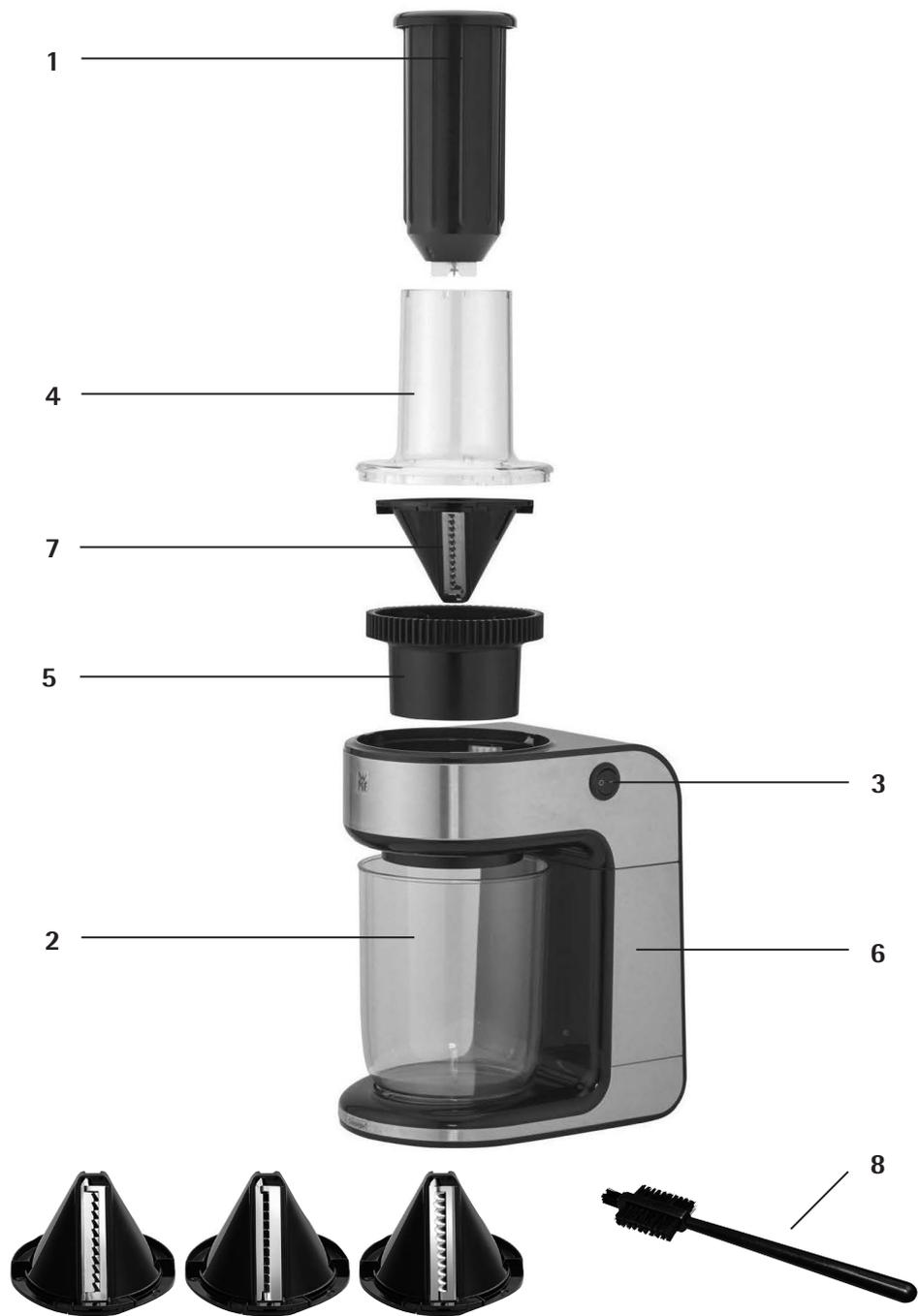


KULT X

Спиральная овощерезка



Руководство по эксплуатации





Конструкция спиральной овощерезки

- 1** Толкатель
- 2** Контейнер
- 3** Кнопка Start/Stop (Пуск/Стоп)
- 4** Тубы для ингредиентов
- 5** Держатель для режущей пластины
- 6** Моторный блок
- 7** Режущие пластины
- 8** Щетка для мытья

