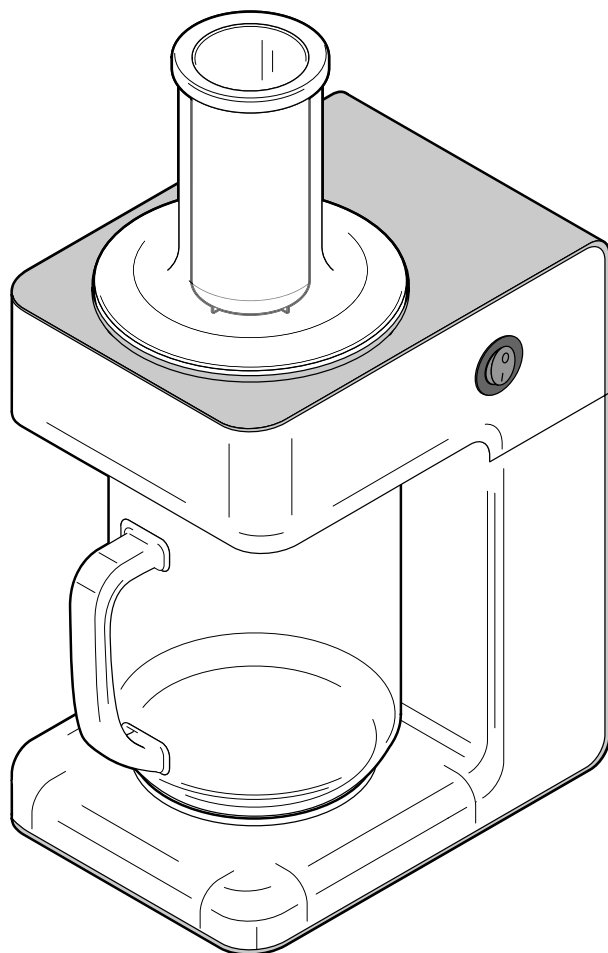


# Krajalnica spiralna



## Drodzy Klienci!

Państwa nowa elektryczna krajalnica spiralna w przeciągu kilku minut zamienia warzywa i owoce w cienkie lub szerokie paski albo skrawki.

Trzy różne wkładki umożliwiają np. wyrób pysznego spaghetti warzywnego, roladek warzywnych albo skrawków na surówkę marchwiowo-jabłkową.

Wkładki oraz kabel zasilający można wygodnie i praktycznie przechowywać w umieszczonym z tyłu urządzenia schowku. Dzięki temu wszystko jest razem estetycznie schowane.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania nowej krajalnicy spiralnej.

---

## Spis treści

2	<b>Na temat tej instrukcji</b>	9	Przygotowanie produktów spożywczych
3	<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b>	9	Przetwarzanie produktów spożywczych
5	<b>Wskazówki</b>	10	Zabezpieczenie przed przegrzaniem
5	<b>Dane techniczne</b>	10	Po użyciu
6	<b>Widok całego zestawu (zakres dostawy)</b>	11	<b>Czyszczenie i przechowywanie</b>
7	<b>Obsługa</b>	12	<b>Problemy i sposoby ich rozwiązywania</b>
7	Czyszczenie przed pierwszym użyciem	12	<b>Usuwanie odpadów</b>
7	Montaż elementów urządzenia		

---

## Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.

W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbole w niniejszej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasła ostrzegawcze w tej instrukcji:

**NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed bezpośrednim ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

**OSTRZEŻENIE** ostrzega przed możliwym ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

**WSKAZÓWKA** ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

## Wskazówki bezpieczeństwa

### Przeznaczenie

- Urządzenie jest przeznaczone do krojenia, szatkowania i ścierania warzyw, owoców, twardego sera, czekolady, przypraw, a także innych nadających się do tego produktów spożywczych.
- Urządzenie nie nadaje się do rozdrabniania ... lodu,  
... zamrożonej żywności,  
... owoców zawierających pestki.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do przyrządzania potraw w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego i nie nadaje się do zastosowań komercyjnych.

