleurs résultats, la lame doit être nettoyée entre chaque préparation, ou bien à chaque fois que l'appareil est éteint.

- Eteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.

## Accessoire éminceur

- Nettoyez les aliments.
- Installez le récipient sur l'appareil.
- Installez l'engrenage denté dans le boîtier.
- Choisissez une des lames (I - IV) et fixez-la dans l'engrenage denté.
- Installez l'accessoire éminceur de façon à ce que la cheminée d'alimentation soit orientée vers l'avant, et verrouillez-la en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (🔒) jusqu'à ce que vous l'entendiez se verrouiller en place.
- Placez un ou plusieurs des aliments préparés dans la cheminée d'alimentation. La cheminée peut être remplie à ras bord.
- Mettez l'appareil en marche et poussez lentement le poussoir, sans forcer. Assurez-vous que l'ergot du poussoir glisse bien dans la rainure de guidage dans la cheminée.
- Les aliments traités sont récupérés dans le récipient.
- Retirez le poussoir et, si nécessaire, rajoutez des aliments.
- Eteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.

- **Conseil** : Pour de meilleurs résultats, la lame doit être nettoyée entre chaque préparation, ou bien à chaque fois que l'appareil est éteint.

## Après utilisation

- L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation (voir *Entretien et nettoyage*).
- Videz le récipient.
- Retirez le poussoir.
- Retirez l'accessoire en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (🔓).
- Retirez la lame et l'engrenage denté.

## Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant.
- N'utilisez aucune solution abrasive, détergent concentré ou brosse dure pour nettoyer l'appareil.
- Pour éviter le risque d'électrocution, ne pas nettoyer le boîtier à l'eau et ne pas l'immerger.
- Le boîtier pourra être nettoyé avec un chiffon humide non pelucheux.
- Toutes les pièces détachables (voir *Après utilisation*) peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse, ou au lave-vaisselle.
- **Attention** : Les lames sont extrêmement acérées. Utilisez toujours la brosse de nettoyage fournie.

## Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

## Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

## Usages typiques pour accessoires et lames





Accessoires / lames	I	II	III	IV	V
Accessoire pour rubans					
Accessoire éminceur					-

## Résolutions des problèmes

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas raccordé au secteur.	Branchez la fiche sur une prise murale.
	La cheminée d'alimentation n'est pas verrouillée correctement.	Verrouillez la cheminée d'alimentation.
Les rubans sont irréguliers ou imparfaits.	Les aliments ne sont pas correctement attachés.	Attachez fermement les aliments à l'extrémité du poussoir.
	Pression excessive sur le poussoir.	Guidez lentement sur le poussoir vers le bas, en appuyant avec très peu de pression.
	Les aliments sont trop mous.	Utilisez des aliments différents.
	Les lames sont émoussées.	Remplacez les lames.
	Les morceaux d'aliment sont coupés trop fins.	Utilisez des morceaux plus gros. Si nécessaire, coupez les extrémités plus fines.
Les rubans sont trop courts.	Les aliments ont été coupés trop courts.	Utilisez des aliments plus longs.
L'appareil s'arrête.	Des aliments non appropriés sont utilisés.	Utilisez des aliments différents.
	Trop d'aliments ont été utilisés.	Utilisez moins d'aliments à la fois.
	La lame est bloquée.	Nettoyez la lame.

Dans le cas où vous ne pouvez résoudre le problème à l'aide de ce tableau, veuillez contacter notre Service Clientèle. Les coordonnées se trouvent dans l'appendice de ce mode d'emploi.

## Caractéristiques techniques

<b>Catégorie d'appareil, Art.-No.</b>	Éminceur électrique pour rubans de légumes KM 3923
<b>Tension de service</b>	220-240 V~, 50/60 Hz
<b>Puissance</b>	env. 80 W
<b>Dimensions (L x H x P)</b>	165 x 372 x 260 mm
<b>Poids</b>	1,8 kg
<b>Marquages particuliers</b>	
	Ne pas jeter avec les ordures ménagères
	Ce produit est en conformité avec toutes les directives relatives au marquage "CE".
	Verrouillez l'appareil
	Déverrouillez l'appareil

## Elektrische spiraal en groentesnijder

### Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de onderstaande instructies.

### Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

#### Gevaar voor bepaalde categorieën van personen

Er is een verhoogd risico voor letsel aan kinderen en personen met verminderde capaciteiten:

- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet dit apparaat gebruiken. Het apparaat en het netsnoer moeten goed weggehouden worden van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door

verstikking.

#### Gevaar voor elektrische schokken

Het apparaat werkt op elektriciteit, dus is er altijd het risico van een elektrische schok. De volgende voorzorgsmaatregelen moeten daarvoor getroffen worden:

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer als gelijk welk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Dit apparaat mag alleen aangesloten worden op een stopcontact wat volgens de voorschriften geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:
  - voor het opbouwen of uit elkaar halen van het apparaat,
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer er geen toezicht is,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker

- zelf.
- De stekker niet aanraken met natte handen.
- De behuizing nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.

## **Gevaar door mesbladen en bewegende delen**

Er is een risico op ernstig letsel dat veroorzaakt kan worden door de mesbladen en andere bewegende delen:

- Wees uiterst voorzichtig en raak de mesbladen niet aan tijdens het schoonmaken of vervangen van de mes inzetstukken.
- Draag geen lange kettingen, oorbellen of kleding met lange en/of wijde mouwen, halsdoeken of sjaals, of lang, los haar tijdens het bedienen van het apparaat.
- De vingers niet in de vultrechter steken en geen andere voorwerpen erin plaatsen.
- Plaats de handen niet onder of in de nabijheid van het uitvoergedeelte van de hulpstukken.
- Wacht totdat alle onderdelen volledig tot stilstand gekomen zijn voordat de vultrechter of houder verwijderd wordt.
- Zorg ervoor dat het voedsel dat aan het spiraal hulpstuk niet uit de trechter steekt.

## **Slechte hygiëne**

Slechte hygiëne kan resulteren in het ontstaan van bacteriën in het apparaat:

- Maak het apparaat helemaal schoon voordat het voor de eerste keer en ook na elke gebruikscyclus wordt gebruikt.

- Het apparaat altijd van het lichtnet loskoppelen voordat deze schoongemaakt wordt.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.

## **Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

Onjuist gebruik van het apparaat kan schade veroorzaken:

- Plaats het apparaat altijd op een droog, vlak antislip oppervlak, wat ongevoelig is voor het contact met de rubber voetjes.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Het netsnoer niet knikken of afklemmen. Houdt het snoer en het apparaat zelf goed uit de buurt van hittebronnen (bijv. kookplaten, gasvlammen).

## **Juist gebruik**

- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden voor het maken van spiralen uit rauwe ingrediënten zoals appels, peren, komkommers, aardappels, wortels, pastinaak, radijs, bieten, zoete aardappels (yam), courgette (zucchini), of voor het snijden van repen of plakjes uit rauwe, stevige groenten en fruit.
- **Voorzichtig:** Het apparaat is niet ontworpen voor de verwerking van harde etenswaren zoals noten of ijsklontjes.
- Elk ander gebruik dan datgene wat in deze instructies beschreven is, moet als onjuist beschouwd worden en kan



leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd wanneer het is aangesloten op het stroomnet.
- **Waarschuwing:** Verkeert gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.

### Bij een defect aan het apparaat

Een defect apparaat kan materiële schade en letsel veroorzaken:

- Controleer vóór het gebruik het apparaat en de mes inzetstukken op beschadiging. Gebruik het apparaat niet als het apparaat of een mes inzetstuk beschadigd zijn.
- Als er een beschadiging gevonden wordt, graag telefonisch of per email contact opnemen met onze afdeling klantenservice (zie bijlage).
- Reparaties aan dit apparaat of aan het netsnoer mogen alleen verricht worden door onze klantenservice.

### Overzicht en inbegrepen onderdelen

1. Stamper voor snij hulpstuk
2. Snij hulpstuk met vultrechter
3. Mes inzetstukken (I) - (V)
4. Tandwiel inzetstuk
5. Aan/Uit knop
6. Behuizing
7. Typeplaatje (aan onderzijde)
8. Snoer met stekker
9. Schoonmaak borstel
10. Houder met handvat
11. Spiraal hulpstuk
12. Stamper voor spiraal hulpstuk (houd ook de etenswaren op hun plaats)

### Gebruik voor korte tijd

Dit apparaat is alleen bedoeld voor kortstondig gebruik, d.w.z. dat hij niet langer dan 10 minuten continu gebruikt mag worden. Laat hem daarna gedurende nog eens 30 minuten afkoelen, waarna hij weer gebruikt mag worden.

### Mes inzetstukken

Dit apparaat wordt geleverd met vijf verschillende mes inzetstukken voor diverse toepassingen:

- (I) 'Spaghetti' voor 5 mm spiralen
- (II) 'Tagliatelle' voor 9 mm spiralen
- (III) 'Capellini' voor 3 mm spiralen
- (IV) 'Pappardelle' voor 35 mm spiralen
- (V) 'Fusilli lunghi' voor 24 mm spiralen

**Tip!** Bij het gebruik van de 'Pappardelle' (IV) of 'Fusilli lunghi' (V) inzetstukken, ervoor zorgen dat de stukjes voedsel dik genoeg zijn – dunne worteltjes zijn bijvoorbeeld niet echt geschikt.

**Opmerking:** Het 'Fusilli lunghi' (V) mes inzetstuk moet samen met het spiraal hulpstuk gebruikt worden. Stukjes voedsel met een diameter van meer dan 55 mm kunnen niet verwerkt worden.

Voor het behalen van optimale resultaten, raden we aan het mes inzetstuk te verwisselen zodra deze ongelijke of onooglijke spiralen gaat maken.

## Spiraal en snij hulpstukken

Dit apparaat heeft een spiraal hulpstuk met een verticale vultrechter voor het maken van lange spiralen, en een snij hulpstuk met een schuine vultrechter voor het snijden van plakjes of korte reepjes.

Een overzichtstabel aan het einde van deze handleiding toont de diverse toepassingsmogelijkheden van de mes inzetstukken en hulpstukken.

## Opbergruimte voor het netsnoer

Aan de achterkant van het apparaat is een opbergruimte voor het netsnoer. Wikkel het snoer af tot de gewenste lengte voor het gebruik.

## Vóór het eerste gebruik

Verwijder alle overgebleven verpakkingsmaterialen en stickers en maak het apparaat schoon zoals beschreven staat in het hoofdstuk *Onderhoud en schoonmaken*.


## Gebruik

Vóór het gebruik, het juiste mes inzetstuk en hulpstuk uitkiezen (zie de overzichtstabel aan het einde van deze handleiding).

## Spiraal hulpstuk

- **Let op:** Voordat het apparaat gebruikt wordt, eerst de afbeeldingen in het begin van de handleiding goed bekijken.
- Maak het voedsel schoon en snij het in stukken van maximaal 15 cm lengte.

• **Tip: Snijd het voedsel altijd zo dat er een platte kant aan zit voor het vaststeken aan de voedselhouder op de stamper van het spiraal hulpstuk.**

- Plaats de houder in het apparaat.
- Monteer het tandwiel inzetstuk in de behuizing.
- Selecteer het gewenste mes inzetstuk en plaats deze in het tandwiel inzetstuk.
- Plaats het spiraal hulpstuk en draai deze rechtsom totdat hij hoorbaar op zijn plaats vergrendeld .
- Neem wat bereid voedsel en maak dit met de platte kant vast aan het uiteinde van de stamper (afbeelding I en II).
- Breng de stamper met het voedsel in de vultrechter.
- **Houd het voedsel altijd stevig op zijn plek totdat het in aanraking komt met mes inzetstuk** (afbeelding III).
- Schakel het apparaat aan en geleid de stamper langzaam naar beneden, **zonder deze al te stevig aan te drukken** (afbeelding IV).




• **Tip:** Mocht er een beetje voedsel van de stamper afgescheiden worden, schakel het apparaat dan uit en koppel hem los van het lichtnet. Verwijder dan het spiraal hulpstuk, verwijder het losgemaakt voedsel en bevestig het weer aan op de stamper.

- Het verwerkt voedsel wordt in de houder opgevangen.
- Neem de stamper eruit en plaats een nieuwe hoeveelheid voedsel indien dat is gewenst.
- Om technische redenen, zal een kleine hoeveelheid voedsel op de stamper achterblijven. Verwijder dit en gebruik het elders.

• **Tip:** Voor de beste resultaten moet het mes inzetstuk tussen de cycli door schoongemaakt worden, maar op zijn minst elke keer dat het apparaat uitgezet wordt.


- Schakel het apparaat uit en koppel het los van het lichtnet.

## Snij hulpstuk

- Maak het voedsel schoon.
- Plaats de houder in het apparaat.
- Monteer het tandwiel inzetstuk in de behuizing.
- Kies één van de mes inzetstukken uit  -  en plaats deze in het tandwiel inzetstuk.
- Plaats het snij hulpstuk zodanig dat de vultrechter naar voren steekt, en zet deze vast door hem rechtsom te draaien  totdat hij hoorbaar op zijn plaats vergrendeld.
- Plaats één of meer stukjes bereid voedsel in de vultrechter. De vultrechter mag helemaal gevuld worden.
- Zet het apparaat aan en geleid de stamper met het snij hulpstuk langzaam omlaag zonder teveel kracht te zetten. Zorg ervoor dat de richel op de stamper in de geleider gleuf van de vultrechter past.
- Het verwerkt voedsel wordt in de houder opgevangen.
- Neem de stamper eruit en, indien nodig, plaats er meer voedsel in.
- Schakel het apparaat uit en koppel het los van het lichtnet.

• **Tip:** Voor de beste resultaten moet het mes inzetstuk tussen de cycli door schoongemaakt worden, maar op zijn minst elke keer dat het apparaat uitgezet wordt.

## Na gebruik

- Het apparaat moet na elk gebruik grondig schoongemaakt worden (zie *Onderhoud en schoonmaken*).
- Maak de houder leeg.
- Neem de stamper eruit.
- Verwijder het hulpstuk door deze linksom te draaien .
- Verwijder het mes en tandwiel inzetstukken.

### Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voordat men het schoonmaakt.
- Gebruik nooit schuurmiddel, bijtende stoffen of harde borstels voor het schoonmaken.
- Om gevaar voor elektrische schokken te voorkomen, moet men de huizing niet met een vloeistof schoonmaken en nooit onderdompelen.
- De huizing mag schoongeveegd worden met een pluisvrije vochtige doek.
- Alle afneembare delen (zie *Na gebruik*) mogen schoongemaakt worden met heet water en een mild afwasmiddel, of in de vaatwasser.
- **Voorzichtig:** De mesbladen zijn zeer scherp. Gebruik altijd de schoonmaakborstel die meegeleverd is.

### Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recycleren. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

### Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen zoals glazen kannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

### Typische toepassingen voor hulpstukken en mes inzetstukken





Hulpstuk / inzetstuk	I	II	III	IV	V
Spiraal hulpstuk					
Snij hulpstuk					-

**Probleemopsporing**

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt <b>niet</b> .	Het apparaat is niet gekoppeld aan het lichtnet.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De vultrechter zit niet goed vergrendeld.	Vergrendel de vultrechter.
De spiralen zijn ongelijk of onooglijk.	Het etenswaar zit niet stevig vast.	Bevestig het etenswaar stevig en goed aan het uiteinde van de stamper.
	Overmatige druk op de stamper.	Beweeg de stamper langzaam en met lichte druk omlaag.
	Het voedsel is te zacht.	Gebruik een ander soort voedsel.
	De mesbladen zijn bot.	Vervang de mes inzetstukken.
	De stukjes voedsel zijn te dun gesneden.	Gebruik dikkere stukjes voedsel. Indien nodig de dünnere kanten wegsnijden.
De spiralen zijn te kort.	Het voedsel is te kort afgesneden.	Gebruik langere stukken.
Het apparaat stopt met functioneren.	Ongeschikt voedsel wordt verwerkt.	Gebruik een ander soort voedsel.
	Er is teveel voedsel in geplaatst.	Per keer minder voedsel verwerken.
	Mes inzetstuk is geblokkeerd.	Reinig het mes inzetstuk.

