

POTATO PEELER
WITH SALAD SPINNER
INSTRUCTION MANUAL

KARTOFFELSCHÄLAUTOMAT
MIT SALATSCHLEUDER
BENUTZERHANDBUCH

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА С ФУНКЦИЕЙ
ОБСУШКИ САЛАТА
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

APARAT DE CURĂȚAT CARTOFI ȘI
USCAT SALATA
MANUAL DE ÎNTREBUINȚARE

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW I
SUSZARKA DO SAŁATY
INSTRUKCJA OBSŁUGI

LJUŠTAČ KROMPIRA
SA PERAČEM SALATE
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

KARTUPEĻU MIZOTĀJS
AR SALĀTŪ ŽĀVĒTĀJU
LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

BULVIŲ SKUTIMO MAŠINA
SU SALOTŲ DŽIOVYKLE
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

БЕЛАЧКА ЗА КАТОФИ С
ЦЕНТРОФУГА ЗА ПОДСУШАВАНЕ
НА ЛИСТА САЛАТА
УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

ПРИСТРІЙ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ
КАРТОПЛІ З ОЧИЩУВАЧЕМ
САЛАТУ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ÉPLUCHEUR DE POMMES DE
TERRE AVEC ESSOREUSE À
SALADE
MODE D'EMPLOI

PELADORA DE PATATAS CON
CENTRIFUGADORA DE ENSALADA
MANUAL DE INSTRUCCIONES

PELATATE CON CENTRIFUGA
PER INSALATA
MANUALE DI ISTRUZIONI

قشارة بطاطس مزودة بمصفاة السلطة
الدوّارة دليل التعليمات



ENGLISH.....	PAGE 2	SCG/CRO/B.I.H. .	STRANA 12	FRANÇAIS	PAGE 22
DEUTSCH	SEITE 4	LATVIAN	LPP. 14	ESPAÑOL	PÁGINA 24
РУССКИЙ	СТР. 6	LIETUVIŲ K.....	P. 16	ITALIANO	PAGINA 26
ROMANESTE.....	PAGINA 8	БЪЛГАРСКИ	СТР. 18	العربية.....	الصفحة 28
POLSKI.....	STRONA 10	УКРАЇНСЬКА	СТОР. 20		

<p>Danke für den Kauf eines ORIGINAL Produktes von</p> <p>TZS FIRST AUSTRIA®</p> <p>Nur ECHT mit diesem TZS</p>	<p>Thank you for buying an ORIGINAL Product of</p> <p>TZS FIRST AUSTRIA®</p> <p>Only GENUINE with this TZS</p>	<p>Мы ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ</p> <p>TZS FIRST AUSTRIA®</p> <p>только подлинники с ЭТИМ TZS</p>
--	---	---

INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

The following basic safety precautions apply when using electrical appliances:

1. Read all instructions.
2. Before use check that the voltage of wall outlet correspond to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or a authorized service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.
5. To protect against risk of electrical shock do not put in water or other liquid.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. Unplug from outlet not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of a table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. Unplug the appliance immediately after use.
12. Never let the appliance run unattended.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. **WARNING!** Be careful when removing, emptying and cleaning the cutter dish.
15. As additional protection, the installation of a fault current protective device (RCD with a release current of up to 30mA) is recommended. Ask your installer.
16. **DO NOT** operate the unit continuously for more than 1.5 minutes. Allow it to rest for 2 minutes before using it again. After 3 cycles, allow the unit to cool completely before using it again.
17. Peel only 1kg of potatoes at a time. Make sure that the potatoes are not too big.
18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or

instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

BEFORE USE

Before you use the potato peeler, you should read the instructions carefully and save them for future use. The detachable parts (bowl, cutter dish, salad spinner and lid) should be cleaned before use.

USE OF POTATO PEELER

The potato peeler has a motor unit, bowl, cutter dish and lid. Pull out the cord through the opening to the desired length. Place the motor unit on a clean and level surface. The rubber feet on the appliance make sure that the appliance stands steady.

Place the cutter dish in the middle of the bowl and fill the bowl with cold water. The water should not cover the outer edge of the cutter dish. Place the bowl on the motor unit and make sure that the cutter dish fits correctly. Rinse/scrub the potatoes to get rid of dirt. Place the potatoes on the cutter dish in the bowl. Add only one layer and make some space between the potatoes. You can peel approximately 1kg at a time but if the potatoes are big or irregular in size, you should add smaller amounts.

NOTE! If you pour too much water into the bowl, it may spill over when you start the appliance. Place only one layer of potatoes in the bowl.