### Niebezpieczeństwo dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od lat 8, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz nieposiadające doświadczenia i/lub odpowiedniej wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania. Dzieci nie mogą przeprowadzać prac związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i podczas tych prac znajdują się pod nadzorem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający muszą być trzymane poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Noże we wkładkach są bardzo ostre. Dlatego wkładki należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą mieć dostępu do materiałów opakowaniowych. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Blok silnika urządzenia nie może mieć kontaktu z wodą ani innymi płynami, ponieważ wiąże się to z ryzykiem porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie powinno być używane tylko w suchych pomieszczeniach, nie na wolnym powietrzu.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia w pobliżu umywalki, mając wilgotne ręce lub stojąc na wilgotnym podłożu. Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby do wnętrza jego obudowy nie mogła przedostać się wilgoć. Jeżeli do wnętrza urządzenia dostanie się wilgoć, należy natychmiast – przed dotknięciem urządzenia – wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego, którego napięcie sieciowe jest zgodne z „Danymi technicznymi” urządzenia.
- Używane gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.
- Nie używać urządzenia, gdy samo urządzenie, jego części lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub jeśli urządzenie spadło na ziemię.
- Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, ...  
... jeżeli podczas użycia wystąpi jakaś usterka,  
... jeżeli urządzenie nie jest używane,  
... przed włożeniem/wymianą wkładki,  
... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,  
... podczas burzy.  
Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.
- Kabel zasilający należy trzymać z dala od ostrych krawędzi i gorących miejsc. Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony.

- Nie należy owijać kabla zasilającego wokół urządzenia.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego należy zlecać tylko zakładom specjalistycznym. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika.

### **Ostrzeżenie przed obrażeniami ciała**

- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka elektrycznego należy zawsze najpierw złożyć wszystkie części urządzenia. Przed przystąpieniem do wymiany wkładki należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, dopóki wtyczka znajduje się w gniazdku.
- Noże we wkładkach są ostre. Należy zachować ostrożność przy zakładaniu, demontażu i czyszczeniu wkładek.
- Nie wolno nigdy wkładać rąk do podajnika. Do popychania przetwarzanych produktów należy zawsze używać dołączonego w komplecie popychacza.
- Nigdy nie dotykać obracających się wkładek. Do obracających się wkładek nie wolno wkładać żadnych przyborów kuchennych, takich jak łyżka, nóż itp. Nie zbliżać do nich również długich włosów lub luźnych ubrań.

### **Szkody materialne**



- Urządzenie przystosowane jest do pracy krótkotrwałej przez czas maksymalnie 2 minuty. Następnie urządzenie powinno ostygnąć przez około 2 minuty do temperatury pokojowej, zanim zostanie ponownie włączone. W przeciwnym razie dojdzie do przeciążenia silnika.
- Urządzenie należy ustawić na równej, antypoślizgowej i niewrażliwej powierzchni roboczej, która jest łatwa w czyszczeniu. Nie można bowiem uniknąć rozprysków podczas przetwarzania żywności. Nie należy ustawiać urządzenia bezpośrednio przy krawędzi powierzchni roboczej.
- Zachować wystarczający odstęp od źródeł ciepła, np. płyty kuchennej czy piekarnika/pieca.
- Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki. Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli mogą wejść w agresywne reakcje z materiałem antypoślizgowych nóżek produktu i rozmiękczyć je. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, należy w razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- Kabel zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby wykluczyć możliwość przypadkowego pociągnięcia za kabel i zrzucenia urządzenia z powierzchni, na której je ustawiono.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria.
- Należy przestrzegać zaleceń dotyczących czyszczenia urządzenia, podanych w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.