Важная информация по безопасности

- Приборы могут использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами без опыта и/или знаний о работе подобных приборов, только под присмотром или при условии прохождения инструктажа о безопасном использовании прибора и только при полном понимании возможных рисков.
- Дети не должны играть с прибором.
- Данный прибор не может использоваться детьми. Прибор и его провод следует хранить вдали от детей.
- Перед заменой комплектующих или при необходимости контакта с деталями, которые при работе прибора находятся в движении, следует выключить прибор и отключить его от сети питания.
- Прибор всегда следует отключать от сети, если его оставляют без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и чисткой.
- В случае повреждения кабеля питания прибора, во избежание несчастного случая его замену должен производить производитель, представитель службы по работе с клиентами или лицо с аналогичной квалификацией.
- После применения прибора и аксессуаров необходимо очистить все поверхности/части, которые контактировали с едой. См. инструкции в разделе «Чистка и обслуживание».
- Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, например:
 - на кухнях – сотрудниками в магазинах, офисах и в других коммерческих помещениях;
 - клиентами в отелях, мотелях и прочих местах проживания.Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Всегда соблюдайте данные инструкции при использовании прибора. Неправильное использование может привести к поражению электрическим током и прочим рискам.
- Следует проявлять осторожность с острыми режущими лезвиями при опустошении контейнера или при очистке прибора.

Перед использованием

Прибор можно использовать только по целевому назначению в соответствии с данным руководством по эксплуатации. В связи с этим, необходимо внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации перед использованием прибора. В нем содержатся инструкции по использованию, чистке и обслуживанию прибора. Наша компания не несет никакой ответственности за какие-либо убытки, вызванные несоблюдением инструкций, содержащихся в данном руководстве. Руководство следует хранить в надежном месте и передать его вместе с прибором последующим пользователям. Прибор не предназначен для коммерческого использования и может использоваться только для приготовления еды в домашних условиях. В процессе использования необходимо соблюдать меры безопасности.

Технические данные

Номинальное напряжение:	220 – 240 В ~ 50/60 Гц
Расход энергии:	80 Вт
Класс защиты:	II

Инструкции по безопасности

- Прибор можно подключать только к заземленным настенным розеткам, установленным в соответствии с применимыми нормами. Кабель питания и вилка должны быть сухими.
- Запрещается протягивать или зажимать соединительный кабель над острыми краями. Нельзя оставлять кабель в свешенном состоянии и следует защищать его от нагревания и попадания на него масла.
- Запрещается размещать прибор на горячих поверхностях, например, на электрических конфорках или в аналогичных местах, а также использовать прибор рядом с открытым огнем.
- Запрещено выдергивать вилку из розетки мокрыми руками или держа за кабель питания.
- Запрещено включать прибор без установки режущей пластины.
- Перед извлечением режущей пластины необходимо дождаться полной остановки мотора и режущей пластины.
- Перед извлечением режущей пластины необходимо отключить прибор от сети.
- Запрещено переносить прибор с установленной режущей пластиной.
- Перед заменой комплектующих или частей, которые при работе прибора находятся в движении, следует выключить прибор и отключить его от сети питания.
- Необходимо использовать только оригинальные режущие пластины, которые идут в комплекте с прибором.
- Следует немедленно остановить работу прибора и/или вытащить из розетки вилку прибора в следующих случаях:
 - повреждение прибора или кабеля питания.
 - подозрение на неисправность прибора после его падения или какого-либо другого аналогичного происшествия. В таком случае прибор необходимо направить на ремонт.
- Нельзя погружать в воду моторный блок.
- Наша компания не несет ответственности в связи с повреждениями, вызванными неправильным использованием, функционированием или ремонтом прибора. В таких случаях также исключаются какие-либо выплаты по гарантии.
- Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Крепление для стержня толкателя оснащено острыми краями, существует риск получения травм.

Использование

Спиральная овощерезка WMF KULT X может использоваться для быстрого и удобного приготовления овощной лапши, салатов и декоративных гарниров из фруктов и овощей. Более твердые части фруктов и овощей лучше всего нарезать на продолговатые куски диаметром 30-60 мм. Прибор не предназначен для обработки чрезмерно мягких фруктов и овощей (например, баклажанов или приготовленной свеклы).

Обзор режущих пластин

Поставляемые в комплекте режущие пластины маркированы цифрами для удобства их различения:

1 Тальятелле (примерно 9 мм)

2 Лингвине (примерно 5 мм)

3 Спагетти (примерно 3 мм)

Продукты (сырые)	Режущая пластина 1	Режущая пластина 2	Режущая пластина 3
Яблоко (удаление сердцевины)	✓	✓ (рекомендуется)	-
Груша (удаление сердцевины)	✓	✓ (рекомендуется)	-
Ножка брокколи	✓	✓ (рекомендуется)	✓
Морковь	✓	✓	-
Картофель	✓	✓	✓
Огурец (твердый)	✓	✓	-
Батат	✓	✓	✓
Красный редис	✓	✓	✓
Редька	✓	✓	✓
Кабачки	✓	✓	✓

Примечание: Пищевые продукты, указанные в таблице, приведены лишь в качестве примера; прибор может использоваться и для обработки других ингредиентов. Поскольку степень жесткости ингредиентов может быть разной, рекомендуется использовать режущую пластину.