Put the lid on and turn it in the direction of the arrows to lock it. Plug the appliance and press the switch. Rinse one or two potatoes on the cutter dish to see if the result is good. If there are still unpeeled areas, put the potatoes back and put the lid on again until the potatoes are adequately peeled. However, the operation time should not exceed 1.5 minutes. Since potatoes have irregular surfaces, there will be some unpeeled areas left. These are easily removable with a knife or you can use the cutter dish manually to remove them.

If you are still not satisfied with the results of the peeling, the reasons may be:

- The potatoes are placed too closely.
- You have more than one layer of potatoes in the bowl.

- The potatoes are very big.
- The potatoes are very irregular in size.
- The duration of the peeling was too short.

USE OF SALAD SPINNER

Rinse the salad under cold water and place it in the spinner. Remove the cutter dish from the bowl and place the spinner in the bowl. The spinner should be filled evenly but not too much (around 1/2 head of lettuce at one time). Put the lid on and turn it in the direction of the arrow to lock it.

Plug the appliance and press the switch. When you press the switch, the appliance will start immediately. After 20-30 seconds, the salad will be spinned and still be crispy. Remove the spinner, the water is saved in the bowl and can easily be poured into the sink. If the salad is not dry enough, you can just spin it some more after stirring the salad a bit. If you wish to spin whole lettuce leaves, you should only fill half of the spinner.

CLEANING AND MAINTENANCE

The bowl, lid and cutting dish should be washed in water and mild detergent or in the upper basket of the dishwasher. The salad spinner cannot be washed in the dishwasher because it might get warped. The motor unit can be dried with a damp cloth. Never use abrasive detergents that may damage the colour.

NOTE! The motor unit should never be rinsed under water or immersed in water or any other liquid.

TECHNICAL DATA:

220-240V • 50/60Hz • 60W

Environment friendly disposal

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

BENUTZERHANDBUCH

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen sollten bei der Anwendung elektrischer Geräte immer befolgt werden:

1. Alle Anweisungen lesen.
2. Vor der Anwendung sicherstellen, dass die Spannung im Haushalt mit der auf dem Leistungsschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
3. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, das Gerät nicht richtig funktioniert, zu Boden gefallen oder sonst wie beschädigt ist.
Das Elektrogerät an den nächsten autorisierten Kundendienst zur Überprüfung, Reparatur oder zur elektrischen oder mechanischen Anpassung bringen.
4. Ist das Gerätekabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Um die Gefahr eines Stromschlages zu vermeiden das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
6. Die Aufsicht eines Erwachsenen ist notwendig, wenn Kinder dieses Gerät benutzen oder sich in dessen Nähe befinden.
7. Das Gerät ausstecken wenn es nicht verwendet wird, sowie vor dem Anbringen oder Entfernen von Zubehörteilen und vor der Reinigung.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Das Kabel darf nicht über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen.
10. Das Kabel darf keine heißen Oberflächen oder den Herd berühren.
11. Ziehen Sie nach Gebrauch stets den Netzstecker.
12. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
13. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in unmittelbarer Nähe eines im Betrieb befindlichen Herdes oder Backofens auf.
14. **WARNUNG!** Lassen Sie beim Entfernen der Messer, beim Entleeren und beim Reinigen größte Aufmerksamkeit walten.
15. Als zusätzlicher Schutz wird die Installation einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit

Auslösestrom bis zu 30mA empfohlen. Bitte wenden Sie sich an einen Elektriker.

16. Betreiben Sie das Gerät NICHT länger als 1,5 Minuten ununterbrochen. Lassen Sie es vor einer weiteren Verwendung wenigstens 2 Minuten ruhen. Nach drei Zyklen lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
17. Schälen Sie immer nur 1kg Kartoffeln. Achten Sie darauf, dass die Kartoffeln nicht zu groß sind.
18. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
19. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

BEWAHREN SIE DIE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG AUF.

VOR GEBRAUCH

Vor der Verwendung des Kartoffelschälautomaten lesen Sie bitte alle Anleitungen. Bewahren Sie die Anleitungen für späteres Nachschlagen auf. Abnehmbare Teile (Schüssel, Messer, Salatschleuder und Deckel) müssen vor Gebrauch gereinigt werden.