## Wskazówki

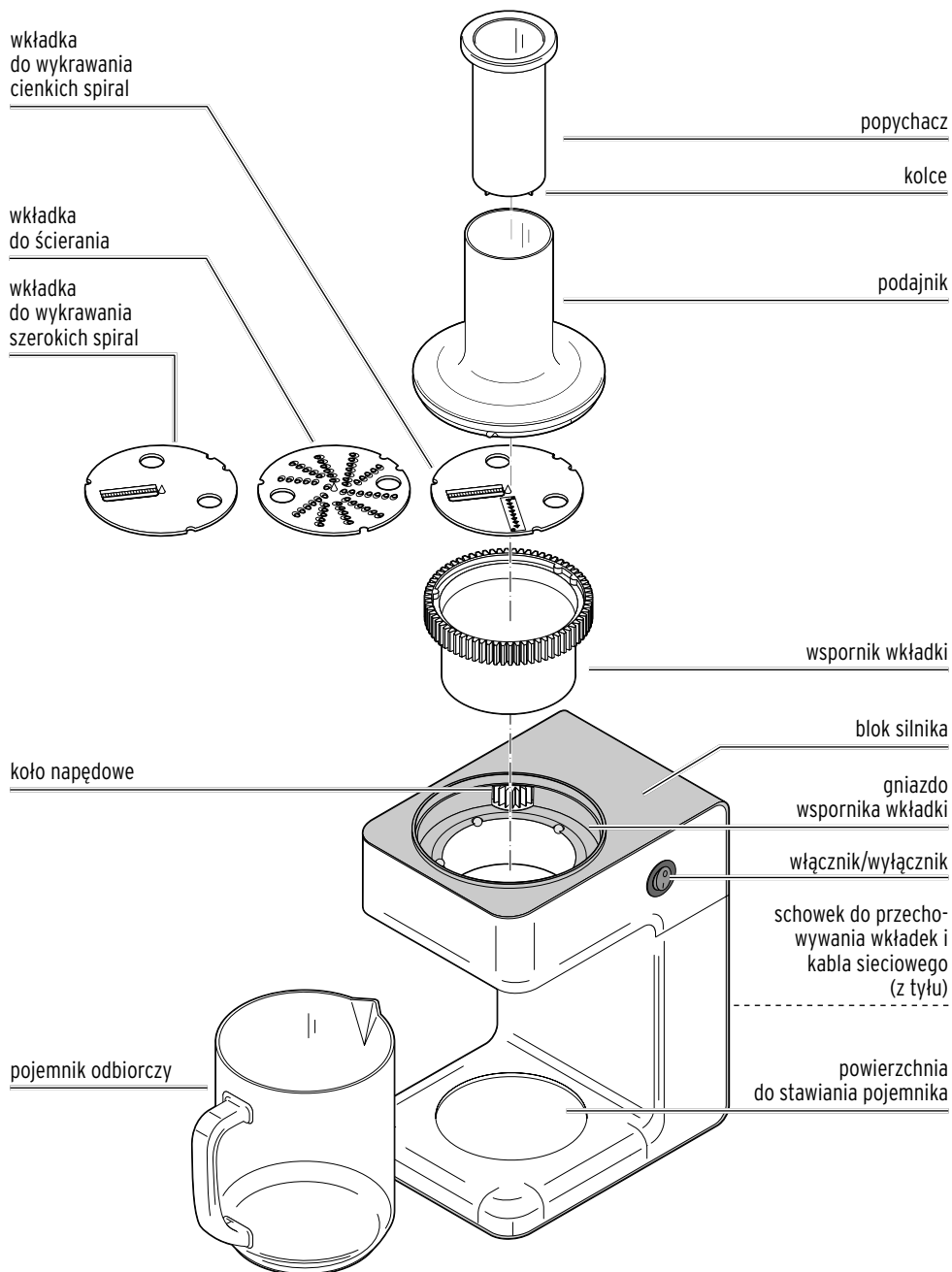
- Do przetwarzania w kralalnicy spiralnej nadają się twarde owoce i warzywa, takie jak np. jabłka, marchew czy cukinia. Bardziej miękkie warzywa/owoce, takie jak np. pomidory czy kiwi, nie nadają się do obróbki w kralalnicy.
- W przypadku dyni piżmowej do obróbki w kralalnicy spiralnej nadaje się część wydłużona. Część okrągła, w której znajdują się pestki, nadaje się w mniejszym stopniu, ponieważ jest miększa.
- Większość owoców oraz warzyw należy obrać przed obróbką w kralalnicy. Wyjątkiem są ogórki i cukinie, które nie wymagają obierania.
- W przypadku cukinii należy wybierać proste egzemplarze.
- Przetworzone jabłka oraz gruszki należy wymieszać z niewielką ilością soku z cytryny. Pozwoli to uniknąć brązowienia powierzchni cięcia.
- Ziemniaki oraz pasternak również nadają się do obróbki w kralalnicy spiralnej. Warzywa te należy przetwarzać bezpośrednio przed użyciem.
- Kralalnica spiralna wytwarza bardzo długie paski. W razie potrzeby należy je pokroić na krótsze odcinki, tak aby ułatwić ich dalszą obróbkę lub jedzenie.
- Przetworzone warzywa/owoce należy umieścić w odpowiednim, zamykanym pojemniku do przechowywania i przechowywać w lodówce, jeśli nie zostaną od razu poddane dalszej obróbce.
- Warzywne spirale można spożywać na surowo, gotować, piec, smażyć albo np. podgrzać w sosie. W zależności od zawartości cieczy w danym warzywie/owocu może być ewentualnie konieczne jego odsączenie i osuszenie za pomocą papieru kuchennego. Nie powinien on również przed podaniem leżeć zbyt długo w sosach czy marynatkach, gdyż w przeciwnym razie wycieknie z niego zbyt dużo cieczy.
- Po przetworzeniu w kralalnicy zawsze pozostaje jeszcze kawałek warzywa/owocu. Kawałki takie można np. wykorzystać wraz z innymi pozostałościami warzyw w zupie.
- Na spaghetti warzywne potrzebna jest nieco większa ilość surowych, pokrojonych w cienkie spirale warzyw w porównaniu do zwykłego makaronu. Zaleca się przyrządzanie spaghetti warzywnego w woku, ponieważ danie to wymaga początkowo większej ilości miejsca. Potem, podczas przyrządzania dania, warzywa tracą na objętości ze względu na odparowanie cieczy.
- Podczas przyrządzania należy ostrożnie przewracać składniki spaghetti warzywnego, tak aby nie uległy złamaniu.
- Do podawania spaghetti warzywnego zalecamy używać szczypiec kuchennych.