Mocht het niet mogelijk zijn met behulp van de tabel het probleem op te lossen, neem dan contact op met onze klantenservice. De contactinformatie kan gevonden worden in de bijlage van deze handleiding.

**Technische gegevens**

<b>Categorie apparaat, Art. Nr.</b>	Elektrische spiraal en groentesnijder KM 3923
<b>Voltage</b>	220-240 V~, 50/60 Hz
<b>Vermogen</b>	ca. 80 W
<b>Afmeting (B x H x D)</b>	165 x 372 x 260 mm
<b>Gewicht</b>	1,8 kg
<b>Speciale markeringen</b>	
	Niet weggooien bij het huisvuil
	Dit product komt overeen met de bindende CE etikettering voorschriften.
	Het apparaat vergrendelen
	Het apparaat ontgrendelen

## Cortador eléctrico de verdura en espiral

### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato solo debe ser utilizado por quienes se hayan familiarizado con estas instrucciones.

### Instrucciones importantes de seguridad

#### Peligro para ciertos grupos de personas

Existe un riesgo incrementado de lesiones para niños y para personas con capacidades reducidas:

- El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
- No se debe permitir que los niños utilicen el aparato. El aparato y su cable eléctrico se deben mantener fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.

#### Peligro de descarga eléctrica

El aparato funciona con electricidad, por lo que siempre existe el riesgo de descarga eléctrica. Deben observarse las siguientes precauciones:

- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Debe conectar este aparato solamente a una toma de corriente instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.
- Desenchufe siempre el cortador
  - antes de montar o desmontar el aparato,
  - después del uso,
  - si hay una avería,
  - antes de dejar el aparato sin supervisión,
  - antes de limpiarlo.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- No toque el enchufe con las manos húmedas.
- No limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.

## **Peligro con las cuchillas y los componentes móviles**

Existe riesgo de lesiones graves por las cuchillas y otros componentes móviles:

- Tenga mucha precaución y no toque las cuchillas mientras limpia o cambia los accesorios de la cuchilla.
- No lleve cadenas, pendientes largos ni prendas de ropa con mangas largas o anchas, bufandas o chales, o cabello largo, suelto cuando manipule el aparato.
- No introduzca los dedos en el conducto para introducir alimentos, ni introduzca ningún otro objeto.
- No coloque las manos debajo ni cerca de la zona de salida de los accesorios.
- Espere hasta que todos los componentes se hayan detenido por completo antes de extraer el conducto para introducir alimentos o el recipiente.
- Asegúrese de que los alimentos fijados al accesorio para espirales no sobresalen del conducto para introducir alimentos.

## **Falta de higiene**

La falta de higiene puede provocar la formación de gérmenes dentro del aparato:

- Limpie el aparato minuciosamente antes de utilizarlo por primera vez, y también tras cada ciclo de utilización.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma de alimentación eléctrica antes de limpiarlo.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la

sección *Limpieza y mantenimiento*.

## **Peligro de daños a la unidad**

La manipulación incorrecta del aparato puede causar daños:

- Coloque siempre la unidad sobre una superficie antideslizante, nivelada y seca, que sea inmune al contacto con los pies de caucho.
- No permita que el cable cuelgue suelto.
- No retuerza ni apriete el cable de alimentación eléctrica. Mantenga ambos, el cable y el aparato lejos de fuentes de calor (por ejemplo, platos calientes, llamas de gas).

## **Utilización correcta**

- Este aparato solo debe ser utilizado para elaborar espirales a partir de ingredientes crudos como manzanas, peras, pepinos, patatas, zanahorias, chirivía, rábano, remolacha, boniatos, calabacín, o para cortar en tiras o rodajas verdura y fruta firme.
- **Precaución:** El aparato no está diseñado para procesar alimentos duros como frutos secos o cubitos de hielo.
- Cualquier otra utilización distinta a las indicadas en estas instrucciones debe ser considerada inapropiada y puede provocar lesiones personales o daños materiales.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,

- en empresas agrícolas,
- por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
- en casas rurales.
- No deje el aparato desatendido mientras está conectado.
- **Precaución:** El uso incorrecto puede provocar lesiones personales graves.

## En caso de un aparato defectuoso

Un aparato defectuoso puede causar daños materiales y lesiones:

- Antes de cada utilización compruebe que el aparato y las hojas de cuchilla no están dañadas. No utilice el aparato ni las hojas de cuchilla si muestran cualquier signo de daño.
- Si observa cualquier daño, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico (consulte el apéndice).
- Las reparaciones de este aparato o de su cable de alimentación eléctrica solo deben ser realizadas por nuestro servicio de atención al cliente.

### Descripción general y componentes incluidos

1. Mano de mortero para accesorio cortador
2. Accesorio cortador con tubo de alimentación
3. Cuchillas (I) a (V)
4. Pieza con engranajes
5. Interruptor de encendido/apagado
6. Caja
7. Placa de características (en la parte inferior)
8. Cable de alimentación con clavija
9. Cepillo limpiador
10. Recipiente con mango
11. Accesorio para espirales
12. Mano de mortero para accesorio para espirales (también mantiene los alimentos en su posición)

### Funcionamiento breve

El aparato está diseñado para funcionar solo durante un breve espacio de tiempo continuado, esto es, no debe funcionar de manera continua durante más de 10 minutos. Deje que se enfríe durante otros 30 minutos, tras lo cual podrá utilizarlo de nuevo.

### Cuchillas

Este aparato incluye cinco cuchillas diferentes para distintas aplicaciones:

- (I) 'Spaghetti' ('Espaguetis') para espirales de 5 mm
- (II) 'Tagliatelle' ('Tallarines') para espirales de 9 mm
- (III) 'Capellini' para espirales de 3 mm
- (IV) 'Pappardelle' para espirales de 35 mm
- (V) 'Fusilli lunghi' para espirales de 24 mm

**¡Consejo!** Para poder utilizar las cuchillas de 'Pappardelle' (IV) o 'Fusilli lunghi' (V), debe asegurarse de que los alimentos tienen suficiente grosor – por ejemplo, las zanahoria finas no son adecuadas.

**Nota:** La cuchilla de 'Fusilli lunghi' (V) se debe utilizar junto con el accesorio para espirales. Los alimentos con un diámetro superior a 55 mm no se podrán procesar.

Para obtener resultados óptimos, recomendamos sustituir las hojas de cuchilla tan pronto como comiencen a elaborar espirales irregulares o feas.

### Accesorios para espirales y cortador

El aparato incluye un accesorio para espirales con un tubo de alimentación vertical para elaborar espirales largas, y un accesorio cortador con un tubo de alimentación inclinado para cortar rodajas o tiras cortas.

Al final de este manual se incluye una tabla resumen con distintas aplicaciones de las cuchillas y los accesorios.

### Compartimento para la conservación del cable

En la parte posterior del aparato, existe un compartimento para la conservación del cable. Extraiga el cable a la longitud deseada antes de usar el aparato.

### Antes de la primera utilización

Retire todo el material de embalaje y adhesivos, y limpie el aparato siguiendo las instrucciones de la sección *Limpieza y mantenimiento*.

## Funcionamiento

Antes de utilizar el aparato, seleccione la cuchilla y el accesorio adecuado (consulte la tabla resumen al final de este manual).

### Accesorio para espirales

- **Precaución:** Antes de poner en funcionamiento el aparato, preste atención a los diagramas del inicio del manual.
- Limpie los ingredientes y córtelos en trozos de una longitud máxima de 15 cm.
  - **Consejo:** Los alimentos siempre se deben cortar de modo que tengan una cara plana donde acoplar al enganche de la mano de mortero del accesorio para espirales.
- Acople el recipiente receptor en el aparato.
- Coloque la pieza con engranajes en la carcasa.
- Seleccione la cuchilla deseada y colóquela en la pieza con engranajes.
- Acople el accesorio para espirales y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta escuchar que está acoplado (🔊).
- Seleccione un ingrediente preparado y fije su superficie plana al extremo de la mano de mortero (diagramas I y II).
- Introduzca la mano de mortero con el alimento en el conducto para introducir alimentos. **Sujete siempre el alimento firmemente hasta que entre en contacto con la cuchilla** (diagrama III).
- Encienda el aparato y guíe la mano de mortero lentamente hacia abajo, **sin presionar con fuerza** (diagrama IV).

- **Consejo:** Si un trozo del alimento se separa de la mano de mortero, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de alimentación eléctrica. Extraiga entonces el accesorio para espirales, retire el trozo de alimento suelto y vuelva a fijarlo a la mano de mortero.

- El alimento procesado pasa al interior del recipiente.
- Extraiga la mano de mortero y fije otro trozo de alimento si lo desea.
- Por razones técnicas, un trocito pequeño de alimento quedará en la mano de mortero. Retírelo y utilícelo en otro lugar.

- **Consejo:** Para obtener el mejor resultado, se debe limpiar la cuchilla entre ciclos, y al menos cada vez que se apague el aparato.

- Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de alimentación eléctrica.

### Accesorio cortador

- Limpie el alimento.
- Acople el recipiente receptor en el aparato.
- Coloque la pieza con engranajes en la carcasa.
- Seleccione una de las cuchillas (I) - (IV) y colóquela en la pieza con engranajes.
- Coloque el accesorio cortador de modo que el tubo de alimentación esté dirigido hacia la parte frontal, y ajústelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj (🔊) hasta escuchar que está acoplado.
- Introduzca uno o más ingredientes en el tubo de alimentación. El tubo se puede llenar por completo.
- Encienda el aparato y dirija la mano de mortero del accesorio cortador lentamente hacia abajo, **sin ejercer demasiada presión**. Compruebe que el borde de la mano de mortero encaja en la ranura correspondiente del tubo de alimentación.
- El alimento procesado pasa al interior del recipiente.
- Extraiga la mano de mortero y, si es necesario, introduzca más alimentos.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de alimentación eléctrica.

- **Consejo:** Para obtener el mejor resultado, se debe limpiar la cuchilla entre ciclos, y al menos cada vez que se apague el aparato.

### Tras su utilización

- El aparato ha de ser limpiado por completo tras cada utilización (consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*).
- Vacíe el recipiente.
- Extraiga la mano de mortero.
- Extraiga el accesorio girando en sentido contrario a las agujas del reloj (🔊).
- Extraiga la hoja de cuchilla y la pieza con engranajes.

### Limpieza y mantenimiento

- Siempre desenchúfe el aparato de la pared antes de limpiarlo.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes ni cepillos de cerdas muy duros para limpiar el aparato.
- Para evitar una descarga eléctrica, no limpie el exterior de la carcasa con agua y no la sumerja en agua.
- La carcasa se puede limpiar con un paño limpio y ligeramente humedecido.
- Todas las piezas desmontables (sección *Tras su utilización*) se pueden limpiar con agua templada y un detergente suave, o en un lavavajillas.
- **Precaución:** Las cuchillas están muy afiladas. Utilice siempre el cepillo limpiador suministrado.



## Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

## Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

## Aplicaciones típicas de accesorios y cuchillas





Accesorio / cuchilla	I	II	III	IV	V
Accesorio para espirales					
Accesorio cortador					-

## Resolución de problemas

Problema	Causa	Remedio
El aparato no funciona.	El enchufe de alimentación eléctrica no está enchufado.	Introduzca el enchufe en la toma de alimentación eléctrica.
	El tubo de alimentación no está correctamente acoplado.	Acople el tubo de alimentación.
Las espirales son irregulares o feas.	Los alimentos no están correctamente fijados.	Fije los alimentos correctamente y de modo seguro al extremo de la mano de mortero.
	Se ejerce excesiva presión sobre la mano de mortero.	Dirija la mano de mortero lentamente hacia abajo, aplicando solo una ligera presión.
	Los alimentos son demasiado blandos.	Utilice un alimento distinto.
	Las cuchillas están desafiladas.	Sustituya las hojas de cuchilla.
Las espirales son demasiado cortas.	Los trozos de alimentos se han cortado demasiado finos.	Corte los alimentos en trozos más gruesos. Si fuera necesario, deseche los extremos más finos.
	Los alimentos han sido cortados en trozos demasiado cortos.	Utilice trozos más largos.
El aparato se detiene.	Se están procesando alimentos no aptos.	Utilice un alimento distinto.
	Se han introducido demasiados alimentos.	Procese menos alimentos a la vez.
	La cuchilla está obstruida.	Limpie la cuchilla.

Si no consigue resolver el problema con este cuadro, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente. Los datos de contacto se encuentran en el apéndice de este manual.

**Datos técnicos**

<b>Categoría de aparato, Núm. de Artículo</b>	Cortador eléctrico de verdura en espiral KM 3923
<b>Voltaje</b>	220-240 V~, 50/60 Hz
<b>Potencia de salida</b>	alrededor de 80 W
<b>Dimensiones (An x Al x Pr)</b>	165 x 372 x 260 mm
<b>Peso</b>	1.8 kg
<b>Indicaciones especiales</b>	
	No lo elimine con la basura doméstica
	Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.
	Bloquear el aparato
	Desbloquear el aparato

## Affettatrice elettrica a spirale per ortaggi

### Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da chi ha acquisito familiarità con le istruzioni seguenti.

### Importanti norme di sicurezza

#### Categorie a rischio

Esiste un maggiore rischio di infortuni per i bambini e per le persone con ridotte capacità psico-fisiche:

- L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito l'utilizzo dell'apparecchio. L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori della portata dei bambini.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.

#### Rischio di scossa elettrica

L'apparecchio è alimentato dalla corrente elettrica, per cui esiste sempre il rischio di subire scosse elettriche. È necessario quindi rispettare sempre le seguenti precauzioni:

- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.
- Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro
  - prima di montare o smontare l'apparecchio,
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - se lasciate l'apparecchio incustodito,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.

- Non toccate la spina elettrica con le mani bagnate.
- Non pulite il corpo centrale con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.

## **Pericolo dovuto alle lame e agli elementi in movimento**

Esiste il rischio di ferite gravi a causa delle lame e degli altri elementi in movimento:

- Prestate estrema attenzione e non toccate le lame quando lavate o cambiate i gruppi lama.
- Non indossate catene lunghe, orecchini o capi di abbigliamento con maniche lunghe e/o larghe, scarpe o scialli, o capelli lunghi sciolti quando volete utilizzare l'apparecchio.
- Non inserite le dita nella tramoggia di carico e non inserite nessun oggetto esterno.
- Non mettete le mani sotto o vicino la zona degli accessori.
- Aspettate che tutti gli elementi si siano fermati completamente prima di rimuovere la tramoggia di carico o il contenitore.
- Controllate che gli alimenti attaccati all'accessorio a spirale non sporgano dalla tramoggia di carico.

## **Norme igieniche**

Non rispettare le norme igieniche può portare alla formazione di germi all'interno dell'apparecchio:

- Pulite bene l'apparecchio al suo primo utilizzo e anche dopo ogni ciclo di lavorazione.
- Scollegate sempre l'apparecchio

dall'alimentazione elettrica prima di cominciare a pulirlo.

- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.

## **Rischi di danneggiamento per l'apparecchio**

L'impiego errato dell'apparecchio può causare danni:

- Tenete l'apparecchio sempre su una superficie asciutta, piana, antiscivolo e resistente al contatto con i piedini di gomma.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione.
- Non attorcigliate e non schiacciate il cavo di alimentazione. Tenete lontano da qualsiasi fonte di calore (ad es. piastre elettriche o fiamme libere) sia il cavo di alimentazione sia l'apparecchio.

## **Uso corretto**

- Questo apparecchio deve essere usato solo per formare spirali da ingredienti crudi come mele, pere, cetrioli, patate, carote, pastinache, ravanelli, barbabietole, patate dolci (radici di yam), zucchine, o per tagliare a strisce o a fette ortaggi e frutti duri.
- **Avvertenza:** L'apparecchio non è studiato per la lavorazione di alimenti duri come noci o cubetti di ghiaccio.
- Ogni altro utilizzo diverso da quello descritto in questo manuale è da considerarsi improprio e può portare a lesioni personali o a danni materiali.
- Questo apparecchio è studiato per

il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio

- in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
- in aziende agricole,
- da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
- da clienti di pensioni “bed-and-breakfast” (letto & colazione).