BEDIENUNGSHINWEISE KARTOFFELSCHÄLAUTOMAT

Der Kartoffelschälautomat besteht aus Motorgehäuse, Schüssel, Messersatz und Deckel. Ziehen Sie das Netzkabel auf die gewünschte Länge heraus. Stellen Sie das Motorgehäuse auf eine saubere, ebene Arbeitsfläche. Die Gummifüße sorgen dafür, dass das Gerät sicher steht. Setzen Sie den Messersatz mittig in die Schüssel ein und füllen Sie kaltes Wasser ein. Das Wasser darf nicht den äußeren Rand des Messersatzes übersteigen. Setzen Sie die Schüssel auf das Motorgehäuse und achten Sie darauf, dass der Messersatz korrekt montiert ist. Spülen Sie die Kartoffeln ab. Geben Sie die Kartoffeln auf den Messersatz in der Schüssel. Geben Sie nur eine Schicht hinein und lassen Sie etwas Platz zwischen den Kartoffeln. Sie können ca. 1kg Kartoffeln

schälen, sofern diese einigermaßen gleichmäßig und nicht zu groß sind.

HINWEIS! Das Wasser kann überspritzen, falls Sie die Schüssel zu sehr füllen. Geben Sie nur eine Schicht Kartoffeln in die Schüssel.

Setzen Sie den Deckel auf und rasten Sie ihn in Pfeilrichtung ein. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.

Vergewissern Sie sich, dass die Kartoffeln vollständig geschält wurden. Ist das nicht der Fall, so geben Sie die Kartoffeln in die Schüssel zurück, setzen Sie den Deckel auf und schälen Sie erneut. Der Betrieb darf 1,5 Minuten nicht übersteigen.

Bei unregelmäßig geformten Kartoffeln bleiben nach dem Schälen noch ungeschälte Stellen zurück. Diese lassen sich nun einfach mit einem Messer ausschneiden.

Sind Sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden, so kann das verschiedene Gründe haben:

- Die Kartoffeln lagen zu dicht beieinander.
- Sie haben mehr als eine Schicht Kartoffeln in die Schüssel gegeben.
- Die Kartoffeln waren sehr groß.
- Die Kartoffeln waren sehr unregelmäßig geformt.
- Die Schäldauer war zu kurz.

BEDIENUNGSHINWEISE SALATSCHLEUDER

Spülen Sie den Salat unter kaltem Wasser ab und geben Sie ihn in die Schleuder. Nehmen Sie den Messersatz aus der Schüssel und setzen Sie stattdessen die Schleuder ein. Die Schleuder muss gleichmäßig und nicht zu hoch befüllt werden (ca. 1/2 Salatkopf). Setzen Sie den Deckel auf und rasten Sie ihn in Pfeilrichtung ein.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Schalten Sie das Gerät ein. Nach 20-30 Sekunden ist der Salat geschleudert und immer noch knackig frisch. Nehmen Sie die Schleuder aus dem Gerät und gießen Sie das Wasser aus der Schüssel ab.

Ist der Salat nicht ausreichend trocken, so schleudern Sie ihn erneut. Falls Sie ganze Salatblätter schleudern, füllen Sie die Schleuder nur zur Hälfte.

REINIGUNG UND PFLEGE

Schüssel, Deckel und Messersatz können mit einem milden Spülmittel oder im oberen Korb des Geschirrspülers abgewaschen werden. Die Salatschleuder ist nicht spülmaschinengeeignet. Das Motorgehäuse kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel zum Reinigen, damit beschädigen Sie die Oberfläche.

HINWEIS! Tauchen Sie das Motorgehäuse keinesfalls in Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein; spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.

TECHNISCHE DATEN:

220-240V • 50/60Hz • 60W

Entsorgung:

Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Основные пункты по технике безопасности:

1. Внимательно прочитайте всю инструкцию по эксплуатации.
2. Перед использованием, проверьте, соответствует ли напряжение сети напряжению, указанному на табличке с техническими данными.
3. Не эксплуатируйте устройство с поврежденным шнуром или штекером, или если устройство работает со сбоями, или оно было уронено или повреждено любым другим образом. В таком случае, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта, электрической или механической настройки
4. Если поврежден шнур питания, то он должен быть заменен изготовителем, авторизованным представителем или квалифицированным специалистом для предотвращения опасности.
5. Во избежание поражения электрическим током не допускайте намокания или провисания шнура питания.
6. Никогда не допускайте использование прибора детьми без присмотра взрослого человека.
7. Всегда отключайте прибор после использования или перед сменой насадки.
8. Данный прибор рассчитан на использование только в домашних условиях.
9. Не допускайте обматывания шнура питания вокруг каких-либо поверхностей.
10. Не допускайте соприкосновения шнура питания с горячими поверхностями или его провисания.
11. После завершения работы с прибором его следует немедленно отключить от сети.
12. Не оставляйте работающий прибор без присмотра
13. Лезвия прибора очень острые. Не дотрагивайтесь до них.
14. **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при снятии и очистке чистящего диска.