---

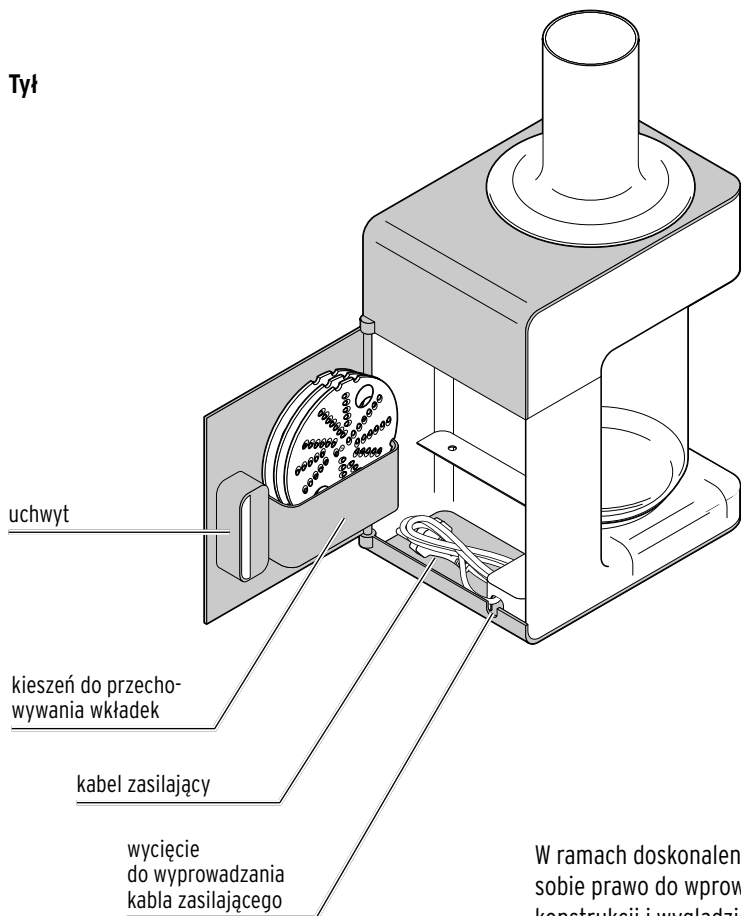
## Dane techniczne

Model:	KG2165	Klasa ochronności:	II 	
Numer artykułu:	651 496	Moc:	75 W	
Napięcie sieciowe:	230 V ~ 50 Hz	Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C	
Tryb pracy		Producent:	GRENDS GmbH, Stahltwiete 23, 22761 Hamburg, Germany (Niemcy)	
krótkotrwałej:	maks. 2 minuty, potem pozostawić na ok. 2 minuty do ostygnięcia			

## Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Tył



W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.