- Non lasciate mai l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- **Avvertenza:** Il cattivo uso può essere causa di gravi lesioni alla persona.

### In caso di apparecchio difettoso

Un apparecchio difettoso può provocare danni materiali e infortuni:

- Prima di ogni utilizzo, controllate che sull'apparecchio e sui gruppi lame non ci siano danni. Non mettete più in funzione se rinvenite segni di danneggiamento sull'apparecchio o sui gruppi lame.
- Se notate danni, vi raccomandiamo di contattare il nostro servizio di assistenza clienti per telefono o per email (ved. in appendice).
- Le riparazioni su questo apparecchio o sul suo cavo di alimentazione devono essere effettuate solo dal nostro servizio di assistenza clienti.

### Visione d'insieme e lista dei componenti

1. Pestello per l'accessorio di taglio
2. Accessorio di taglio con tramoggia di carico
3. Gruppi lame, da (I) a (V)
4. Insetto ruota dentata
5. Interruttore acceso/spento
6. Corpo centrale
7. Targhetta portadati (al disotto dell'apparecchio)
8. Cavo di alimentazione con spina
9. Spazzolino
10. Contenitore con maniglia
11. Accessorio per spirali
12. Pestello per l'accessorio per le spirali (serve anche a tenere gli alimenti in posizione)

### Utilizzo a brevi intervalli

Questo apparecchio è studiato per funzionare solo a brevi intervalli, il che significa che non può funzionare per un periodo continuo superiore ai 10 minuti. Lasciate che si raffreddi per altri 30 minuti e solo dopo potete riutilizzare l'apparecchio.

### Gruppi lame

Questo apparecchio è dotato di cinque diversi gruppi lame per diverse funzioni:

- (I) “Spaghetti” per spirali da 5 mm
- (II) “Tagliatelle” per spirali da 9 mm
- (III) “Capellini” per spirali da 3 mm
- (IV) “Pappardelle” per spirali da 35 mm
- (V) “Fusilli lunghi” per spirali da 24 mm

**Consiglio utile!** Quando utilizzate il gruppo lame per “Pappardelle” (IV) o per “Fusilli lunghi” (V) accertatevi che gli alimenti da lavorare siano dello spessore sufficiente – le carote sottili, per esempio, non sono molto adatte.

**Nota:** Il gruppo lame per “Fusilli lunghi” (V) va utilizzato unitamente all'accessorio per spirali. Gli alimenti di diametro superiore a 55 mm non sono adatti alla lavorazione.

Per ottenere sempre ottimi risultati, vi consigliamo di sostituire i gruppi lame non appena notate che le spirali non sono più omogenee e esteticamente accettabili.

## Accessori di taglio e per spirali

L'apparecchio è dotato di un accessorio per spirali che ha un lungo collo di alimentazione verticale per realizzare spirali lunghe e di un accessorio di taglio con un collo di alimentazione inclinato che serve per tagliare fettine o per strisce corte.

Una tabella riassuntiva riportata alla fine di questo manuale mostra le varie funzioni dei gruppi lame e degli accessori.

## Vano avvolgicavo

Nella parte posteriore dell'apparecchio c'è il vano per conservare il cavo. Tirate fuori il cavo sino alla lunghezza necessaria prima dell'uso.

## Preparazione al primo utilizzo

Eliminate ogni materiale e adesivo di imballaggio e pulite l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione e pulizia*.

## Funzionamento

Prima dell'uso, scegliete il gruppo lame e l'accessorio di cui avrete bisogno (consultate la tabella riassuntiva alla fine del manuale).

## Accessorio per spirali

- **Attenzione:** Vi raccomandiamo di osservare con molta attenzione le figure all'inizio di questo manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Mondate gli alimenti e tagliateli in pezzi non più lunghi di 15 cm.

• **Consiglio:** Tagliate sempre gli alimenti in modo che ci sia un lato a superficie piatta da attaccare sul pestello dell'accessorio per spirali.

- Inserite il contenitore di raccolta nell'apparecchio.
- Attaccate l'inserto ruota dentata al corpo principale.
- Scegliete il gruppo lama desiderato e montatelo sull'inserto ruota dentata.
- Inserite l'accessorio per spirali e ruotate in senso orario sino a sentirlo bloccato in sede (I).
- Prendete un alimento già pronto per la lavorazione e attaccatene il lato piatto all'estremità del pestello (figure I e II).
- Inserite il pestello con l'alimento nella tramoggia di carico.

**Tenete ben fermo l'alimento in sede sino a toccare bene l'inserto lama** (figura II).

- Accendete l'apparecchio e guidate lentamente il pestello verso il basso, **senza esercitare troppa pressione** (figura IV).

• **Suggerimento:** Se un pezzo di alimento si stacca dal pestello, spegnete l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione elettrica. Poi togliete l'accessorio per spirali, rimuovete l'alimento che si è staccato e riattaccatelo al pestello.

- L'alimento lavorato si raccoglie all'interno del contenitore.
- Togliete il pestello e attaccate un nuovo pezzo da lavorare, se lo desiderate.
- Per ragioni tecniche, sul pestello rimarrà sempre un piccolo pezzo di alimento. Rimuovetelo e utilizzatelo in altro modo.

• **Consiglio pratico:** Per ottenere risultati migliori, il gruppo lame andrebbe pulito tra un ciclo di lavorazione e l'altro, ma almeno prima di spegnere l'apparecchio.

- Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione elettrica.

## Accessorio di taglio

- Mondate l'alimento da lavorare.
- Inserite il contenitore di raccolta nell'apparecchio.
- Attaccate l'inserto ruota dentata al corpo principale.
- Scegliete uno dei gruppi lame (I) - (IV) e inseritelo sull'inserto ruota dentata.
- Inserite l'accessorio di taglio in modo che la tramoggia di alimentazione punti in avanti e fermatelo ruotandolo in senso orario (II) sino a sentirlo bloccato in sede.
- Inserite uno o più pezzi degli alimenti da lavorare nella tramoggia di carico. Il collo della tramoggia può essere riempito completamente.
- Accendete l'apparecchio e guidate il pestello dell'accessorio di taglio lentamente verso il basso, senza esercitare troppa pressione. Accertatevi che il bordo del pestello si inserisca nella scanalatura guida sul collo della tramoggia.
- L'alimento lavorato si raccoglie all'interno del contenitore.
- Tirate fuori il pestello e, se necessario, inserite altri alimenti.
- Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione elettrica.

• **Consiglio pratico:** Per ottenere risultati migliori, il gruppo lame andrebbe pulito tra un ciclo di lavorazione e l'altro, ma almeno prima di spegnere l'apparecchio.

## Dopo l'uso

- L'apparecchio deve essere pulito accuratamente dopo ogni utilizzo (ved. *Manutenzione e pulizia*).
- Svuotate il contenitore.
- Togliete via il pestello.
- Rimuovete l'accessorio ruotandolo in senso anti-orario (↺).
- Rimuovete il gruppo lama e la ruota dentata.

## Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente.
- Non usate soluzioni abrasive, detergenti concentrati o spazzole dure per pulire l'apparecchio.
- Per evitare rischi di scosse elettriche, non pulite l'esterno dell'apparecchio con liquidi e non immergetelo in liquidi.
- La superficie esterna può essere pulita con un panno non lanuginoso asciutto o leggermente umido.
- Tutti gli accessori amovibili (ved. *Dopo l'uso*) possono essere lavati con acqua calda e un detersivo delicato, o in lavastoviglie.
- **Avvertenza:** Le lame sono molto taglienti. Per pulirle, utilizzate sempre lo spazzolino fornito in dotazione.

## Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

## Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

## Funzioni tipiche per gli accessori e i gruppi lame





Accessorio / inserto	I	II	III	IV	V
Accessorio per spirali					
Accessorio di taglio					-

**Risoluzione di problemi**

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Rimedio</b>
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è connesso all'alimentazione elettrica.	Collegate la spina a una presa di corrente a muro.
	La tramoggia di carico non è bloccata correttamente.	Bloccate la tramoggia.
Le spirali non sono omogenee e esteticamente accettabili.	Gli alimenti non sono attaccati in modo sicuro.	Attaccate gli alimenti in modo più saldo sulla base del pestello.
	Pressione eccessiva sul pestello.	Guidate lentamente il pestello verso il basso, esercitando solo una leggera pressione.
	Gli alimenti sono troppo morbidi.	Usate un tipo diverso di alimento.
	Le lame sono consumate.	Sostituite i gruppi lame.
	Gli alimenti sono stati tagliati in pezzi troppo sottili.	Inserite dei pezzi di alimenti più spessi. Se necessario, tagliate le punte più sottili.
Le spirali sono troppo corte.	Gli alimenti sono stati tagliati in pezzi troppo corti.	Tagliate gli alimenti in pezzi più lunghi.
L'apparecchio si blocca.	State lavorando alimenti non adatti.	Usate un tipo diverso di alimento.
	Sono stati inseriti troppi alimenti.	Lavorate meno alimenti alla volta.
	Il gruppo lame è bloccato.	Pulite il gruppo lame.

Se non riuscite a risolvere il problema con i suggerimenti di questa tabella, vi preghiamo di contattare il nostro Servizio di Assistenza Clienti. I recapiti di contatto sono riportati in appendice a questo manuale.

**Dati tecnici**

<b>Categoria di apparecchio, N° di Art.</b>	Affettatrice elettrica a spirale per ortaggi KM 3923
<b>Voltaggio</b>	220-240 V~, 50/60 Hz
<b>Potenza di energia</b>	ca. 80 W
<b>Dimensioni di ingombro</b>	165 x 372 x 260 mm
<b>Peso</b>	1,8 kg
<b>Simboli speciali</b>	
	Non smaltire insieme ai rifiuti domestici
	Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.
	Blocco dell'apparecchio
	Sblocco dell'apparecchio



## Elektrisk spiral- og grøntsags-snitte

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet må kun benyttes af dem der er bekendt med den følgende brugsanvisning.

### Vigtige sikkerhedsregler

#### Fare for visse kategorier af personer

Der er en øget risiko for skader for børn og for personer med nedsat kapacitet:

- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at benytte dette apparat. Apparatet og dets ledning må altid holdes langt væk fra børn.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- **Advarsel:** Hold altid børn væk fra emballagen eftersom den udgør en potentiel fare. Der er f.eks. risiko for kvælning.

#### Risiko for elektrisk stød

Enheden er drevet af elektricitet, og som sådan er der altid en risiko for elektrisk stød. Følgende forholdsregler skal derfor tages:

- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Apparatet bør kun tilsluttes til et stik, der er installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten
  - inden samling eller demontering af apparatet,
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - når apparatet ikke er under opsyn,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- Kabinettet må ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.

## **Fare fra knive og bevægelige dele**

Der er risiko for alvorlige skader fra knive og andre bevægelige dele:

- Vær yderst forsigtig med ikke at røre knivene under rengøring eller ved udskiftning af skæreblandsindsatsen.
- Gå ikke med lange kæder, øreringe eller tøj med lange og/eller brede ærmer, tørklæder eller sjaler, eller langt løst hår når apparatet bruges.
- Stik ikke fingrene eller nogen andre genstande ned i påfyldningsrøret.
- Hold ikke dine hænder under, eller nær ved tilbehørets udløbsområder.
- Vent til alle dele står helt stille, før du fjerner påfyldningsrøret eller beholderen.
- Sørg for, at madvaren, der er fastgjort til spiraltilbehørspistillen, ikke stikker ud røret.

## **Manglende hygiejne**

Manglende hygiejne kan medføre bakteriedannelser inden i apparatet:

- Rengør apparatet omhyggeligt inden første brug, og efter hvert gang det er brugt.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten før apparatet rengøres.
- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.

## **Fare for skade på enheden**

Forkert håndtering af apparatet kan forårsage skader:

- Placer altid enheden på en tør, plan og skridsikker overflade, som ikke påvirkes af kontakt med

gummifødderne.

- Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Knæk eller klem ikke ledningen. Hold både ledningen og selve apparatet på god afstand af varmekilder (kogeplader, gasflammer el.lign.).

## **Korrekt anvendelse**

- Dette apparat må kun anvendes til fremstilling af spiraler af rå ingredienser som æbler, pærer, agurk, kartofler, gulerødder, pastinak, radiser, rødbeder og søde kartofler (yams), squash (zucchini), eller til at snitte strimler eller skiver af rå, faste grøntsager og frugt.
- **Advarsel:** Apparatet er ikke beregnet til at behandle hårde fødevarer såsom nødder eller isterninger.
- Enhver anden anvendelse, end den beskrevet i disse instruktioner, må anses for ukorrekt og kan medføre personskader eller materielle skader.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn når det er tilsluttet til strømforsyningen.
- **Advarsel:** Misbrug kan forårsage alvorlig personskade.

## I tilfælde af fejl på apparat

Et defekt apparat kan forårsage materielle skader og tilskadekomst:

- Kontroller apparatet og skærebladsindsatsen for beskadigelse før hvert brug. Brug ikke apparatet, hvis det eller en skærebladsindsats viser tegn på skader.
- Hvis der er skader på apparatet, skal du kontakte vores kundeservice afdeling via telefon eller e-mail (se tillæg).
- Reparationer af dette apparat eller dets ledningen må kun udføres af vores kundeservice.

### Oversigt og medfølgende dele

1. Pistil til snittetilbehør
2. Snittetilbehør med påfyldningsrør
3. Skærebladsindsats (I) til (V)
4. Gear-hjulsindsats
5. Tænd/sluk-knap
6. Kabinet
7. Typeskilt (på undersiden)
8. Ledning med stik
9. Rensebørste
10. Beholder med håndtag
11. Spiraltilbehør
12. Pistil til spiraltilbehør (holder også maden på plads)

### Kort tids betjening

Apparatet er kun designet til kort tids betjening, dvs. at det ikke må benyttes kontinuerligt i mere end 10 minut. Lad det herefter køle af i 30 minut, hvorefter det er klar til brug igen.

### Skærebladsindsatser

Dette apparat kommer med fem forskellige skærebladsindsatser til flere forskellige formål:

- (I) 'Spaghetti' til 5 mm spiraler
- (II) 'Tagliatelle' til 9 mm spiraler
- (III) 'Capellini' til 3 mm spiraler
- (IV) 'Pappardelle' til 35 mm spiraler
- (V) 'Fusilli lunghi' til 24 mm spiraler

**Tip!** Når du bruger 'Pappardelle' (IV) eller 'Fusilli lunghi' (V) indsatsene, skal du sørge for, at madstykkerne er tykke nok - tynde gulerødder, for eksempel, er ikke rigtig egnet.

**Bemærk:** 'Fusilli lunghi' (V) skærebladsindsatsen skal bruges sammen med spiraltilbehøret. Madvarer med en diameter større end 55 mm kan ikke bearbejdes.

For at opnå optimale resultater, anbefaler vi at udskifte skærebladsindsatserne, så snart de begynder at producere ujævne eller grimme spiraler.

### Spiral- og snittetilbehør

Apparatet er udstyret med et spiraltilbehør med et lodret påfyldningsrør til at skære lange spiraler, og et snittetilbehør med et skråt påfyldningsrør til at skære skiver eller korte strimler.

En oversigtstabel i slutningen af denne brugervejledning viser de forskellige skærebladsindsatser og tilbehørs anvendelsesmuligheder.

### Ledningsopbevaringsrum

Der findes et rum til opbevaring af ledning på bagsiden af apparatet. Inden brug trækkes el-ledningen ud i den ønskede længde.

### Før første brug

Fjern eventuel resterende emballage og klistermærker, og rengør apparatet som beskrevet i afsnittet, *Rengøring og vedligehold*.

### Betjening

Før brug, skal du vælge den ønskede bladsindsatsdel og tilbehør (se oversigten i slutningen af denne vejledning).

### Spiraltilbehør

- **Forsigtig!** Læs omhyggeligt diagrammerne i begyndelsen af manualen, før du betjener apparatet.
- Rengør madvarerne og skær dem i stykker som ikke er længere end 15 cm.