15. Для дополнительной защиты рекомендуется установить устройство для защиты от короткого замыкания (с током замыкания до 30МА). Проконсультируйтесь с установщиком.
16. **НЕ ДОПУСКАЙТЕ** непрерывной работы прибора дольше 1,5 минут. Сделайте 2-минутный перерыв, прежде чем снова включать прибор. Через каждые 3 рабочих цикла давайте прибору полностью остыть, прежде чем продолжить работу с ним.
17. Очищайте не более 1кг картофеля за один подход. Следите за тем, чтобы картофелины были не слишком большого размера.
18. Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
19. Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют прибором, а используют его по назначению.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед использованием картофелечистки внимательно прочитайте инструкции и сохраните их на будущее. Съёмные части (чаша, чистящий диск, центрифуга для сушки салата и крышка) перед использованием необходимо очищать.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ

Картофелечистка состоит из моторного блока, чаши, чистящего диска и крышки. Вытяните шнур через отверстие до нужной длины. Установите моторный блок на чистую и ровную поверхность. Резиновое основание придает прибору дополнительную устойчивость. Поместите чистящий диск в центр чаши и налейте в нее холодную воду. Уровень воды не должен быть выше внешнего края чистящего диска. Установите чашу на моторный блок и убедитесь, что

чистящий диск установлен правильно. Помойте или протрите картофелины, чтобы на них не было земли. Поместите их в чашу на чистящий диск. Укладывайте картофелины в один ряд так, чтобы между ними было небольшое расстояние. За один подход можно очищать около 1кг картофеля, однако если картофелины очень большие или неправильной формы, рекомендуется обрабатывать меньшее количество продукции.

ПРИМЕЧАНИЕ! Если налить в чашу слишком много воды, она может выплеснуться наружу при запуске прибора. Укладывайте картофель в чашу в один слой.

Закройте чашу крышкой и зафиксируйте ее, повернув в направлении, указанном стрелкой. Подключите прибор к электросети и нажмите на выключатель. После обработки вымойте одну или две картофелины, чтобы проверить качество очистки. Если на продуктах остались неочищенные места, положите картофель обратно в чашу, закройте крышкой и продолжайте обработку, пока не достигнете желаемого результата. Время работы прибора не должно превышать 1,5 минут.

На картофелинах неправильной формы останутся небольшие неочищенные участки. Их можно легко очистить вручную ножом или чистящим диском.

Низкое качество очистки может быть вызвано следующими причинами:

- Картофелины уложены в чашу слишком плотно.
- Картофелины уложены в чашу больше, чем в один ряд.
- Картофелины слишком большие.
- Картофелины имеют необычную форму.
- Слишком короткое время обработки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦЕНТРИФУГИ ДЛЯ СУШКИ САЛАТА

Промойте салат холодной водой и поместите в центрифугу. Достаньте из чаши чистящий диск и установите на его место центрифугу. Заполняйте центрифугу равномерно, не кладите слишком много продукции (рекомендуется класть примерно 1/2

кочана салата за один подход). Закройте чашу крышкой и зафиксируйте ее, повернув в направлении, указанном стрелкой.

Подключите прибор к электросети и нажмите на выключатель. Прибор начнет работать сразу же после нажатия кнопки. Через 20–30 секунд салат будет просушен, оставаясь при этом свежим и хрустящим. Снимите центрифугу. Скопившуюся в чаше воду можно просто вылить в раковину.

Если салат просушился плохо, можно продолжить обработку, немного перемешав его.

Если вы хотите обрабатывать цельные листья салата, рекомендуется заполнять центрифугу только наполовину.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чашу, крышку и чистящий диск промойте в воде с мягким чистящим средством или в верхней корзине посудомоечной машины. Центрифугу для салата нельзя мыть в посудомоечной машине, так как она может деформироваться. Моторный блок протрите влажной тканью. Никогда не очищайте прибор абразивными моющими средствами, так как они могут повредить краску.

ПРИМЕЧАНИЕ! Запрещается мыть моторный блок водой, а также погружать его в воду или любую другую жидкость.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

220-240В • 50/60Гц • 60Вт

СРОК ГОДНОСТИ НЕ ОГРАНИЧЕН.