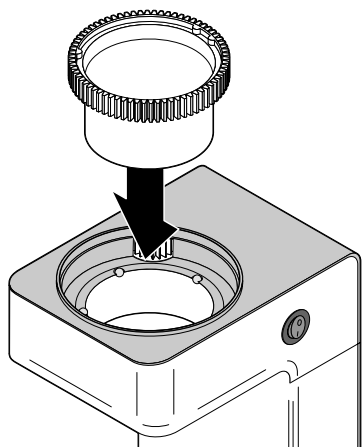
## Obsługa

### Czyszczenie przed pierwszym użyciem

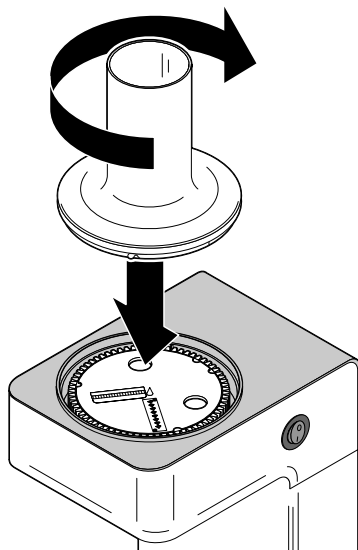
1. Wyjąć wszystkie elementy z opakowania i usunąć materiały opakowaniowe.
2. Wyczyścić wszystkie części zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.
3. Przed ponownym złożeniem urządzenia całkowicie osuszyć wszystkie części.

### Montaż elementów urządzenia

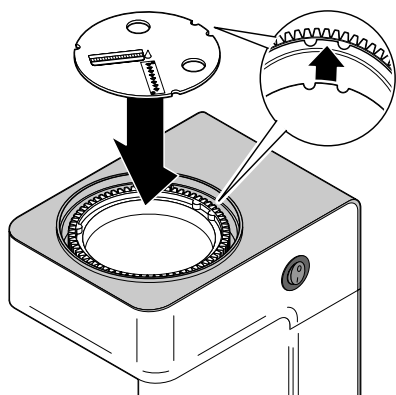
1. Ustawić urządzenie na równej, czystej powierzchni roboczej, odpornej na rozpryski.
2. Otworzyć umieszczony z tyłu urządzenia schowek do przechowywania i wyjąć z niego żądaną wkładkę.
3. Rozwinąć kabel zasilający i poprowadzić go przez wycięcie w dolnej części schowka do przechowywania.
4. Zamknąć schowek do przechowywania.



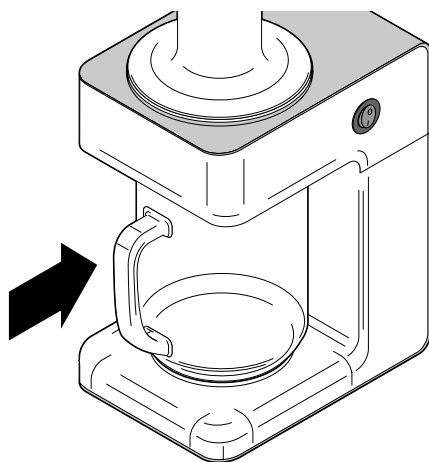
5. Umieścić wspornik wkładki w przewidzianym na niego gnieździe.



7. Nałożyć podajnik urządzenia na gniazdo wspornika wkładki i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, tak aby uległ słyszalnemu i wyczuwalnemu zablokowaniu.



6. Włożyć wybraną wkładkę do wspornika wkładki. Podwójne wycięcia wkładki powinny zostać nasunięte na podwójne wypustki we wsporniku wkładki.



8. Ustawić pojemnik odbiorczy na powierzchni do stawiania.



## Przygotowanie produktów spożywczych

- ▷ Umyć przeznaczone do obróbki owoce lub warzywa.
- ▷ W razie potrzeby usunąć włókniste lub twarde części.
- ▷ Usunąć ewentualne pestki/nasiona.
- ▷ W razie potrzeby pokroić przeznaczone do obróbki owoce lub warzywa na kawałki, które zmieszczą się do otworu podajnika.
- ▷ Zamrożone produkty spożywcze należy przed obróbką rozmrozić.