**Tip:** Skær altid maden på en sådan måde, at der er en flad overflade at fastgøre spiralpistillen til.

- Sæt opsamlingsbeholderen ind i apparatet.
- Sæt gear-hjulsindsatsen ned i kabinettet.
- Vælg den ønskede skærebladsindsats og sæt den i gear-hjulsindsatsen.
- Monter spiraltilbehøret og drej det med uret indtil det høres låse på plads (🔒).

- Tag et forberedt stykke mad og fastgør dets flade overflade til enden af pistillen (diagrammer I & II).
- Sæt pistil med maden i påfyldningsrøret. **Hold altid maden godt på plads, indtil den faktisk rører skærebladene** (diagram III).
- Tænd for apparatet og før pistillen langsomt nedad, **uden at presse for hårdt** (diagram IV).

- **Tipp:** Skulle et stykke mad bliver adskilt fra pistillen, sluk for apparatet og tag det ud af stikkontakten. Tag så spiraltilbehøret af, fjern den fritliggende mad og sæt den på pistillen igen.

- Den bearbejdede mad opsamles i beholderen.
- Hvis der ønskes mere, tag pistillen ud og sæt et nyt stykke mad på.
- Af tekniske årsager vil et lille stykke mad forblive på støder. Fjern denne og brug den andetsteds.

- **Tipp:** For det bedste resultat bør bladindsatsen rengøres mellem hver cyklus, men mindst hver gang apparatet er slukket.

- Sluk for apparatet, og tag det ud af stikkontakten.

## Snittetilbehør

- Rengør madvaren.
- Sæt opsamlingsbeholderen ind i apparatet.
- Sæt gear-hjulsindsatsen ned i kabinettet.
- Vælg en af bladindsatserne (I - IV) og placer det i gearhjulsindsatsen.
- Monter snittetilbehøret, så påfyldningsrøret peger fremad, og fastgør det ved at dreje med uret (⚙️), indtil det låser hørbart på plads.
- Læg en eller flere af de forberedte madvarer ned i påfyldningsrøret. Røret kan fyldes helt.
- Tænd for apparatet og før snittetilbehørspistillen langsomt nedad, **uden at presse for hårdt**. Sørg for, at forhøjningen på pistillen passer ind i styriellen i påfyldningsrør.
- Den bearbejdede mad opsamles i beholderen.
- Tag pistillen ud, og hvis nødvendigt fyld mere mad i.
- Sluk for apparatet, og tag det ud af stikkontakten.

- **Tipp:** For det bedste resultat bør bladindsatsen rengøres mellem hver cyklus, men mindst hver gang apparatet er slukket.

## Efter brug

- Apparatet bør rengøres omhyggeligt efter hver brug (se afsnittet *Rengøring og vedligehold*).
- Tøm beholderen.
- Tag pistillen ud.
- Fjern tilbehøret ved at dreje mod uret (⚙️).
- Fjern skæreblad- og gear-hjulsindsatserne.

## Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Brug ikke slibende, skrappe rengøringsmidler eller hårde børster til rengøring.
- For at undgå elektrisk stød må selve apparatet ikke rengøres eller nedsænkes i vand.
- Kabinettet kan rengøres med en let fugtig, fnugfri klud.
- Alle aftagelige dele (se *Efter brug*) kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel, eller i en opvaskemaskine.
- **Advarsel:** Knivene er meget skarpe. Brug altid den medfølgende rengøringsbørste.

## Bortskaffelse












Apparater mærket med dette symbol må ikke snides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

## Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabriksfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skrøbelige dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

## Typiske anvendelser for tilbehør og skærebladsindsatser





Tilbehør / skærebladsindsats	I	II	III	IV	V
Spiraltilbehør					
Snittetilbehør					-

## Fejlfinding

Problem	Årsag	Afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Enheden ikke er tilsluttet strømmen.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Påfyldningsrøret er ikke korrekt låst fast.	Lås påfyldningsrøret fast.
Spiralerne er ujævne eller grimme.	Fødevareren er ikke forsvarligt fastgjort.	Fastgør fødevareren solidt og sikkert til enden af støderen.
	For stort pres på støder.	Før støder langsomt nedad, anvend kun et let tryk.
	Madvaren er for blød.	Brug en anden slags mad.
	Skærebladene er sløve.	Udskift skærebladsindsatsen.
	Madstykkerne er skåret for tyndt.	Brug tykkere madstykker. Hvis det er nødvendigt, skær tynde ender væk.
Spiralerne er for korte.	Madvaren er blevet skåret for kort.	Brug længere stykker.
Apparatet stopper.	Uegnet mad bliver tilberedt.	Brug en anden slags mad.
	Alt for meget mad er blevet lagt i.	Tilbered mindre mad ad gangen.
	Skærebladsindsatsen er blokeret.	Rengør skærebladsindsatsen.

Skulle du være ude af stand til at løse problemet ved hjælp af tabellen, skal du kontakte vores kundeservice. Kontaktoplysningerne kan findes i tillægget til dette manual.

## Tekniske data

Enhedens kategori, Art. nr.	Elektrisk spiral- og grøntsags-snitte KM 3923
Netspænding	220-240 V~, 50/60 Hz
Effekt	ca. 80 W
Dimensioner (B x H x D)	165 x 372 x 260 mm
Vægt	1.8 kg
Specielle markeringer	
	Smid ikke i husholdningsaffaldet
	Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.
	Apparatet er låst
	Apparatet er låst op

## Elektrisk spiral- och grönsaksskärare

### Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med nedanstående instruktioner.

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

#### Risker för vissa personkategorier

Det finns en ökad risk för skador hos barn och för personer med reducerad handlingsförmåga:

- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn får inte använda denna apparat. Apparaten och dess elsladd bör ställas utom räckhåll för barn.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.

#### Risk för elstöt

Produkten drivs med elektricitet vilket gör att det alltid finns en risk för elstöt. Därför bör följande försiktighetsåtgärder tas:

- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget
  - innan du tar apparaten i användning eller monterar ihop den,
  - efter användning,
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - när apparaten inte övervakas,
  - innan apparaten rengörs.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Rör inte stickproppen med våta händer.
- Apparatens hölje får aldrig rengöras med eller doppas i vätskor.

## Risk för skador på grund av knivarnas vassa egg och rörliga delar

Det finns stor risk för allvarlig skada på grund av knivarnas vassa egg och andra rörliga delar:

- Var ytterst försiktig och rör inte knivarnas egg när du rengör eller byter knivinsatserna.
- Bär inga långa halsband, örhängen eller kläder med långa och/eller vida ärmar, scarfar eller sjalar, eller låt inte ditt långa hår hänga löst när du använder apparaten.
- Sätt inte dina fingrar i påfyllningsröret och inga andra föremål heller.
- Lägg inte dina händer under eller i närheten av tillbehörens utlopp.
- Vänta tills alla delar har stannat fullständigt innan du avlägsnar påfyllningsröret eller behållaren.
- Se till att matprodukten som är fäst på spiraltillbehöret inte sticker fram ur påfyllningsröret.

## Brist på hygien

Brist på hygien kan resultera i att bakterier växer i apparaten:

- Rengör apparaten noga innan du använder den för första gången och också efter varje användningsomgång.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget innan du rengör apparaten.
- Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.

## Risk för skador på apparaten

Felaktig hantering av apparaten kan leda till skador:

- Placera alltid enheten på en torr, slät och halkfri yta som tål kontakt med gummifötter.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- Slå inte öglor på elsladden eller kläm åt den. Håll både elsladden och apparaten på avstånd från heta källor (t.ex. värmeplattor, gaslågor).

## Korrekt användning

- Apparaten bör endast användas för att göra spiraler av råa ingredienser såsom äpplen, päron, gurkor, potatis, morötter, palsternackor, rädisor, rödbetor, sötpotatis och zucchini, eller för att skära strimlor eller skivor av råa, fasta grönsaker och frukter.
- **Varning:** Apparaten är inte konstruerad för att processa hårda matprodukter såsom nötter eller iskuber.
- Annan användning än den som beskrivs i denna bruksanvisning anses som felaktig och kan leda till personskador eller materiella skador.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är ansluten till eluttaget.
- **Varning:** Felaktig användning kan orsaka svåra personskador.

## Om apparaten fått något fel

En apparat som inte fungerar kan åstadkomma sak- och personskador:

- Kontrollera alltid innan du startar varje användningsomgång om apparaten eller knivinsatserna har blivit skadade. Starta inte processen om apparaten eller knivinsatsen uppvisar tecken på skada.
- Ifall du upptäcker en skada, vänligen kontakta vår kundserviceavdelning per telefon eller e-post (se bilagan).
- Reparationer på denna apparat eller dess elsladd bör endast göras av vår kundservice.

### Översikt och medföljande delar

1. Knivtillbehörets matare
2. Knivtillbehör med påfyllningsrör
3. Knivinsatser (I) till (V)
4. Kugghjulinsats
5. På/av-knapp
6. Hölje
7. Märkskylt (på undersidan)
8. Elsladd med stickpropp
9. Rengöringsborste
10. Behållare med handtag
11. Spiraltillbehör
12. Spiraltillbehörets matare (håller även matprodukterna i position)

### Kortvarig användning

Apparaten är endast ämnad för kortvarig användning; dvs. den bör inte användas kontinuerligt längre än 10 minuter åt gången. Låt den svalna 30 minuter innan du startar den igen.

### Knivinsatser

Med denna apparat medföljer fem olika knivinsatser:

- (I) 'Spaghetti' för 5 mm spiraler
- (II) 'Tagliatelle' för 9 mm spiraler
- (III) 'Capellini' för 3 mm spiraler
- (IV) 'Pappardelle' för 35 mm spiraler
- (V) 'Fusilli lunghi' för 24 mm spiraler

**Tips!** När du använder knivinsatserna 'Pappardelle' (IV) eller 'Fusilli lunghi' (V) bör du se till att matbitarna är tillräckligt tjocka.

**Notera:** 'Fusilli lunghi' (V) knivinsatsen måste användas med spiraltillbehöret. Matprodukter med en diameter över 55 mm kan inte beredas.

För att uppnå maximalt resultat rekommenderar vi att du byter ut knivinsatserna genast om de börjar producera ojämna och fula spiraler.

### Spiral- och knivtillbehör

Apparaten har ett spiraltillbehör med ett vertikalt påfyllningsrör för att göra långa spiraler och ett knivtillbehör med ett lutande påfyllningsrör för att skära skivor eller korta strimlor.

En sammanställning i slutet av denna bruksanvisning visar de olika användningsområdena för knivinsatserna och tillbehören.

### Fack för förvaring av sladden

Det finns ett kabelförvaringsutrymme i bakre delen av apparaten. Dra ut sladden till lämplig längd innan du startar apparaten.

### Innan du startar apparaten för första gången

Ta bort förpackningsmaterial och klistermärken och rengör apparaten enligt instruktionerna i avsnittet *Skötsel och rengöring*.

### Användning

Innan du startar apparaten bör du välja knivinsatser och tillbehör (se sammanställning i slutet av denna bruksanvisning).

### Spiraltillbehör

- **Varning:** Studera noga bilderna i början av bruksanvisningen innan du tar apparaten i användning.
- Tvätta matprodukterna och skär dem i högst 15 cm långa bitar.

• **Tips:** Skär alltid maten i bitar så att det finns en platt sida till vilken du fäster mathållaren på spiraltillbehörets matare.

- Placera behållaren i apparaten.
- Montera kugghjulen i höljet.
- Välj den önskade knivinsatsen och montera den på kugghjulinsatsen.



- Montera spiraltillbehöret på plats och vrid det medsols tills du hör att det låses på plats (🔒).
- Ta matprodukten som du skurit och fäst den platta sidan på ändan av mataren (bild I & II).
- Sätt in mataren med maten i påfyllningsröret. **Håll alltid maten på plats tills den rör vid knivinsatsen** (bild III).
- Starta apparaten och för mataren långsamt neråt **utan att använda något tryck** (bild IV).

- **Tips:** Om en bit av maten lossnar från mataren stänger du av apparaten och drar stickproppen ur vägguttaget. Ta därefter bort spiraltillbehöret, avlägsna maten som lossnat och sätt den på mataren igen.

- Den processade maten samlas inuti behållaren.
- Ta ut mataren och fäst en ny matbit på den om du så önskar.
- Av tekniska orsaker kommer en liten bit mat att finnas kvar på mataren. Ta bort biten och använd den till annat ändamål.

- **Tips:** För att uppnå bästa resultatet bör knivinsatsen rengöras mellan två omgångar, men åtminstone varje gång apparaten stängs av.

- Stäng av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget.

### Knivtillbehör

- Skölj matprodukten.
- Lägg behållaren i apparaten.
- Montera kugghjulen i höljet.
- Välj en av knivinsatserna ① - ④ och montera den i kugghjulinsatsen.
- Montera knivinsatsen så att matningsröret visar mot framsidan och fäst den genom att vrida den medsols (🔒) tills det hörs att den låses på plats.
- Sätt en eller flera av de förberedda matprodukterna i påfyllningsröret. Röret kan fyllas helt och hållet.
- Starta apparaten och för knivtillbehörets matare sakta neråt, **tryck endast mycket lätt**. Se till att passa in matarens upphöjda kant i påfyllningsrörets fördjupning.
- Den processade maten samlas inuti behållaren.
- Ta ut mataren och sätt vid behov i flera matprodukter.
- Stäng av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget.

- **Tipp:** För att uppnå bästa resultatet bör knivinsatsen rengöras mellan två omgångar, men åtminstone varje gång apparaten stängs av.

### Efter användning

- Rengör apparaten noga efter varje användning (se avsnittet *Skötsel och rengöring*).
- Töm behållaren.
- Ta ut mataren.
- Avlägsna tillbehöret genom att vrida det motsols (🔓).
- Lossa kniv- och kugghjulinsatserna.

### Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget innan rengöring påbörjas.
- Använd inga slipmedel, starka rengöringsmedel eller hårda borstar vid rengöringen.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra höljet med vatten och sänk inte heller ner det i vatten duk.
- Apparatus utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri duk.
- Alla lösa delar (se *Efter användning*) kan rengöras med varmt vatten och ett mildt diskmedel, eller i en diskmaskin.
- **Varning:** Knivarna är mycket vassa. Använd alltid den medföljande rengöringsborsten.

### Avfallshantering












Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

### Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. I fall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

## Typiska användningsområden för tillbehör och knivinsatser





Tillbehör / insats	I	II	III	IV	V
Spiraltillbehör					
Knivtillbehör					-

## Problemlösning

Problem	Orsak	Åtgärd
Apparaten startar inte.	Enheten är inte ansluten till eluttaget.	Sätt stickproppen i vägguttaget.
	Påfyllningsröret är inte ordentligt på plats.	Lås påfyllningsröret på plats.
Spiralerna är ojämna eller fula.	Matprodukterna är inte ordentligt fastsatta.	Fäst maten noga på matarens ända.
	Alltför hårt tryck på mataren.	För mataren sakta neråt och tryck endast lätt.
	Matprodukterna är alltför mjuka.	Använd annan typ av matprodukt.
	Knivarna är ovassa.	Byt knivinsats.
	Matbitarna har skurits alltför tunt.	Använd tjockare matbitar. Vid behov kan du skära bort tunnare ändar.
Spiralerna är för korta.	Matprodukterna har skurits i alltför korta bitar.	Använd längre matbitar.
Apparaten stannar.	Olämpliga matprodukter används.	Använd annan typ av matprodukt.
	Alltför mycket mat har lagts i påfyllningsröret.	Processa mindre mängd mat per gång.
	Knivinsatsen är blockerad.	Rengör knivinsatsen.

Om du inte kan lösa ditt problem med hjälp av tabellen, vänligen kontakta vår Kundservice. Kontaktuppgifterna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

## Tekniska data

Produktkategori, Art. nr.	Elektrisk spiral- och grönsaksskärare KM 3923
Spänning	220-240 V~, 50/60 Hz
Effekt	ca. 80 W
Dimensioner (B x H x D)	165 x 372 x 260 mm
Vikt	1.8 kg
Speciella markeringar	
	Släng inte med hushållsavfallet
	Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.
	Lås apparaten.
	Lås upp apparaten.