Экологическая утилизация

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил! Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

MANUAL DE ÎNTREBUINȚARE

MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE

Când utilizați aparatul electric este necesară aplicarea unor măsuri de precauție de bază, cum ar fi:

1. Citiți toate instrucțiunile cu atenție.
2. Înainte de folosire, verificați ca voltajul prizei din perete să corespundă cu cel înscris pe plăcuța aparatului.
3. Nu folosiți nici un aparat cu cablu sau mufă defectă sau după funcționarea defectuoasă a aparatului sau dacă este aruncat sau avariat în orice fel. Returnați aparatul la cel mai apropiat service autorizat pentru constatare, reparare sau reglaje electrice sau mecanice.
4. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de producător, de un agent de service autorizat sau de un tehnician calificat pentru a evita pericolul.
5. Pentru a împiedica producerea de scurtcircuit, nu introduceți aparatul în apă sau alte lichide.
6. Este necesară supravegherea atentă dacă aparatul se folosește de către sau în apropierea unui copil.
7. Scoateți aparatul de la priză când nu îl folosiți, când adunați sau desfaceți părțile componente, înainte de spălare.
8. Nu folosiți aparatul în afara gospodăriei.
9. Nu lăsați cablul să atârne de-a lungul mesei sau să atingă suprafețe fierbinți.
10. Nu așezați cablul să intre în contact cu o suprafață fierbinte.
11. Scoateți imediat din priză aparatul după utilizare.
12. Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
13. Se interzice amplasarea lângă sau pe o plită electrică sau un aragaz fierbinte ori într-un cuptor încălzit.
14. **AVERTISMENT!** Aveți grijă când scoateți, goliți și curățați placa de tăiere.
15. Ca măsură de protecție suplimentară, se recomandă instalarea unui dispozitiv de protecție la curenți de defect (RCD cu curent de eliberare de până la 30mA). Solicitați informații de la instalatorul dvs.
16. **NU** utilizați unitatea continuu mai mult de 1,5 minute. Lăsați-o în repaus timp de 2 minute înainte de a o reutiliza. După 3 cicluri, lăsați unitatea să se răcească complet înainte de a o reutiliza.

Decojiți numai 1kg de cartofi într-o repriză. Asigurați-vă că nu sunt prea mari cartofii.

17. Acest aparat nu este destinat persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și de cunoașterea produsului (inclusiv copiii), în afara cazului în care acestea sunt supravegheate de o persoană în măsură să o facă.
18. Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu acest aparat.

SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

ÎNAINTE DE UTILIZARE

Înainte de a utiliza aparatul de curățat cartofi, citiți cu atenție instrucțiunile și păstrați-le pentru consultări ulterioare. Componentele detașabile (bol, placă de tăiere, sistemul de uscat salata și capacul) trebuie să fie curățate înainte de utilizare.

UTILIZAREA APARATULUI DE CURĂȚAT CARTOFII

Aparatul de curățat cartofii are un bloc motor, un bol, o placă de tăiere și un capac. Trageți cablul prin deschizătura până ce ajunge la lungimea dorită. Așezați blocul motor pe o suprafață curată și plată. Picioarele de cauciuc ale aparatului permit stabilizarea sa. Așezați placa de tăiere în mijlocul bolului și umpleți bolul cu apă rece. Apa nu trebuie să acopere marginea exterioară a plăcii de tăiere. Plasați bolul pe blocul motor și asigurați-vă că placa de tăiere se îmbină corect.

Spălați/frecați cartofii pentru a îndepărta murdăria. Așezați cartofii pe placa de tăiere din bol. Adăugați numai un strat și lăsați puțin spațiu între cartofii. Puteți curăța aproximativ 1kg de cartofi într-o repriză, însă, dacă aceștia sunt mari sau au o formă neregulată, adăugați cantități mai mici.

NOTĂ! Dacă turnați prea multă apă în bol, este posibil să se verse când porniți aparatul. Așezați numai un strat de cartofi în bol.

Puneți capacul și rotiți-l în direcția săgeților pentru a-l bloca. Cuplați aparatul la priză și apăsați comutatorul. Decojiți unul sau doi cartofii pe placa de tăiere pentru a vedea dacă rezultatul este cel scontat. Dacă mai există porțiuni nedecojite, puneți cartofii la loc și fixați capacul până ce cartofii au fost decojiți adecvat. Cu toate acestea, durata de utilizare nu trebuie să depășească 1,5 minute. Deoarece cartofii au suprafețe neregulate,

vor mai rămâne câteva porțiuni nedecojite. Acestea pot fi îndepărtate fără probleme folosind un cuțit, sau puteți folosi placa de tăiere pentru a le îndepărta.