## Przetwarzanie produktów spożywczych



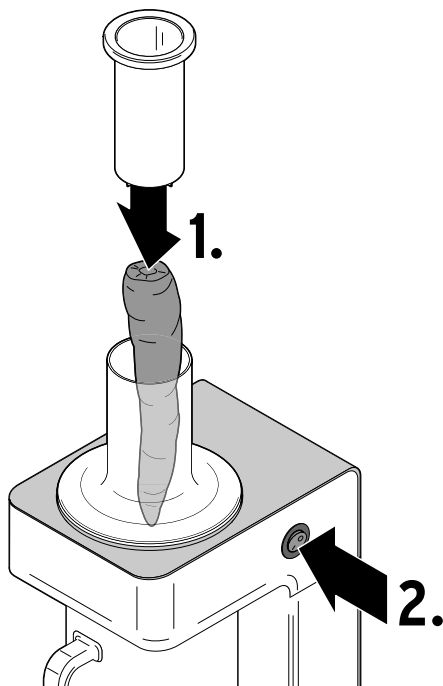
**OSTRZEŻENIE** - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

- Do popychania przetwarzanych produktów należy zawsze używać dołączonego w komplecie popychacza. Nigdy nie wkładać ręki w otwór popychacza!
- Nigdy nie dotykać obracających się wkładek. Do obracających się wkładek nie wolno wkładać żadnych przyborów kuchennych, takich jak łyżka, nóż itp. Nie zbliżać do nich również długich włosów lub luźnych ubrań.

**WSKAZÓWKA** - ryzyko szkód materialnych

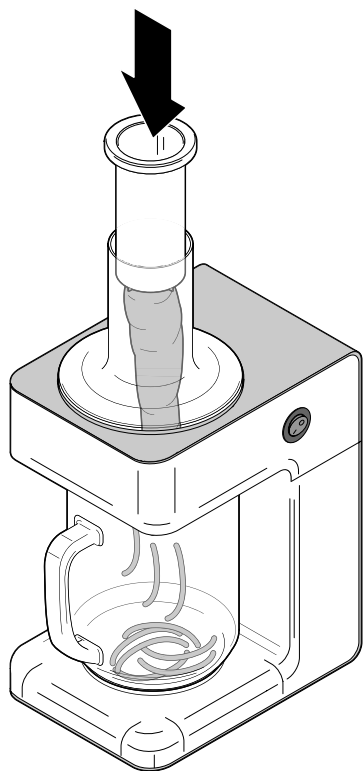
- Po maksymalnie 2 minutach pracy należy wyłączyć urządzenie i pozostawić je do ostygnięcia do temperatury pokojowej na ok. 2 minuty, zanim zostanie ponownie włączone.
- Wprowadzonej do podajnika żywności nigdy nie wolno dociskać popychaczem w taki sposób, że silnik urządzenia słyszalnie zwalnia. Może to doprowadzić do przeciążenia i uszkodzenia silnika.

1. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



2. Wcisnąć kolce popychacza mocno w przetwarzane warzywo/owoc.

- i** Przetwarzane warzywo/owoc będzie lepiej przywierać do popychacza, jeśli kolce zostaną wbite w jego grubszą część.
- 3. Włożyć warzywo/owoc do podajnika. Przytrzymać je popychaczem na pozycji.
- 4. Przechylić włącznik/wyłącznik do pozycji I.



5. Powoli i ostrożnie dociskać znajdujące się w podajniku warzywo lub owoc coraz głębiej za pomocą popychacza.
6. Jeśli popychacz nie będzie się już dawał dalej wsunąć do podajnika, wyłączyć urządzenie, zdjąć resztkę warzywa/owocu z popychacza, wbić popychacz w kolejne warzywo/owoc i ponownie włączyć urządzenie.
7. Następnie przetwarzać warzywo/owoc zgodnie z powyższym opisem.



Nie wolno dopuścić do przepełnienia pojemnika odbiorczego. Jeśli przetwarzane są większe ilości warzyw/owoców, należy opróżnić pojemnik odbiorczy w momencie, gdy jest on wypełniony mniej więcej w 3/4.

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Produkt jest wyposażony w wyłącznik zabezpieczający przed przegrzaniem, który bezwzględnie, automatycznie wyłącza urządzenie w przypadku przeciążenia. W takim przypadku należy:

1. Wyłączyć urządzenie, przechylając włącznik/ wyłącznik do pozycji **0**.
2. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
3. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia na przynajmniej 20 minut. Po tym czasie można już normalnie używać urządzenia.

### Po użyciu



**OSTRZEŻENIE** - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

Noże we wkładkach są ostre. Należy zachować ostrożność przy wyjmowaniu wkładek.