## Sähkötoiminen spiraali- ja vihannesleikkuri

### Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat perehtyneet alla oleviin ohjeisiin.

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

#### Tiettyihin henkilöihin kohdistuva vaara

Lapsilla sekä henkilöillä, joilla on rajoittunut toimintakyky, on suurempi tapaturmavaara:

- Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.
- Lasten ei saa antaa käyttää laitetta. Laitte ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.

#### Sähköiskun vaara

Laitte on sähköllä toimiva, joten aina on olemassa sähköiskun vaara. Sen vuoksi on ryhdyttävä seuraaviin varotoimiin:

- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoa vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina
  - ennen laitteen lisäosan asentamista siihen tai purkua,
  - käytön jälkeen,
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
  - kun laite ei ole valvottuna,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtoa vaan tartu aina pistokkeeseen.
- Älä kosketa pistoketta märin käsin.
- Älä puhdistaa laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.

## **Terien ja liikkuvien osien aiheuttamat vaarat**

Terät ja muut liikkuvat osat voivat aiheuttaa vakavan vamman:

- Toimi äärimmäisen varoen ja älä koske teriin puhdistuksen tai teräosien vaihdon aikana.
- Älä käytä pitkiä ketjuja, korvarenkaita tai pitkä- ja/tai leveähihaisia paitoja, huiveja tai saaleja tai pidä pitkiä hiuksia auki laitetta käyttäessäsi.
- Älä laita sormia syöttösuppiloon. Sinne ei saa myöskään laittaa mitään muita esineitä.
- Älä laita käsiä lisälaitteiden alle tai ulostuloalueen lähelle.
- Odota, kunnes kaikki osat ovat täysin pysähtyneitä ennen syöttösuppilon tai astian poistamista paikaltaan.
- Varmista, ettei spiraaliosan pitelemä ruoka ulotu ulos syöttösuppilosta.

## **Hygienian puute**

Hygienian puute voi aiheuttaa bakteerien muodostumista laitteen sisälle:

- Puhdista laite perusteellisesti ennen sen ensimmäistä käyttökertaa ja myös jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Kytke laite aina irti verkkovirrasta ennen sen puhdistusta.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.

## **Laitteen vaurioitumisen vaara**

Laitteen virheellinen käsittely voi aiheuttaa vaurioita:

- Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle ja liukumattomalle pinnalle, joka kestää

kumijalkojen kosketuksen.

- Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- Virtajohtoa ei saa taittaa eikä puristaa. Pidä sekä johto että itse laite etäällä lämmönlähteistä (esim. keittolevyistä, kaasuliekeistä).

## **Asianmukainen käyttö**

- Tätä laitetta saa käyttää ainoastaan spiraalien tekoon raaoista aineksista kuten omenista, päärynöistä, kurkuista, perunoista, porkkanoista, palsternakasta, retiisistä, punajuuresta, bataatista, kesäkurpitsasta tai siivujen tai suikaleiden leikkaukseen raaoista, kiinteistä hedelmistä ja vihanneksista.
- **Varoitus:** Laitetta ei ole tarkoitettu kovien ruoka-ainesten kuten pähkinöiden tai jääpalojen käsittelyyn.
- Kaikki muu kuin näissä ohjeissa kuvailtu käyttö on määräysten vastaista ja voi aiheuttaa henkilövammoja tai aineellisia vahinkoja.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokalaitteet, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousyritykset
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaita
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa kytkettynä pistorasiaan.
- **Varoitus:** Väärinkäytöstä saattaa seurata vakavia henkilövammoja.

## Jos laitteeseen tulee vika

Viallinen laite voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja ja vammoja:

- Tarkasta laite ja teräosat vaurioiden varalta ennen jokaista käyttökertaa. Älä käytä laitetta tai teräosaa, jos niissä näkyy mitään vaurioiden merkkejä.
- Jos vaurioita löytyy, ota yhteyttä asiakaspalveluostoomme puhelimitse tai sähköpostitse (katso liite).
- Ainoastaan valmistajan asiakaspalvelu saa korjata tämän laitteen tai sen virtajohdon.

### Yleiskuva ja laitteen osat

1. Painin leikkuuosaa varten
2. Leikkuuosa sis. syöttösuppilo
3. Teräosat (I) - (V)
4. Hammastettu osa
5. Käynnistyspainike (On/Off)
6. Ulkokuori
7. Arvokilpi (alapuolella)
8. Liitäntäjohto ja pistotulppa
9. Puhdistusharja
10. Astia ja kahva
11. Spiraalilisäosa
12. Syöttöpainin spiraalilisäosaa varten (pitää myös ruoan paikallaan)

### Lyhytaikainen käyttö

Laite tarkoitettu vain lyhytaikaiseen käyttöön, joten sitä ei pidä käyttää yhtäjaksoisesti 10 minuuttia pidempään. Anna sen jäähtyä sen jälkeen 30 minuutin ajan ennen kuin käytät sitä jälleen.

### Teräosat

Tämä laite toimitetaan neljän eri teräosan kera eri käyttötarkoituksia varten:

- (I) "Spaghetti" 5 mm spiraaleille
- (II) "Tagliatelle" 9 mm spiraaleille
- (III) "Capellini" 3 mm spiraaleille
- (IV) "Pappardelle" 35 mm spiraaleille
- (V) "Fusilli lunghi" 24 mm spiraaleille

**Vinkki!** Kun käytät teräosia "Pappardelle" (IV) tai "Fusilli lunghi" (V), varmista ruokakappaleiden olevan riittävän paksuja. – ohuet porkkanat eivät esimerkiksi ole kovin sopivia.

**Huomaa:** Teräosaa "Fusilli lunghi" (V) täytyy käyttää yhdessä spiraaliosan kanssa. Ruoka-aineksia, joiden halkaisija ylittää 55 mm, ei voi käsitellä.

Suosittelemme optimaalisten tulosten saamiseksi teräosien vaihtoa heti kun ne alkavat tuottamaan epätasaisia ja rumia spiraaleita.

### Spiraali- ja leikkuuosat

Laite sisältää spiraaliosan, jossa on pystysuora syöttösuppilo pitkien spiraalien tekoa varten ja leikkuuosan viistolla syöttösuppilolla siivujen ja ohuiden suikaleiden leikkausta varten.

Tämän käyttöoppaan lopussa oleva yhteenveto ilmaisee teräosien ja lisäosien erilaiset käyttöalueet.

### Johdon säilytyslokero

Laitteen takaosassa on johdon säilytyslokero. Vedä johto ulos tarvittavaan pituuteen ennen käyttöä.

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Poista kaikki pakkausmateriaalit ja -tarrat ja puhdista laite luvussa *Laitteen puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

### Toiminta

Valitse ennen käyttöä tarvittava teräosa ja lisäosa (katso tämän oppaan lopussa oleva yhteenvetotaulukko).

### Spiraaliosa

- **Varoitus:** Tarkastele huolellisesti oppaan alussa olevia kaavioita ennen laitteen käyttöä.
- Pese ruoka-ainekset ja leikkaa ne enintään 15 cm pitkiiksi paloiksi.

• **Vinkki:** Leikkaa ruoka-ainekset aina siten, että ruoan pitimen ja syöttöpainimen välillä on tasainen pinta.

- Laita astia laitteen alle.
- Kiinnitä hammastettu osa runkoon.
- Valitse haluamasi teräosa ja kiinnitä se hammastettuun osaan.
- Kiinnitä spiraaliosa ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes kuulet sen lukkiutuvan (🔒).
- Ota valmisteltu ruoka-aines ja liitä sen tasainen pinta

syöttöpainimen päähän (kuvat I & II).

- Työnnä ruoka-aineksen sisältämä syöttöpainin syöttösuppiloon. **Pida ruoka-aineisia tiukasti paikallaan, kunnes ne koskettavat teräosaa** (kuva III).
- Kytke laitteeseen virta ja ohjaa syöttöpaininta hitaasti alaspäin **liian lujaa painamatta** (kuva IV).

- **Vinkki:** Jos osa ruoasta irtoaa syöttöpainimesta, katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota sitten spiraaliosa, poista irronnut ruoka ja kiinnitä se takaisin syöttöpainimeen.

- Käsitely ruoka kerääntyy astian sisään.
- Ota syöttöpainin ulos ja kiinnitä haluttaessa uusi ruoka-aines.
- Syöttöpainimeen jää teknisistä syistä pieni osa ruokaa. Irrota se ja käytä muualla.

- **Vinkki:** Parhaat mahdolliset tulokset saadaan aikaan puhdistamalla teräosa jaksojen välillä, mutta viimeistään joka kerta, kun laite kytketään pois päältä.

- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.

## Leikkuuosa

- Puhdista ruoka.
- Asenna keruustasia laitteeseen.
- Kiinnitä hammastettu osa runkoon.
- Valitse yksi teräosista (I) - (IV) ja kiinnitä se hammastettuun osaan.
- Kiinnitä leikkuuosa niin, että syöttösuppilo osoittaa etuosaa kohti ja kiinnitä se myötöpäivään (🔒) kiertämällä, kunnes kuulet sen lukkiutuvan paikalleen.
- Laita syöttösuppiloon yksi tai useampi valmisteltu ruoka-aines. Suppilo voidaan täyttää kokonaan.
- Kytke laitteeseen virta ja ohjaa leikkuuosaa hitaasti alaspäin **liikaa painamatta**. Varmista, että painimen reuna mahtuu syöttösuppilossa olevaan ohjausuraan.
- Käsitely ruoka kerääntyy astian sisään.
- Irrota painin ja lisää tarvittaessa enemmän ruokaa.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.

- **Vinkki:** Parhaat mahdolliset tulokset saadaan aikaan puhdistamalla teräosa jaksojen välillä, mutta viimeistään joka kerta, kun laite kytketään pois päältä.

## Käytön jälkeen

- Laite täytyy puhdistaa perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen (lisätietoja on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*).
- Tyhjennä astia.
- Irrota syöttöpainin.
- Irrota lisäksi vastapäivään kiertämällä (🔒).
- Irrota teräosa ja hammastettu osa.

## Laitteen puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ennen sen puhdistamista.
- Älä käytä hankausaineita, vahvoja puhdistusaineita tai kovia harjoja laitteen puhdistukseen.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista runkoa vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Puhdista laitteen ulkopinta kostealla, nukkaamattomalla liinalla.
- Kaikki irrotettavat osat (katso *Käytön jälkeen*) voidaan pestä kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella tai astianpesukoneessa.
- **Varoitus:** Terät ovat hyvin teräviä. Käytä aina oheista pesuharjaa.

## Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja.

■ Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

## Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuitia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:










AV-Komponentti Oy

(Puh) 09-8678020

info@avkomponentti.fi

www.avkomponentti.fi

## Lisäosien ja teräosien tyypilliset käyttötarkoitukset


Lisäosa/teräosa	I	II	III	IV	V
Spiraali-osa					
Leikkuuosa					-

## Vianetsintä

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Liitä pistoke seinäpistorasiaan.
	Syöttösuppilo ei ole kunnolla lukittu.	Lukitse suppilo.
Spiraalit ovat epätasaisia tai rumia.	Ruoka-aineisia ei ole kiinnitetty kunnolla.	Kiinnitä ainekset tiukasti ja varmasti syöttöpainimen päähän.
	Syöttöpaininta painetaan liikaa.	Ohjaa syöttöpaininta hitaasti alaspäin kevyesti painamalla.
	Ruoka-aineokset ovat liian pehmeitä.	Käytä erityyppistä ruokaa.
	Terät ovat tylsiä.	Vaihda teräosat.
	Ruokakappaleet on leikattu liian ohuiksi.	Käytä paksumpia ruoka-aineisia. Leikkaa tarvittaessa pois ohuimmat päät.
Spiraalit ovat liian lyhyitä.	Ruoka-aineokset on leikattu liian lyhyiksi.	Käytä pidempiä aineisia.
Laite pysähtyy.	Käsitellään sopimatonta ruokaa.	Käytä erityyppistä ruokaa.
	Suppiloon on laitettu liikaa ruokaa.	Käsittele vähemmän ruokaa kerrallaan.
	Teräosa on jumissa.	Puhdista teräosa.

Ellei ongelma ratkea taulukon avulla, ota yhteyttä asiakaspalveluumme. Yhteystiedot löytyvät tämän oppaan liitteestä.

## Tekniset tiedot

<b>Laiteluokka, Tuotenro</b>	Sähkötoiminen spiraali- ja vihannesleikkuri KM 3923
<b>Verkköjännite</b>	220-240 V~, 50/60 Hz
<b>Teho</b>	Noin 80 W
<b>Mitat (L x K x S)</b>	165 x 372 x 260 mm
<b>Paino</b>	1,8 kg
<b>Erikoismerkinnät</b>	
	Ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana
	Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.
	Lukitse laite
	Avaa laite lukituksesta

## Elektryczna, spiralna krajalnica do warzyw

### Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie osoby, które zapoznały się z poniższą instrukcją.

### Instrukcja bezpieczeństwa

#### Zagrożenie dla niektórych osób

W przypadku dzieci i osób niepełnosprawnych obsługa urządzenia wiąże się z podwyższonym ryzykiem obrażenia ciała:

- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci. Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia lub jego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to

doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.

#### Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Urządzenie jest zasilane prądem elektrycznym, zatem zawsze stwarza zagrożenie porażenia prądem.

W związku z powyższym należy zachowywać następujące środki ostrożności:

- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- Urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej wyłącznie do gniazdka zainstalowanego zgodnie z przepisami. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego
  - przed przystąpieniem do składania lub rozkładania urządzenia;
  - po zakończeniu pracy;
  - w przypadku awarii urządzenia;
  - zanim urządzenie zostanie pozostawione bez nadzoru;



- przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Nie chwycić wtyczki mokrymi dłońmi.
- Nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.

### **Niebezpieczne ostrza i ruchome części**

Ostrza i inne ruchome części stwarzają poważne ryzyko obrażenia ciała.

- Zachować szczególną ostrożność i podczas czyszczenia oraz wymiany wkładek z ostrzami nie dotykać ostrzy.
- Podczas używania urządzenia nie należy nosić długich łańcuszków czy kolczyków, odzieży z długimi i/ lub szerokimi rękawami, chust czy szali; długie włosy należy wcześniej odpowiednio spiąć.
- Nie wkładać palców ani żadnych przedmiotów do lejka dozownika.
- Nie wkładać rąk pod wylot wkładek z ostrzami ani nie kłaść rąk w ich pobliżu.
- Przed przystąpieniem do zdejmowania lejka dozownika lub pojemnika, odczekać aż wszystkie ruchome części całkowicie się zatrzymają.
- Kawalki produktu wkładane do lejka spiralnego nie powinny wystawać z niego.

### **Higiena**

Brak odpowiedniej higieny może doprowadzić do pojawienia się w urządzeniu drobnoustrojów:

- Urządzenie należy dokładnie umyć przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym cyklu pracy.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze należy najpierw odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

### **Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia**

Nieprawidłowa obsługa urządzenia może spowodować jego uszkodzenie:

- Urządzenie należy ustawiać suchym, równym i nie śliskim blacie, który nie ulegnie uszkodzeniu w wyniku kontaktu z gumowymi nóżkami.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.
- Nie łamać ani nie ścisnąć przewodu zasilającego. Trzymać przewód zasilający oraz samo urządzenie z dala od źródeł ciepła (np. płyta grzewcza kuchenki, płomień gazowy).

### **Prawidłowe użytkowanie**

- Urządzenie przeznaczone jest do robienia spiral z surowych produktów, takich jak jabłko, gruszka, ogórek, ziemniak, marchew, pasternak, rzodkiew, burak, słodki ziemniak czy cukinia oraz do krojenia w paski bądź plastry surowych, twardych warzyw i

owoców.

- **Przeostroga:** Urządzenie nie jest przeznaczone do przetwarzania twardych produktów, takich jak orzechy czy kostki lodu.
- Każdy inne użycie urządzenia niż opisane w niniejszej instrukcji jest nieprawidłowe i może doprowadzić do obrażeń ciała lub szkód materialnych.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Nie zostawiać urządzenia podłączonego do zasilania bez nadzoru.
- **Ostrzeżenie:** Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.