Dacă nu sunteți în continuare mulțumiți de rezultatele decojirii, iați posibilele motive:

- Cartofii sunt așezați prea aproape unul de celălalt.
- Aveți mai multe straturi de cartofi în bol.
- Cartofii sunt foarte mari.
- Cartofii au dimensiuni neregulate.
- Durata decojirii a fost prea scurtă.

UTILIZAREA SISTEMULUI DE USCAT SALATA

Clătiți salata sub apă rece și așezați-o în sistemul de uscat salata. Scoateți placa de tăiere din bol și așezați sistemul de uscat în bol. Sistemul de uscat trebuie să fie umplut uniform, însă nu excesiv (aproximativ 1/2 cap de salată o dată). Puneți capacul și rotiți-l în direcția săgeții pentru a-l bloca.

Cuplați aparatul la priză și apăsați comutatorul. Când apăsați pe comutator, aparatul va porni imediat. După 20-30 de secunde, salata va fi uscată, rămânând crocantă. Scoateți sistemul de uscat; apa este colectată în bol și poate fi turnată fără probleme în chiuvetă.

Dacă salata nu este în continuare uscată, puteți continua să o procesați în aparat după ce ați amestecat-o puțin.

Dacă doriți să uscați foi întregi de salată, umpleți sistemul numai până la jumătate.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Bolul, capacul și placa de tăiere trebuie să fie spălate în apă cu detergent neagresiv sau în coșul de sus al mașinii de spălat vase. Sistemul de uscat salata nu poate fi spălat în mașina de spălate vase, deoarece se poate deforma. Blocul motor poate fi șters cu o cârpă umezită. Nu utilizați niciodată detergenți abrazivi, deoarece pot afecta culoarea.

NOTĂ! Nu spălați niciodată blocul motor sub jet de apă și nici nu îl scufundați în apă sau alte lichide.

PRECIZĂRI TEHNICE:

220-240V • 50/60Hz • 60W

Eliminare ecologică

Puteți ajuta la protejarea mediului! Respectați reglementările locale: predați echipamentele electronice scoase din uz la un centru specializat de eliminare a deșeurilor.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Poniższe, podstawowe reguły bezpieczeństwa muszą być bezwzględnie przestrzegane podczas używania tego urządzenia:

1. Dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
2. Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że napięcie sieciowe jest zgodne z wartością napięcia podaną na tabliczce znamionowej urządzenia.
3. Urządzenia nie należy użytkować w przypadku, gdy przewód sieciowy lub wtyczka są uszkodzone, urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, spadło na ziemię lub gdy jest w jakikolwiek inny sposób uszkodzone. Przegład, naprawę oraz modernizację mechaniczną lub elektryczną urządzenia należy zlecać autoryzowanej placówce serwisowej.
4. Ze względów bezpieczeństwa w przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego wymiany dokonuje producent, autoryzowany punkt serwisowy lub wykwalifikowany technik elektryk.
5. Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, nie wolno nigdy zanurzać urządzenia w wodzie lub innym płynie.
6. Szczególna ostrożność jest zalecana, jeśli urządzenie obsługiwane jest przez dzieci lub w ich pobliżu.
7. Jeśli urządzenie nie jest używane, jeśli ma być rozłożone, lub przed jego czyszczeniem, zawsze najpierw należy wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.
8. Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
9. Nie pozwólc, aby kabel zwisał na ostrym kantami.
10. Kabel sieciowy nie może dotykać gorących powierzchni.
11. Po użyciu należy natychmiast odłączyć urządzenie od prądu.
12. Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
13. Nie umieszczaj produktu na lub w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej, ani w nagrzanym piekarniku.
14. **OSTRZEŻENIE!** Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania, opróżniania i czyszczenia naczynia z ostrzami.

15. Zaleca się zastosowanie dodatkowego zabezpieczenia w postaci wyłącznika różnicowoprądowego (RCD, wyzwalanego przez prąd do 30mA). Instalację należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi.
16. **NIE** używaj urządzenia przez czas dłuższy niż 1,5 minuty. Przed ponownym włączeniem urządzenia należy odczekać 2 minuty. Po 3 cyklach pracy należy pozostawić urządzenie do całkowitego wystygnięcia.
17. Jednorazowo obrać można nie więcej niż 1kg ziemniaków. Ziemniaki przeznaczone do obierania nie mogą być zbyt duże.
18. Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.
19. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

DOBRCZE SCHOWAĆ NINIJEJŚĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI!