Указания перед первым применением

Перед использованием прибор необходимо помыть, как описано в разделе «Чистка и обслуживание».

- Установите держатель для режущей пластины в моторный блок.
- Выберите нужную режущую пластину и вставьте ее в рамку.

Обратите внимание: Лезвия режущих пластин острые; режущие пластины необходимо держать только за пластиковые части.

- Теперь поместите тубу для ингредиентов на режущую пластину и поверните ее по часовой стрелке до характерного щелчка, чтобы зафиксировать на месте. Примечание: Прибор нельзя использовать, если туба для ингредиентов не зафиксирована.
 - Поместите прозрачный контейнер внутрь прибора для сбора полученных ингредиентов после спиральной нарезки.
 - Теперь можно вставить сетевую вилку в розетку.
 - Затем насадите нужный кусок ингредиента на толкатель. Обратите внимание: Крепление для стержня толкателя оснащено острыми краями.
 - Протолкните ингредиент в тубу с помощью толкателя и включите прибор с помощью кнопки Start/Stop (Пуск/Стоп).
- Примечание:** Аккуратно вдавите толкатель в ингредиенты, чтобы обеспечить их соприкосновение с пластиной.
- Выключите прибор после нарезки продукта перед последующим заполнением тубы. По завершении работы отключите прибор от сети. Извлеките режущую пластину, аккуратно надавив снизу (см. рисунок).



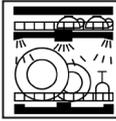
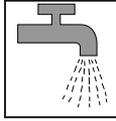
Обратите внимание: Лезвия режущих пластин острые; режущие пластины необходимо удерживать только за пластиковые части.

Полезные советы

- Ненадолго ослабляйте давление на толкатель через регулярные промежутки времени во время нарезки ингредиентов, чтобы избежать формирования чересчур длинных спиралей. Это позволит сократить длину овощной лапши для более удобного разделения на порции.
- По возможности, необходимо заполнять тубы, держа их в вертикальном положении, для достижения наилучших результатов.
- Чем больше поверхность ингредиента, тем легче будет нарезать длинную лапшу. По этой причине такие продукты, как морковь, следует нарезать на ломтики перед готовкой.
- Запрещено обрабатывать продукты диаметром более 60 мм. При этом им можно придать округлую форму, отрезав концы и подвергнув дальнейшей обработке.
- Максимальное рекомендованное время резки – 2 минуты.

Чистка и обслуживание

После использования следует отключить от сети вилку кабеля питания. Запрещено погружать моторный блок в воду. Его необходимо протирать только смоченной в воде тканью. Нельзя использовать абразивные чистящие средства. При очистке режущих пластин и крепления для стержня необходимо проявлять осторожность, чтобы не пораниться об острые лезвия и края; желательно использовать идущую в комплекте щетку для мытья, при этом режущие пластины необходимо удерживать за пластиковые части. Съемные части (толкатель, контейнер, тубы для ингредиентов, держатели для режущих пластин и режущие пластины) можно положить в посудомоечную машину для более простой очистки. При этом мы рекомендуем аккуратно очищать режущие пластины теплой проточной водой с использованием специальной щетки. Постоянная очистка деталей в посудомоечной машине может привести к тому, что лезвия затупятся.

	 Детали можно мыть в посудомоечной машине	 Детали можно промыть под проточной водой	 Протрите прибор влажной тряпкой
Толкатель	✓	✓	✓
Контейнер	✓	✓	✓
Тубы для ингредиентов	✓	✓	✓
Держатель для режущих пластин	✓	✓	✓
Режущие пластины	✓	✓	✓
Моторный блок	—	—	✓



RU



Прибор соответствует требованиям Директив ЕС 2014/35/EG, 2014/30/EG и 2009/125/EG.



По окончании срока службы данного прибора запрещается утилизировать его вместе с бытовыми отходами. Его следует сдать на вторичную переработку в приемный пункт электрических и электронных приборов.

Материалы подлежат вторичной переработке согласно их маркировке. Сдавая приборы на вторичную переработку, переработку материалов или для других видов вторичного использования, вы делаете важный вклад в дело охраны окружающей среды.

Узнайте в местной администрации, где находится ваш приемный пункт.
Компания оставляет за собой право на внесение изменений

Официальный представитель, импортер:

ЗАО «Группа СЕБ-Восток»

125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3

8 (495) 213-32-31

contact-ru@wmf.com