## Niesprawne urządzenie

Niesprawne urządzenie może spowodować obrażenia ciała i straty materialne:

- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy wkładki z ostrzami nie są uszkodzone. Nie należy włączać urządzenia, jeśli samo urządzenie lub wkładki z ostrzem noszą jakiegokolwiek ślady uszkodzenia.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, należy skontaktować się telefonicznie lub elektronicznie (zob.

załącznik) z działem obsługi klienta.

- Wszelkie naprawy urządzenia lub przewodu zasilania mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis.

### Opis i elementy urządzenia

1. Popychacz do lejka krojącego
2. Lejek krojący z dozownikiem
3. Wkładki z ostrzem (I) do (V)
4. Wkładka z kołem zębatym
5. Włącznik On/Off
6. Obudowa
7. Tabliczka znamionowa (pod spodem)
8. Przewód zasilający z wtyczką
9. Szczoteczka do czyszczenia
10. Pojemnik z uchwytem
11. Lejek spiralny
12. Popychacz do lejka spiralnego (pozwala także utrzymać produkt w odpowiednim miejscu)

### Krótki okres nieprzerwanej pracy

Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej, tzn. nie należy włączać go na dłużej niż 10 minut. Po takim czasie pracy należy wyłączyć urządzenie i zostawić do ostygnięcia na kolejne 30 minut – następnie można ponownie rozpocząć pracę.

### Wkładki z ostrzami

Do urządzenia dołączonych jest pięć różnych wkładek do różnych zastosowań:

- (I) Wkładka do spirali typu spaghetti, 5 mm.
- (II) Wkładka do spirali typu tagliatelle, 9 mm.
- (III) Wkładka do spirali typu capellini, 3 mm.
- (IV) Wkładka do spirali typu pappardelle, 35 mm.
- (V) Wkładka do spirali typu fusilli lunghi, 24 mm.

**Wskazówka!** Korzystając z wkładek pappardelle (IV) i fusilli lunghi (V), należy pokroić przetwarzany produkt w odpowiednio grube kawałki – cienkie marchewki, na przykład, zwykle się nie nadają.

**Wskazówka:** Wkładka fusilli lunghi (V) musi być stosowana wraz z lejkiem spiralnym. Maksymalna średnica przetwarzanego produktu wynosi 55 mm.

Aby niezmiennie uzyskiwać optymalny efekt, zaleca się wymianę wkładki, kiedy tylko spirale zaczną być nierówne lub nieladne.

### Wkładki do krojenia i robienia spirali

W zestawie znajduje się lejek spiralny z pionową rurką dozownika do robienia długich spirali oraz lejek krojący z pochylą rurką dozownika do krojenia w plastry i krótkie paski.

Tabela podsumowująca, zamieszczona na końcu instrukcji, opisuje różne możliwe zastosowania wkładek i lejków.

### Schówek na przewód zasilający

Z tyłu urządzenia znajduje się schówek na przewód zasilający. Przed użyciem urządzenia wyciągnąć przewód na żądaną długość.

### Przed pierwszym użyciem

Usunąć wszelkie elementy opakowania i naklejki oraz wyczyścić urządzenie w sposób opisany w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

### Instrukcja obsługi

Przed rozpoczęciem użytkowania wybrać żądaną wkładkę i lejek (zob. tabela podsumowująca na końcu instrukcji).

### Lejek spiralny

- **Przeostrożenie:** Przed przystąpieniem do używania urządzenia należy uważnie zapoznać się z ilustracjami na początku instrukcji.
- Umyć produkty i pokroić na kawałki o długości maksymalnie 15 cm.

- **Porada:** Produkty kroić w taki sposób, aby z boku znalazła się płaska powierzchnia, do której można wbić końcówkę popychacza do lejka spiralnego.

- Wstawić do urządzenia pojemnik z uchwytem.
- Włożyć do obudowy wkładkę z kołem zębatym.
- Wybrać żądaną wkładkę z ostrzem i wsunąć ją do wkładki z kołem zębatym.
- Złożyć lejek dozownika i obrócić go w prawo, aż się zatrzaśnie na swoim miejscu (🔒).
- Wbić końcówkę popychacza w płaską powierzchnię produktu (ilustr. I i II).
- Wsunąć produkt i popychacz do lejka. **Produkt należy utrzymać na swoim miejscu, aż do momentu, kiedy dotknie wkładki w ostrzem** (ilustr. III).
- Włączyć urządzenie i wprowadzić produkt i popychacz **nie naciskając zbyt mocno** (ilustr. IV).

- **Porada:** Jeżeli produkt zsunie się z popychacza, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Zdjąć lejek spiralny, wyjąć odcepiony kawałek produktu i ponownie nabić go na popychacz.

- Przetworzony produkt gromadzi się w pojemniku.
- Wyjąć popychacz i w razie potrzeby nabić kolejny kawałek produktu.
- Ze względów technicznych na popychaczu zostaje niewielka końcówka produktu. Należy ją zdjąć i wykorzystać w innym celu.

- **Wskazówka:** Aby uzyskać jak najlepszy rezultat wkładki powinny być czyszczone po każdym cyklu, a przynajmniej po każdym wyłączeniu urządzenia.

- Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

### Lejek krojący

- Umyć produkty.
- Wstawić do urządzenia pojemnik z uchwytem.
- Włożyć do obudowy wkładkę z kołem zębatym.
- Wybrać wkładkę z ostrzem (I) - (IV) i włożyć ją do wkładki z kołem zębatym.
- Złożyć lejek krojący w taki sposób, aby rurka dozownika skierowana była do przodu, po czym obrócić go w prawo (🔒), aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Wsunąć przygotowany produkt do rurki dozownika. Rurkę można wypełnić całkowicie.
- Włączyć urządzenie i powoli wsuwać popychacz do lejka krojącego, nie dociskając zbyt mocno. Zwrócić uwagę na to by grzbiet na popychaczu znalazł się w rowku rurki dozownika.
- Przetworzony produkt gromadzi się w pojemniku.
- Wyjąć popychacz i w razie potrzeby włożyć ponownie produkt.
- Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

- **Wskazówka:** Aby uzyskać jak najlepszy rezultat wkładki powinny być czyszczone po każdym cyklu, a przynajmniej po każdym wyłączeniu urządzenia.

### Po zakończeniu pracy

- Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu (zob. *Czyszczenie i konserwacja*).
- Opróżnić pojemnik.
- Wyjąć popychacz.
- Zdjąć lejek, odkręcając go w lewo (🔓).
- Wyjąć wkładkę z ostrzem i wkładkę z kołem zębatym.

## Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze należy najpierw odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Do czyszczenia nie należy używać ostrych przedmiotów, żrących środków czyszczących, ani twardych szczotek.
- Aby nie dopuścić do porażenia elektrycznego, nie należy czyścić obudowy urządzenia w wodzie, ani nie zanurzać jej w wodzie.
- Zewnętrzne ścianki korpusu garnka możemy oczyścić, przecierając lekko wilgotną gładką ściereczką niepozostawiającą strzępków.
- Wszystkie zdejmowane części (zob. *Po zakończeniu pracy*) można myć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu albo w zmywarce.
- **Przeostrożnie:** Ostrza są bardzo ostre. Należy je czyścić wyłącznie szczoteczką z zestawu.

## Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego.

Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv-Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

## Typowe zastosowania lejków i wkładek





Lejek / wkładka	I	II	III	IV	V
Lejek spiralny					
Lejek krojący					-

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci.	Włożyć wtyczkę do kontaktu.
	Lejek dozownika nie jest prawidłowo założony.	Zablokować lejek.
Spirale są nierówne albo nieładne.	Produkt nie jest odpowiednio nałożony.	Nałożyć i dobrze przyczepić produkt do końcówki popychacza.
	Popychacz jest dociskany ze zbyt dużą siłą.	Wprowadzić produkt i popychacz dociskając tylko lekko.
	Produkt jest zbyt miękki.	Użyć innego rodzaju produktu.
	Ostrza są tępe.	Wymienić wkładki z ostrzem.
	Kawałki produktu są zbyt cienko pokrojone.	Grubiej pokroić produkt. W razie potrzeby odciąć końcówki.
Spirale są zbyt krótkie.	Produkt został pokrojony na zbyt krótkie kawałki.	Wykorzystać dłuższe kawałki.
Urządzenie zatrzymuje pracę.	Przetwarzany jest nieodpowiedni produkt.	Użyć innego rodzaju produktu.
	Została włożona zbyt duża porcja produktu.	Wkładać mniejsze porcje produktu.
	Wkładka z ostrzem zablokowała się.	Wyczyścić wkładkę z ostrzem.

W przypadku pojawienia się problemów, które nie są opisane w tabeli, należy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta. Odpowiednie dane kontaktowe znajdują się w załączniku do niniejszej instrukcji.

## Dane techniczne

<b>Kategoria urządzenia, Nr art.</b>	Elektryczna, spiralna kralnica do warzyw KM 3923
<b>Napięcie zasilania</b>	220-240 V~, 50/60 Hz
<b>Moc wyjściowa</b>	ok. 80 W
<b>Wymiary (Sz x W x G)</b>	165 x 372 x 260 mm
<b>Waga</b>	1,8 kg
<b>Oznaczenia specjalne</b>	
	Nie wyrzucać wraz z domowymi odpadami
	Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.
	Zablokować urządzenie
	Odblokować urządzenie

## Ηλεκτρικός σπειροειδής κόφτης και κόφτης λαχανικών

### Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που είναι εξοικειωμένα με τις παρακάτω οδηγίες.

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

#### Κίνδυνος για ορισμένες κατηγορίες ανθρώπων

Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού για παιδιά και για άτομα με μειωμένες ικανότητες:

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή. Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς

επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.

#### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η συσκευή αυτή ηλεκτροδοτείται, και γι' αυτό υπάρχει ο κίνδυνος της ηλεκτροπληξίας. Συνεπώς, πρέπει να λάβετε τις ακόλουθες προφυλάξεις:

- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με πρίζα εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή.
- Φροντίζετε πάντοτε να βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα
  - πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση της συσκευής,
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση τυχόν δυσλειτουργίας,
  - όταν δεν υπάρχει επίβλεψη,
  - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάζετε το φις από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο.

- Μην αγγίζετε το φως με βρεγμένα χέρια.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.

### **Κίνδυνος από λεπίδες και κινούμενα μέρη**

- Υπάρχει κίνδυνος για πρόκληση σοβαρού τραυματισμού από τις λεπίδες και άλλα κινούμενα μέρη:
- Προσέχετε πάρα πολύ και μην αγγίζετε τις λεπίδες ενώ καθαρίζετε ή αλλάζετε τα ένθετα λεπίδων.
  - Κατά τη λειτουργία της συσκευής, να μη φοράτε μακριά περιδέρμια, σκουλαρίκια ή ρούχα με μακριά ή/και φαρδιά μανίκια, κασκόλ ή σάρτσες, και να μην αφήνετε τα μακριά μαλλιά ελεύθερα.
  - Μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας και μην εισαγάγετε οποιαδήποτε άλλα αντικείμενα σε αυτόν.
  - Μην τοποθετείτε τα χέρια σας κάτω ή κοντά στην περιοχή εξόδου των εξαρτημάτων.
  - Περιμένετε μέχρι να ακινητοποιηθούν όλα τα εξαρτήματα πριν αφαιρέσετε το σωλήνα τροφοδοσίας ή το δοχείο.
  - Βεβαιωθείτε ότι το τρόφιμο που είναι προσαρτημένο στο σπειροειδές εξάρτημα δεν προεξέχει από το σωλήνα.

### **Έλλειψη υγιεινής**

Η έλλειψη υγιεινής μπορεί να προκληθεί από την ανάπτυξη μικροβίων στο εσωτερικό της συσκευής:

- Καθαρίστε τη συσκευή πολύ καλά πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά καθώς και μετά από κάθε κύκλο χρήσης.
- Πριν τον καθαρισμό, να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή.
- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».

### **Κίνδυνος για πρόκληση ζημιάς στη μονάδα**

Ο λανθασμένος χειρισμός της συσκευής μπορεί να προκαλέσει ζημιά:

- Να τοποθετείτε πάντα τη μονάδα σε μια στεγνή, επίπεδη και αντιολισθητική επιφάνεια, που δεν επηρεάζεται από τις ελαστικές βάσεις.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Μην τσακίζετε και μην πιέζετε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να διατηρείτε το καλώδιο και την ίδια τη συσκευή μακριά από πηγές θερμότητας (π.χ. ηλεκτρικές εστίες, φλόγες υδραερίου).

## Σωστή χρήση

- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τη δημιουργία σπιράλ από ωμά συστατικά όπως μήλα, αχλάδια, αγγούρια, πατάτες, καρότα, παστινάκια, ραπανάκια, παντζάρια, γλυκοπατάτες, κολοκυθάκια ή για την κοπή λωρίδων από ωμά σκληρά λαχανικά και φρούτα.
- Προσοχή!** Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για την επεξεργασία σκληρών τροφίμων όπως ξηροί καρποί ή παγάκια.
- Οποιαδήποτε χρήση διαφορετική από αυτή που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες πρέπει να θεωρηθεί λανθασμένη και μπορεί να οδηγήσει σε προσωπικό τραυματισμό ή ζημιά σε υλικά.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ είναι συνδεδεμένη.
- Προσοχή!** Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.

## Σε περίπτωση ελαττωματικής συσκευής

Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει υλική ζημιά και τραυματισμό:

- Να ελέγχετε τη συσκευή και τα ένθετα λεπίδων για ζημιά πριν από κάθε χρήση. Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία αν αυτή ή το ένθετο λεπίδων φέρουν ίχνη ζημιάς.
- Σε περίπτωση που βρεθεί ζημιά, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών τηλεφωνικώς ή μέσω email (δείτε παράρτημα).
- Οι επισκευές σε αυτή τη συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιο της πρέπει να διεξάγονται μόνο από την εξυπηρέτηση πελατών μας.

### Σύνοψη και εξαρτήματα

- Γουδοχέρι για κοπτικό εξάρτημα
- Κοπτικό εξάρτημα με σωλήνα τροφοδοσίας
- Ένθετο λεπίδας ① έως ⑤
- Ένθετο γρاناζωτού τροχού
- Διακόπτης λειτουργίας
- Κύριο τμήμα
- Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος)
- Ηλεκτρικό καλώδιο με βύσμα
- Βουρτσάκι καθαρισμού
- Δοχείο με λαβή
- Σπειροειδές εξάρτημα
- Γουδοχέρι για σπειροειδές εξάρτημα (επίσης κρατάει τα τρόφιμα σταθερά)

### Λειτουργία για σύντομο χρονικό διάστημα

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο για σύντομα χρονικά διαστήματα, δηλαδή δεν θα πρέπει να τη χρησιμοποιείτε συνεχώς για διάστημα μεγαλύτερο των 10 λεπτών. Αφήστε τη να κρυώσει για ακόμη 30 λεπτά, μετά από τα οποία μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε ξανά.



## Ένθετα λεπίδων

Αυτή η συσκευή παρέχεται με πέντε διαφορετικά ένθετα λεπίδων για διάφορες εφαρμογές:

- I «Σπαγγέτι» για σπιράλ 5 mm
- II «Ταλιατέλες» για σπιράλ 9 mm
- III «Καπελίνοι» για σπιράλ 3 mm
- IV «Παπαρδέλες» για σπιράλ 35 mm
- V «Μακριά φουσίλι» για σπιράλ 24 mm

**Συμβουλή:** Όταν χρησιμοποιείτε το ένθετο λεπίδων «Παπαρδέλες» (IV) ή «Μακριά φουσίλι» (V), φροντίστε τα κομμάτια τροφίμων να είναι αρκετά παχιά - τα λεπτά καρότα, για παράδειγμα, δεν είναι κατάλληλα.