PRZED UŻYCIEM

Przed użyciem obieraczki uważnie przeczytaj całą instrukcję obsługi. Zachowaj instrukcję, aby móc z niej skorzystać w przyszłości. Przed użyciem należy umyć wszystkie odłączane części urządzenia (misę, naczynie z ostrzami, suszarkę do sałaty i pokrywę).

KORZYSTANIE Z OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW

Obieraczka do ziemniaków składa się z jednostki silnika, misy, naczynia z ostrzami i pokrywy. Wyciągnij pożądaną ilość związanego przewodu. Umieść jednostkę silnika na czystym poziomym podłożu. Gumowe nóżki zapewniają stabilne ustawienie urządzenia. Umieść naczynie z ostrzami w misie, a następnie napełnij misę zimną wodą. Woda nie może zakrywać skrajnej krawędzi naczynia z ostrzami. Umieść misę na jednostce silnika i upewnij się, że naczynie z ostrzami jest włożone poprawnie. Oplucz/wyszoruj ziemniaki, aby usunąć z nich ziemię i zanieczyszczenia. Umieść ziemniaki w naczyniu z ostrzami. Ziemniaki powinny stanowić pojedynczą, luźno ułożoną warstwę. Jednocześnie można obrać około 1kg ziemniaków, jednak gdy ziemniaki są duże lub

mają nieregularne kształty, należy podzielić je na mniejsze porcje.

UWAGA! Jeżeli w misie znajduje się zbyt dużo wody, może dojść do jej rozlania po włączeniu urządzenia. W misie należy umieścić pojedynczą warstwę ziemniaków. Załóż pokrywę i zatrzaśnij ją – obracając pokrywę w kierunku wskazanym przez strzałki. Podłącz urządzenie do prądu i włącz zasilanie. Oplucz kilka ziemniaków obranych w urządzeniu, aby sprawdzić czy stopień obrania jest satysfakcjonujący. Jeżeli dokładność obierania ziemniaków jest niezadowalająca, ponownie umieść ziemniaki w obieraczkę, załóż pokrywę i ponów obieranie, aby uzyskać zamierzony efekt. Pamiętaj jednak, że nie należy przekraczać czasu pracy urządzenia, wynoszącego 1,5 minuty.

Ze względu na nieregularny kształt ziemniaków, niektóre powierzchnie ziemniaka pozostaną nieobrane. Niedoskonałości łatwo usuniesz nożem. Możesz również ręcznie użyć naczynia z ostrzami.

Jeżeli efekt obierania jest nadal niezadowalający, może to być spowodowane poniższymi czynnikami:

- Ziemniaki zostały ułożone zbyt ciasno.
- W misie znajduje się więcej niż jedna warstwa ziemniaków.
- Ziemniaki są bardzo duże.
- Ziemniaki mają bardzo nieregularny kształt.
- Obieranie trwało zbyt krótko.

KORZYSTANIE Z SUSZARKI DO SAŁATY

Oplucz sałatę w zimnej wodzie i umieść ją w suszarce. Wyjmij z misy naczynie z ostrzami i umieść w niej suszarkę. Suszarkę należy wypełnić równomiernie, lecz nie należy umieszczać w niej zbyt dużo liści (około 1/2 główki sałaty jednocześnie). Załóż pokrywę i zatrzaśnij ją – obracając pokrywę w kierunku wskazanym przez strzałkę. Podłącz urządzenie do prądu i włącz zasilanie. Urządzenie uruchomi się natychmiast po naciśnięciu przycisku. Po 20-30 sekundach sałata będzie osuszona, przy czym zachowa swoją kruchość. Wyjmij suszarkę z sałatą. Następnie wylej wodę z misy. Jeżeli sałata jest niezbyt sucha możesz ją przemieszać i ponownie suszenie w urządzeniu.

Jeżeli planujesz suszyć całe liście sałaty, napełnij suszarkę tylko do połowy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Misę, pokrywę i naczynie z ostrzami należy myć ręcznie w wodzie (używając łagodnego detergentu) lub na górnej półce zmywarki. Suszarki do sałaty nie należy myć w zmywarce, gdyż może ulec odkształceniu. Jednostkę silnika można przetrzeć wilgotną ściereczką. Nie używaj środków do szorowania, ponieważ mogą powodować odbarwienia.

UWAGA! Nigdy nie płucz ani nie zanurzaj jednostki silnika w wodzie ani innym płynie.