1. Wyłączyć urządzenie, przechylając włącznik/ wyłącznik do pozycji **0**.
2. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
3. Zdjąć pojemnik odbiorczy z powierzchni stawiania i opróżnić go.
4. Wyciągnąć popychacz z podajnika i odczepić resztkę warzywa/owocu od popychacza.
5. Odkręcić podajnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
6. Wyjąć wkładkę ze wspornika wkładek.
7. Wyjąć wspornik wkładki z gniazda wspornika.
8. Wyczyścić wszystkie części zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.

## Czyszczenie i przechowywanie



**NIEBEZPIECZEŃSTWO** porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Blok silnika urządzenia nie może mieć kontaktu z wodą ani innymi płynami, ponieważ wiąże się to z ryzykiem porażenia prądem elektrycznym.



**OSTRZEŻENIE** - niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

Noże we wkładkach są bardzo ostre. Nie wkładać ich do wody z dużą ilością piany, aby nie było konieczne szukanie noży w wodzie za pomocą dotyku.

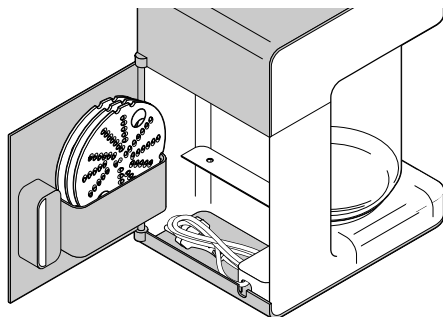


- Przetwarzanie produktów spożywczych o intensywnych barwnikach własnych, np. marchwi lub buraków, może spowodować zabarwienie elementów urządzenia wykonanych z tworzywa sztucznego. W takich przypadkach należy umyć urządzenie możliwie szybko, aby usunąć przebarwienia. Ewentualne przebarwienia w żadnym stopniu nie wpływają na funkcjonalność urządzenia.
  - Przetwarzanie twardszych, powodujących większe tarcie produktów spożywczych może z czasem doprowadzić do zmatowienia podajnika oraz popychacza. Jest to zjawisko normalne i pozostaje bez wpływu na funkcjonowanie urządzenia.
- ▷ Przetrzeć z zewnątrz blok silnika za pomocą lekko zwilżonej ściereczki. Dopilnować przy tym, aby wilgoć nie przedostała się do wnętrza urządzenia. Następnie wytrzeć go suchą szmatką.
- ▷ Wyczyścić wkładki bezpośrednio po użyciu.

▷ Wkładki, podajnik oraz uchwyt wkładek umyć ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń.

**Elementy te nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.**

▷ Przed ponownym złożeniem urządzenia i jego schowaniem wszystkie jego części powinny dokładnie wyschnąć.



▷ Schować wkładki oraz kabel zasilający w schowku do przechowywania.

▷ Urządzenie oraz jego akcesoria przechowywać w suchym, bezmroźnym miejscu, do którego dzieci nie mają dostępu.

## Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Produkt nie działa.	• Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego?
Wprowadzony produkt spożywczy nie jest prawidłowo ścierany/ucierany.	• Zbyt mały nacisk podczas przesuwania za pomocą popychacza. • Wprowadzony produkt spożywczy nie nadaje się do przetwarzania w tym urządzeniu.
Podczas przetwarzania silnik zauważalnie zwalnia lub zatrzymuje się.	• Zbyt mocny nacisk podczas przesuwania za pomocą popychacza.
Podczas pracy urządzenia blok silnika bardzo się nagrzewa.	• Zbyt mocny nacisk podczas przesuwania za pomocą popychacza. • Podajnik przepełniony. Przetwarzać mniejszą ilość żywności w jednym cyklu.
Podczas pracy urządzenie nagle się wyłącza.	• Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. Przechylić włącznik/wyłącznik do pozycji <b>0</b> i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i pozostawić urządzenie na co najmniej 20 minut do ostygnięcia, zanim zostanie ono ponownie włączone.

## Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

**Opakowanie** należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



**Urządzenia**, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe! Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania użytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych.

Urządzenia elektryczne zawierają substancje niebezpieczne. W przypadku nieprawidłowego przechowywania i usuwania mogą one szkodzić zdrowiu oraz środowisku naturalnemu. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących użyty sprzęt udziela administracja samorządowa.

Model: **KG2165**  
Numer artykułu: **651 496**  
Producent: GRENDS GmbH,  
Stahltwiete 23,  
22761 Hamburg,  
Germany (Niemcy)