**Σημείωση:** Το ένθετο λεπίδων «Μακριά φουσίλι» (V) πρέπει να χρησιμοποιείται μαζί με το σπειροειδές εξάρτημα. Τα κομμάτια τροφίμων με διάμετρο που ξεπερνάει τα 55 mm δεν μπορεί να υποστεί επεξεργασία.

Για να επιτύχετε βέλτιστα αποτελέσματα, συνιστάται η αντικατάσταση των ένθετων λεπίδων αμέσως μόλις αρχίσουν να παράγουν ανομοιόμορφα ή δύσμορφα σπιράλ.

## Σπειροειδή και κοπτικά εξαρτήματα

Η συσκευή διαθέτει ένα σπειροειδές εξάρτημα με κάθετο σωλήνα τροφοδοσίας για την παρασκευή μακριών σπιράλ, καθώς και ένα κοπτικό εξάρτημα με λοξό σωλήνα τροφοδοσίας για την κοπή φετών ή κοντών λωρίδων.

Σε έναν συνοπτικό πίνακα στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου παρουσιάζονται οι διάφορες περιοχές για την εφαρμογή των ένθετων λεπίδων και εξαρτημάτων.

## Χώρος φύλαξης καλωδίου

Υπάρχει ένας χώρος φύλαξης καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής. Τραβήξτε το καλώδιο μέχρι το απαιτούμενο μήκος πριν από τη χρήση.

## Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Αφαιρέστε τυχόν υλικά συσκευασίας και αυτοκόλλητα που έχουν απομείνει και καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».

## Λειτουργία

Πριν τη χρήση, επιλέξτε το απαιτούμενο ένθετο λεπίδων και εξάρτημα (βλ. συνοπτικό πίνακα στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου).

## Σπειροειδές εξάρτημα

- **Προσοχή!** Μελετήστε προσεκτικά τα σχήματα στην αρχή του εγχειριδίου πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Καθαρίστε το τρόφιμο και κόψτε το σε κομμάτια 15 εκατοστά ή λιγότερο.

• **Συμβουλή:** **Να κόβετε πάντα τα τρόφιμα με τρόπο ώστε να υπάρχει μια επίπεδη επιφάνεια για προσάρτηση στην υποδοχή τροφίμων στο γουδοχέρι του σπειροειδούς εξαρτήματος.**

- Προσαρμόστε το δοχείο συλλογής στη συσκευή.
- Προσαρμόστε το ένθετο γριναζωτού τροχού στο περιβλήμα.
- Επιλέξτε το επιθυμητό ένθετο λεπίδας και προσαρμόστε το στο ένθετο γριναζωτού τροχού.
- Προσαρμόστε το σπειροειδές εξάρτημα και περιστρέψτε το δεξιότροφα μέχρι να ασφαλίσει στη σωστή θέση (A).
- Προσαρτήστε ένα προετοιμασμένο τρόφιμο στην επίπεδη επιφάνεια στο άκρο του γουδοχέρι (σχήματα I και II).
- Τοποθετήστε το γουδοχέρι με το τρόφιμο μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. **Να κρατάτε πάντα το τρόφιμο σταθερά στη θέση του μέχρι να αγγίξει το ένθετο λεπίδας** (σχήμα III).
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή και καθοδηγήστε το γουδοχέρι (σχήμα IV) προς τα κάτω, **χωρίς να εφαρμόζετε πίεση** (σχήμα IV).

• **Συμβουλή:** Αν ένα κομμάτι τροφίμου διαχωριστεί από το γουδοχέρι, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την κεντρική ηλεκτρική παροχή. Μετά, βγάλτε το σπειροειδές εξάρτημα, αφαιρέστε το διαχωρισμένο τρόφιμο και προσαρτήστε το ξανά στο γουδοχέρι.

- Το επεξεργασμένο τρόφιμο συλλέγεται μέσα στο δοχείο.
- Βγάλτε το γουδοχέρι και προσαρτήστε ένα καινούριο κομμάτι τροφίμου, αν το επιθυμείτε.
- Για τεχνικούς λόγους, θα παραμείνει ένα κομμάτι τροφίμου στο γουδοχέρι. Αφαιρέστε το και χρησιμοποιήστε το αλλού.

• **Συμβουλή:** Για βέλτιστα αποτελέσματα, το ένθετο λεπίδων πρέπει να καθαρίζεται μεταξύ των κύκλων, αλλά τουλάχιστον κάθε φορά που απενεργοποιείται η συσκευή.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την κεντρική ηλεκτρική παροχή.

## Κοπτικό εξάρτημα

- Καθαρίστε το τρόφιμο.
- Προσαρμόστε το δοχείο συλλογής στη συσκευή.
- Προσαρμόστε το ένθετο γραναζωτού τροχού στο περίβλημα.
- Επιλέξτε ένα από τα ένθετα λεπίδων (I) - (IV) και προσαρμόστε το στο ένθετο γραναζωτού τροχού.
- Προσαρμόστε το κοπτικό εξάρτημα ώστε ο σωλήνας τροφοδοσίας να είναι στραμμένος προς τα μπροστά, και ασφαλίστε το περιστρέφοντας δεξιόστροφα (↻) μέχρι να ασφαλίσει στη σωστή θέση.
- Τοποθετήστε ένα ή περισσότερα προετοιμασμένα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Μπορείτε να γεμίσετε εντελώς το σωλήνα.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή και καθοδηγήστε το γουδοχέρι του κοπτικού εξαρτήματος αργά προς τα κάτω, χωρίς να εφαρμόζετε πολλή πίεση. Βεβαιωθείτε ότι το αυλάκι στο γουδοχέρι ταιριάζει με την εγκοπή οδήγησης στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Το επεξεργασμένο τρόφιμο συλλέγεται μέσα στο δοχείο.
- Βγάλτε το γουδοχέρι και, αν απαιτείται, τοποθετήστε και άλλα τρόφιμα.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την κεντρική ηλεκτρική παροχή.

- **Συμβουλή:** Για βέλτιστα αποτελέσματα, το ένθετο λεπίδων πρέπει να καθαρίζεται μεταξύ των κύκλων, αλλά τουλάχιστον κάθε φορά που απενεργοποιείται η συσκευή.

## Μετά τη χρήση

- Πρέπει να καθαρίζετε τη συσκευή πολύ καλά μετά από κάθε χρήση (βλέπε «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα»).
- Αδειάστε το δοχείο.
- Βγάλτε το γουδοχέρι.
- Περιστρέψτε το εξάρτημα αριστερόστροφα (↺) για να το αφαιρέσετε.
- Βγάλτε τη λεπίδα και τα ένθετα γραναζωτού τροχού.

## Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Βγάξτε πάντα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες, σκληρά απορρυπαντικά ή σκληρές βούρτσες για τον καθαρισμό.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το βασικό τμήμα με νερό και μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.
- Μπορείτε να καθαρίσετε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα (βλέπε «Μετά τη χρήση») με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό, ή σε ένα πλυντήριο πιάτων.
- **Προσοχή!** Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές. Να χρησιμοποιείτε πάντα το βουρτσάκι καθαρισμού που παρέχεται.

## Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

## Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρουσία εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών. Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

## Συνήθεις εφαρμογές για εξαρτήματα και ένθετα λεπίδων





Εξάρτημα / Ένθετο	I	II	III	IV	V
Σπειροειδές εξάρτημα					
Κοπτικό εξάρτημα					-

## Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η μονάδα δεν είναι συνδεδεμένη στην κεντρική ηλεκτρική παροχή.	Βάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.
	Ο σωλήνας τροφοδοσίας δεν έχει κλειδώσει σωστά.	Κλειδώστε τον σωλήνα.
Τα σπирάλ είναι ανομοιόμορφα ή δύσμορφα.	Τα τρόφιμα δεν είναι καλά συνδεδεμένα.	Συνδέστε τα τρόφιμα σταθερά και με ασφάλεια στο άκρο του γουδοχέρι.
	Υπερβολική πίεση στο γουδοχέρι.	Καθοδηγήστε το γουδοχέρι αργά προς τα κάτω, ασκώντας μόνο μικρή πίεση.
	Τα τρόφιμα είναι πολύ μαλακά.	Χρησιμοποιήστε διαφορετικό είδος τροφίμου.
	Οι λεπίδες είναι κοφτερές.	Αντικαταστήστε τα ένθετα λεπίδων.
	Τα κομμάτια τροφίμου είναι κομμένα πολύ λεπτά.	Χρησιμοποιήστε πιο παχιά κομμάτια. Αν απαιτείται, να κόβετε πάντα πιο λεπτά άκρα.
Τα σπирάλ είναι πολύ κοντά.	Τα τρόφιμα έχουν κοπεί πολύ κοντά.	Χρησιμοποιήστε μακρύτερα τρόφιμα.
Η συσκευή σταματάει.	Γίνεται επεξεργασία ακατάλληλων τροφίμων.	Χρησιμοποιήστε διαφορετικό είδος τροφίμου.
	Έχετε βάλει πολλά τρόφιμα.	Επεξεργαστείτε λιγότερα τρόφιμα τη φορά.
	Το ένθετο λεπίδων είναι φραγμένο.	Καθαρίστε το ένθετο λεπίδων.

Αν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα χρησιμοποιώντας τον πίνακα, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο παράρτημα αυτού του εγχειριδίου.

## Τεχνικά χαρακτηριστικά

<b>Κατηγορία συσκευής, Κωδικός μοντέλου</b>	Ηλεκτρικός σπειροειδής κόφτης και κόφτης λαχανικών KM 3923
<b>Τάση</b>	220-240 V~, 50/60 Hz
<b>Έξοδος</b>	περίπου 80 W
<b>Διαστάσεις (Π x Υ x Β)</b>	165 x 372 x 260 mm
<b>Βάρος</b>	1,8 κιλά
<b>Ειδικές ενδείξεις</b>	
	Μην απορρίπτετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα
	Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.
	Κλειδώστε τη συσκευή
	Ξεκλειδώστε τη συσκευή

## Электрическая спиралерезка-слайсер для овощей и фруктов

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор должен использоваться только лицами, ознакомившимися с указаниями, приведенными ниже.

### Правила безопасности

#### Некоторые категории пользователей, которые могут подвергаться опасности

Существует повышенный риск получить травму для детей и людей с ограниченными возможностями:

- Этот электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям пользоваться прибором. Храните прибор и шнур питания вне досягаемости детей.

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- **Предупреждение!** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность душенья.

#### Риск поражения электрическим током

Прибор питается электроэнергией, поэтому всегда существует риск электрического удара. В этой связи необходимо принимать следующие меры предосторожности:

- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими правилами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.
- Всегда вынимайте вилку из розетки:

- перед сборкой или разборкой прибора;
- после использования;
- при любой неполадке;
- когда прибор не находится под присмотром;
- перед очисткой прибора.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, всегда беритесь только за вилку.
- Не прикасайтесь к сетевой вилке мокрыми руками.
- Не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.

### **Опасность травмирования от лезвий ножевых вставок и движущихся частей**

Существует риск получить серьезную травму от лезвий ножевых вставок и других движущихся частей:

- Соблюдайте крайнюю осторожность и не прикасайтесь к лезвиям во время чистки или замены ножевых вставок.
- Не носите длинные цепочки, серьги или одежду с длинными и/или широкими рукавами, шарфы или шали или длинные свободные волосы при использовании прибора.
- Не допускайте попадания пальцев в загрузочную горловину и не вставляйте в нее какие-либо предметы.
- Не помещайте руки в зону выпуска из-под ножевых вставок или вблизи нее.
- Снимать загрузочную горловину или емкость можно только после полной

остановки всех частей.

- Убедитесь, что пицца, которая крепится к насадке для нарезки спиралей, не выступает из загрузочной горловины.

### **Недостаточное соблюдение гигиены**

Недостаточное соблюдение гигиены может привести к образованию в приборе бактерий:

- Тщательно очистите прибор перед первым применением и делайте это также после каждого цикла использования.
- Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой.
- Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «*Общий уход и чистка*».

### **Опасность повреждения прибора**

Неправильное обращение с прибором может привести к его повреждению:

- Всегда устанавливайте прибор на сухую, ровную и нескользкую поверхность, на которой не остается следов после контакта с его резиновыми ножками.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Не перегибайте, не перекручивайте или не пережимайте шнур питания. Держите шнур питания и сам прибор на удалении от источников тепла (например, от конфорок электроплиты или пламени газовой плиты).

## Использование по назначению

- Этот прибор должен использоваться только для нарезки спиралей из таких сырых ингредиентов, как морковь, огурцы, картофель, пастернак, редис, свекла и сладкий картофель (ямс), кабачки (цукини) или для нарезки полосок или ломтиков из сырых твердых овощей и фруктов.
- **Внимание!** Данный прибор не предназначен для обработки таких твердых пищевых продуктов как орехи или кубики льда.
- Любое иное использование, отличное от описанного в данном руководстве, должно рассматриваться как ненадлежащее и может привести к травме или материальному ущербу.
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в кухнях для персонала, расположенных в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;
  - в сельскохозяйственной рабочей среде;
  - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Не оставляйте включенный в сеть прибор без присмотра.

- **Предупреждение!** При неправильном использовании прибора можно получить серьезную травму.

## Если прибор неисправен

Неисправный прибор может причинить материальный ущерб и травму:

- Проверяйте прибор и ножевые вставки на наличие повреждений перед каждым использованием. Не включайте прибор, если на приборе или ножевых вставках имеются признаки повреждения.
- При обнаружении повреждения свяжитесь, пожалуйста, с нашей службой сервисного обслуживания по телефону или по электронной почте (см. Приложение).
- Ремонт этого прибора или его шнура питания должен производиться только нашей службой сервисного обслуживания.

### Общее устройство прибора

1. Толкатель к насадке для нарезки полосок или ломтиков
2. Насадка для нарезки полосок или ломтиков с загрузочной горловиной
3. Ножевые вставки I - (V)
4. Зубчатая втулка
5. Переключатель Вкл./Выкл.
6. Корпус
7. Заводская табличка (на нижней части прибора)
8. Шнур питания с вилкой
9. Щетка для чистки
10. Чаша с ручкой
11. Насадка для нарезки спиралей
12. Толкатель к насадке для нарезки спиралей (служит также для удержания продукта)

## Работа в кратковременном режиме

Прибор предназначен для работы только в кратковременном режиме, то есть он не должен работать без перерыва в течение более 10 минут. После этого прибору нужно дать остыть в течение следующих 30 минут, после чего его можно использовать снова.

## Насадки

Этот прибор поставляется с пятью разными ножевыми вставками для различного применения:

- I 'Спагетти' - для нарезки 5 мм спиралей.
- II 'Лапша' - для нарезки 9 мм спиралей.
- III 'Капеллини' - для нарезки 3 мм спиралей.
- IV 'Паппарделле' - для нарезки 35 мм спиралей.
- V 'Фузилли лунги' - для нарезки 24 мм спиралей.

**Полезный совет!** При использовании ножевых вставок 'Паппарделле' (IV) или 'Фузилли лунги' (V), проверьте, что продукт нарезан достаточно толстыми кусками: тонкие куски моркови, например, для них не совсем пригодны.

**Примечание.** Ножевая вставка 'Фузилли лунги' (V) должна использоваться с насадкой для нарезки спиралей. Куски диаметром более 55 мм не пригодны для обработки.

Для достижения оптимальных результатов мы рекомендуем заменять ножевые вставки, когда нарезаемые спирали начинают получаться неровными или иметь неприглядный вид.

## Насадка для нарезки спиралей и насадка для нарезки полосок или ломтиков

Прибор оснащен насадкой для нарезки длинных спиралей с вертикальной загрузочной горловиной и насадкой с наклонной загрузочной горловиной для нарезки ломтиков или коротких полосок.

В сводной таблице, приведенной в конце руководства, показаны различные типы применения ножевых вставок и насадок.

## Отделение для хранения шнура питания

В задней части прибора имеется отделение для хранения шнура питания. Перед использованием прибора вытяните шнур питания на нужную длину.

## Перед использованием в первый раз

Удалите все оставшиеся упаковочные материалы и наклейки и очистите прибор, как указано в разделе «Общий уход и чистка».

## Эксплуатация

Перед использованием выберите нужные ножевую вставку и насадку (см. сводную таблицу в конце руководства).

### Насадка для нарезки спиралей

- **Предупреждение.** Прежде чем приступить к использованию прибора, ознакомьтесь, пожалуйста, внимательно с иллюстрациями, приведенными в начале руководства.
- Вымойте продукт и нарежьте его кусками длиной не более 15 см.

• **Полезный совет.** Всегда нарезайте продукт так, чтобы у куска была плоская поверхность для прикрепления к держателю на толкателе к насадке для нарезки спиралей.

- Установите в прибор чашу.
- Установите в корпус зубчатую втулку.
- Выберите нужную ножевую вставку и установите ее в зубчатую втулку.
- Установите насадку для нарезки спиралей и поверните ее по часовой стрелке, чтобы она защелкнулась на месте (🔒).
- Возьмите приготовленный пищевой продукт и прикрепите его плоской поверхностью к концу толкателя (иллюстрации I и II).
- Вставьте толкатель с продуктом в загрузочную горловину. **Всегда крепко держите продукт, чтобы обеспечить его плотное соприкосновение с ножевой вставкой** (иллюстрация III).
- Включите прибор и медленно вводите толкатель в горловину, **не нажимая слишком сильно** (иллюстрация IV).

• **Полезный совет.** Если кусок продукта отделится от толкателя, выключите прибор и отключите его от сети. Затем снимите насадку для нарезки спиралей, выньте отделившийся кусок и снова присоедините его к толкателю.

- Обработанный продукт скапливается в чаше.
- Если потребуется, выньте толкатель и присоедините новый кусок продукта.
- Если по техническим причинам на толкателе останется маленький кусочек продукта, снимите его и используйте для других целей.

- **Полезный совет.** Для достижения лучших результатов ножевую вставку необходимо очищать между циклами нарезки и не реже, чем после каждого отключения прибора.

- Выключите прибор и отключите его от сети.

## Насадка для нарезки полосок или ломтиков

- Очистите продукт.
- Установите чашу в прибор.
- Установите в корпус зубчатую втулку.
- Выберите одну из ножевых вставок (I) - (IV) и установите ее в зубчатую втулку.
- Установите насадку так, чтобы загрузочная горловина была обращена к лицевой стороне и зафиксируйте ее, поворачивая по часовой стрелке (🔒), пока она не защелкнется на месте.
- Положите один или несколько кусков продукта в загрузочную горловину. Горловина должна быть заполнена полностью.
- Включите прибор и медленно вводите толкатель насадки для нарезки полосок или ломтиков в горловину, **не нажимая слишком сильно**.
- Обработанный продукт скапливается в чаше.
- Выньте толкатель и добавьте еще продукта, если требуется.
- Выключите прибор и отключите его от сети.

- **Полезный совет.** Для достижения лучших результатов ножевую вставку необходимо очищать между циклами нарезки и не реже, чем после каждого отключения прибора.

## После использования

- После каждого использования прибор нужно тщательно очищать (см. «Общий уход и очистка»).
- Опорожните чашу.
- Выньте толкатель.
- Снимите насадку, повернув ее против часовой стрелки (🔓).
- Снимите ножевую вставку и зубчатую втулку.

## Общий уход и чистка

- Всегда вынимайте вилку из розетки, прежде чем приступить к ее чистке.
- Не пользуйтесь при чистке абразивными веществами, сильнодействующими моющими средствами или жесткими щетками.
- Чтобы не допустить поражения электрическим током не мойте корпус прибора и не погружайте его в воду.
- Снаружи корпус прибора можно протереть влажной неворсистой тканью.
- Все съемные части (см. «После использования») можно мыть в горячей воде с добавлением мягкого моющего средства или в посудомоечной машине.

- **Внимание!** У ножевых вставок очень острые лезвия. Всегда пользуйтесь щеточкой для чистки из комплекта поставки.

## Утилизация












Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

## Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.



## Типы применения насадок и ножевых вставок





Насадка / ножевая вставка	I	II	III	IV	V
Насадка для нарезки спиралей					
Насадка для нарезки полосок или ломтиков					-

## Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает.	Сетевая вилка не вставлена в розетку.	Вставьте сетевую вилку в стенную розетку.
	Загрузочная горловина не зафиксирована должным образом.	Зафиксируйте горловину.
Спирали неровные или имеют неприглядный внешний вид.	Пищевые продукты плохо прикреплены.	Плотно и надежно прикрепите продукты к концу толкателя.
	Слишком сильное давление на толкатель.	Медленно направляйте толкатель вниз, слегка на него нажимая.
	Слишком мягкие пищевые продукты.	Используйте другой продукт.
	У ножевых вставок затупились лезвия.	Замените ножевые вставки.
	Продукт нарезан слишком тонкими кусками.	Используйте более толстые куски продукта. Если потребуется, отрежьте тонкие концы продукта.
Спирали слишком короткие.	Пищевые продукты нарезаны слишком короткими кусками.	Используйте более длинные куски.
Прибор останавливается.	Используются непригодные для обработки продукты.	Используйте другие продукты.
	Обрабатывается слишком большое количество продукта.	Обработайте меньшее количество продукта за один прием.
	Ножевая вставка заблокирована.	Очистите ножевую вставку.

Если вам не удастся разрешить возникшую проблему при помощи данной таблицы, свяжитесь, пожалуйста, с нашей службой сервисного обслуживания. Контактные данные можно найти в приложении к данному руководству.

**Технические характеристики**

<b>Категория устройства, Номер изделия</b>	Электрическая спиралерезка-слайсер для овощей и фруктов KM 3923
<b>Напряжение питания</b>	220-240 В ~, 50/60 Гц
<b>Выходная мощность</b>	≈ 80 Вт
<b>Размеры (Ш x В x Д)</b>	165 x 372 x 260 мм
<b>Вес</b>	1,8 кг
<b>Специальная маркировка</b>	
	Не утилизировать вместе с домашним мусором
	Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.
	Заблокировать прибор
	Разблокировать прибор



## Kundendienstzentralen

**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Servicios post-venta**  
**Centros de servicio**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service  
Röhre 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
E-Mail: service@severin.de

## Kundendienst Ausland

### Austria

Silva-Schneider Handelsgesellschaft GmbH  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 1  
Fax.: +43 (0) 62 46 / 72 70 2  
E-Mail: office@silva-schneider.at

### Belgique

BVBA Dancal Elektro  
Kalkhoevestraat 1  
B-8790 Waregem  
Tel.: +32 56 71 54 51  
Fax: +32 56 70 04 49

### Bosnia i Hercegovina

Malisic export-import d.o.o  
Biletic polje  
88260 Citluk  
Tel.: +387 36 650 601  
Fax: +387 36 651 062

### Bulgaria

Noviz AG  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: +359 32 275 617, 275 614  
E-Mail: sales@noviz.com

### China

Ningbo Autin Electric Appliance CO.,LTD  
B4-061/062 NO.181 Exhibition Road,  
Jiangdong District, Ningbo  
Tel.: +86 400 166 0336  
Fax.: +86 0574 55331669  
Web: www.nbautin.com.cn  
Web: www.autin.com.cn

### Czech Republic

BVZ Commerce s.r.o.  
Parkerova 618  
CZ 25067 Klecany  
Tel.: +420 233 55 94 74  
Fax: +420 233 55 81 59

### Danmark

F&H of Scandinavia A/S  
Gl. Skivevej 70  
DK-8800 Viborg  
Tel.: +45 8928 1300  
Fax: +45 8928 1301  
E-Mail: info@fh-as.dk

### Estonia:

Reneki Kaubanduse OÜ  
Tammisaare tee 134B  
Tallinn, Estonia  
Tel.: +372 6 512 222  
E-Mail: kliiditeenindus@renerk.ee

### Espana

Severin Electrodomésticos España S.L.  
C.C. 'Las Higueras'  
Plaza Miguel de Cervantes s/n  
45217 UGENA  
Tel.: 925 54 31 05  
Fax: 925 54 19 40  
E-Mail: severin@severin.es  
Web: http://www.severin.es

### España – Islas Canarias

Comercial Alte S.L.  
C/Subida al Mayorazgo, 14  
38110 Santa Cruz de Tenerife  
Tel.: 922 20 58 00  
Fax: 922 20 59 00  
E-Mail: comalte@telefonica.net

### Finland

AV-Komponentti Oy  
Koronaatu 1 A  
02210 Espoo  
Tel.: +358 9 867 8020  
Fax: +358 9 867 80250  
Web: www.avkomponentti.fi

### France

SEVERIN France Sarl  
Service-Après-Vente  
4, rue Denis Papin  
67400 Illkirch-Graffenstaden  
Tel.: 03 88 47 62 08  
Fax: 03 88 47 62 09  
E-Mail: sav@severin.fr  
Web: http://www.severin.fr

### Greece

BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.

Thessaloniki  
Agias Anastasias & Laertou str.  
57001 Pylaia  
tel. 2310-954020

### Athens

47, Agamenonos str.  
17675 Kallithea  
tel. 210-9478773

BERSON / ΑΘ01 Κ. Σαραφίδης ΑΕΒΕ

### Θεσσαλονίκη

Αγίας Αναστασίας & Λαέρτου  
57001 Πυλαία  
τηλ. 2310-954020

### Αθήνα

Αγαμέμνωνος 47  
17675 Καλλιθέα  
Τηλ. 210-9478773

### Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel.: 009821 - 77616767  
Fax: 009821 - 77616534  
E-Mail: Info@iranseverin.com  
Web: www.iranseverin.com

### Ireland

Bluestone Sales & Distribution Ltd  
26 Oaktree Business Park  
Trim Co., Meath  
Tel.: 046 94 83100  
Fax: 046 94 83663  
Web: www.bluestone.ie

### Italia

ASSISTENZA POST-VENDITA  
NUMERO VERDE 800224155  
E-Mail: assistenza@severinitalia.it

### Indonesia

PT. Setai Modern Elektronik  
Email.: info@severin.co.id  
Web.: www.severin.co.id

### Jakarta

Komp. Glodok Plaza Blok F No. 9, Jl. Pinangasia Raya,  
Jakarta Barat  
021 65911888 / 021 6592889

### Medan

Jl. Apel No. 88 Kom. Cemara Asri  
061 6620186 / 061 6625836

### Surabaya

Pergudangan Mutiara Margo Mulyo Indah,  
Blok DC No. 2  
Telp.: (031) 749 1012, (031) 749 1016

### Banjarmasin

Pergudangan Sumber Baru Jln A. Yani KM 17.9 Gudang B  
15, Gambut  
0511 6730101

### Tangerang

Jl. Industri Raya III Blok AD No. 3, Cikupa  
021 5902219-21

### Cirebon

Jl. Dukuh Semar No. 61  
023 1209470

### Pontianak

Pergudangan Mega Bispak No A3  
Jl. Ahmad Yani Paritengkorak RT01 RW01  
0561 812 3701

### Korea

Jung Shin Electronics co., ltd.  
501, Megaventuretower 77-9,  
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu  
Seoul, Korea  
Tel.: +82-22-637 3245-7  
Fax: +82-22-637 3244  
Service Hotline: 080-001-0190

### Kuwait

Mohammed Abdulrahman Al Bahar  
Al Bahar Building P.O. Box 148  
Safat 13002 Kuwait  
Tel.: +965 4810855

### Latvia

SIA GITCL BALTIC  
Piedrujas iela 7  
LV - Riga 1073  
Tel.: +371 29119989  
Fax: +371 67297769

### Lebanon

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Tel.: +961 1 2442200  
Fax: +966 1 253535  
E-Mail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

**Luxembourg**

Ser-Tec  
Rue du Chateau d'Eau  
3364 Leudelange  
Tel.: +352 37 94 94 402  
Fax: +352 37 94 94 400

**Macedonia**

Agrotehna  
St. Prvomajska BB  
1000-Skopje  
MACEDONIA  
E-Mail: servis@agrotehna.com.mk  
Tel.: +389 2 / 24 45 009 or - 019  
Fax: +389 2 24 63 270

**Magyarország**

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: +36 23 444 266  
Fax: +36 23 444 267  
E-Mail: tfk@t-online.hu

**Malta**

Crosscraft Co Ltd  
Valletta Road  
Paola. PLA1511  
Malta

Tel: +356 21805805  
+356 79498432  
E-Mail: clyde@crosscraft.com.mt

**Nederland**

Severin Nederland B.V.  
Witteweg 60  
1431 GZ Aalsmeer  
Tel.: 0297-347054  
info@severin.nl.com

**Norway**

F&H of Scandinavia A/S  
Trollåsveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel.: +47 9244 8641  
Fax: +47 6689 2070  
E-Mail: info@fh-as.no

**Oman**

A.A.K & Partners L.L.C.  
PO Box: 1650, Muttrah  
Postal Code - 114  
Sultanate of Oman  
Tel.: +968 24834470  
Fax.: +968 24835186  
E-Mail: aakpllc@gmail.com

**Philippines**

COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.  
Mezzanine 1, South Center Tower  
2206 Venture Street, Madrigal Business Park  
Alabang, Muntinlupa City  
Tel.: 809 34 41  
E-Mail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

**Polska**

Severin Polska Sp.z o.o.  
Al.Jerozolimskie 56 C  
00-803 Warszawa  
Tel.: +48 882 000 370  
E-Mail: reklamacje@severin.pl

**Russian Federation**

Orbita Service  
123362 Moskau  
ul. Svobody 18,  
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис  
123362 г. Москва,  
ул. Свободы, д. 18.  
Тел.: (495)585-05-73

**Serbia**

SMIL doo  
Pasiceva 28, Novi Sad  
Serbia and Montenegro  
Tel.: +381-21-524-638  
Tel.: +381-21-553-594  
Fax: +381-21-522-096

**Singapore**

Beste (S) Pte. Ltd.  
Tagore Building  
6 Tagore Drive, #03-04  
Singapore 787623  
Tel.: +65 6455 0005  
Fax: +65 6455 4010  
Web: www.bestecom.sg  
E-Mail: info@bestecom.sg

**Slovenia**

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel.: +386 1 542 1927  
Fax: +386 1 542 1926

**Slovak Republic**

PREMT S.R.O.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel.: +421 33 55 45 007  
Fax: +421 33 55 45 007  
E-Mail: premt@premt.sk

**South Africa**

AL&CD Ashley (PTY) Ltd.  
3rd Floor, Grove Exchange  
9 Grove Avenue  
Claremont  
South Africa  
7708  
Tel: +27 21 674 0294  
Fax: +27 21 674 0295  
Web: http://www.alcdashley.co.za  
Mail: service@alcdashley.co.za

**Svenska**

Rakspecialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: +46 40 12 07 70  
Fax: +46 40 6 11 03 35  
E-Mail: info@rakspecialisten.se

**Switzerland**

BLUEPOINT Service Sagl  
Via Cantonale 14  
CH-6917 Barbengo  
Tel.: +41 91 980 49 72  
Fax: +41 91 605 37 55  
E-Mail: info@bluepoint-service.ch

**Thailand**

Verasu Ltd. part.  
83/7 Wireless Rd., Lumpini,  
Patumwan, Bangkok 10330  
Tel.: +662 254 81 008  
E-Mail: askverasu@verasu.com

**United Arab Emirates**

Juma al Majid Est  
P.O. Box 156  
Dubai U.A.E.  
Tel.: 04 266 5210  
Fax: 04 262 3431  
E-Mail: shahid.saleem@al-majid.com  
Web: www.al-majid.com

**United Kingdom**

Homespares Centres Limited  
Firwood Industrial Estate  
Thicketford Road  
Bolton, BL2 3TR  
Tel.: 01204 558160  
Fax: 01204 558169  
E-Mail: office@hscsl.info  
Web: www.hscsl.info

**Vietnam**

Brand Partner  
W.22, D. Binh Thanh  
180/38 Nguyen Huu Canh Street  
Ho Chi Minh City, Vietnam  
Tel.: +84 862 899 648  
Fax: +84 862 899 649  
E-Mail: info@brandpartner.vn

Stand: 10.2016

## **SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

[information@severin.de](mailto:information@severin.de)

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.  
I/M No.: 9382.0000