DANE TECHNICZNE:

220-240V • 50/60Hz • 60W

Utylizacja przyjazna środowisku

Możesz wspomóc ochronę środowiska! Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaż uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA

Prilikom upotrebe električnih uređaja pridržavajte se sledećih osnovnih sigurnosnih uputstava:

1. Pročitajte sva uputstva.
2. Pre upotrebe proverite, da napon u domaćinstvu odgovara onom naponu koji je naveden na pločici.
3. Nemojte da koristite uređaj ako je kabl ili utikač oštećen, ako uređaj ne funkcioniše pravilno, ako je pao na zemlju ili ako je uređaj oštećen na drugi način. Odnosite električni uređaj najbližem ovlašćenom servisu radi provere, popravke ili da bi se uradila elektro i mehanička podešavanja.
4. Ako je oštećen kabl uređaja, proizvođač, ovlašćeni serviser ili kvalifikovani tehničar mora da ga zameni kako bi se izbegle mogućee opasnosti.
5. Da izbegnete rizik od električnog šoka uređaj nemojte da stavljate u vodu ili druge tečnosti.
6. Neophodan je strog nadzor kada deca koriste uređaj ili kada se uređaj koristi u njihovoj blizini.
7. Isključite uređaj iz utičnice za struju kada ga ne koristite, pre stavljanja ili skidanja delova i pre čišćenja.
8. Ne koristite ga na otvorenom.
9. Nemojte da dopustite da kabl visi preko ivice stola ili radne površine.
10. Nemojte da dopustite da kabl dodiruje vrelu površinu uključujući i peć.
11. Nakon upotrebe odmah isključite uređaj.
12. Nikada ne ostavljajte uređaj da radi bez nadzora
13. Ne stavljajte ga blizu izvora gasa ili električnog šporeta, niti u zagrejanu rernu.
14. UPOZORENJE! Budite pažljivi pri uklanjanju, pražnjenju i čišćenju suda za ljuštenje.
15. Da bi zaštita bila veća, preporučuje se ugradnja zaštitnog strujnog uređaja (zaštitni uređaj diferencijalne struje osetljivosti 30mA). Obratite se električaru.
16. NE DOZVOLITE da uređaj radi neprekidno duže od 1,5 minuta. Sačekajte da se odmori oko 2 minuta pre nego što nastavite da ga koristite. Nakon 3 ciklusa sačekajte da se uređaj potpuno ohladi pre sledećeg korišćenja.
17. Maksimalna količina krompira u uređaju u datom trenutku je 1kg. Vodite računa da krompiri ne budu preveliki.

18. Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
19. Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.

SAČUVAJTE OVA UPUTSTVA

PRE UPOTREBE

Pre korišćenja ljuštača pažljivo pročitajte priručnik i sačuvajte ga da biste mogli da se podsetite kad zatreba. Odvojive delove (posuda, sud za ljuštenje, perač salate i poklopac) treba oprati pre upotrebe.

KORIŠĆENJE LJUŠTAČA KROMPIRA

Ljuštač krompira ima jedinicu sa motorom, posudu, sud za ljuštenje i poklopac. Izvucite kabl kroz otvor tako da ima potrebnu dužinu. Stavite jedinicu sa motorom na čistu, ravnu površinu. Gumene stope na uređaju sprečavaju klizanje. Stavite sud za ljuštenje u sredinu posude i napunite posudu hladnom vodom. Voda ne sme da pokriva spoljnu ivicu suda za ljuštenje. Stavite posudu na jedinicu sa motorom, pa pravilno umetnite sud za ljuštenje. Isperite/očetkajte krompire da bi sa njih spala prljavština. Stavite krompire na sud za ljuštenje u posudi. Stavite samo jedan red krompira, i to tako da među njima ima malo prostora. U jednoj turi možete da oljuštite oko 1kg, ali stavite manje od toga ako su krompiri krupni ili nepravilnog oblika.

NAPOMENA! Ako budete sipali previše vode u posudu, može da se prelije iz uređaja kada ga uključite. U posudu stavite samo jedan red krompira.

Stavite poklopac i zaključajte ga okretanjem u smeru strelice. Uključite uređaj u struju i pritisnite prekidač. Isperite jedan ili dva krompira iz suda za ljuštenje da proverite da li su dobro oljušteni. Ako neki delovi krompira nisu oljušteni, vratite ih u uređaj i stavite poklopac, pa pustite uređaj ponovo da se krompiri dobro oljušte. Samo, vodite računa da vreme rada ne pređe 1,5 minuta. Pošto krompiri imaju neravnu površinu, ponegde će ostati malo kože na njima. Ona se lako skida nožem, a možete i ručno da je

skinete okretanjem suda za ljuštenje. Ako i dalje niste zadovoljni rezultatom ljuštenja, uzrok može da bude nešto od sledećeg:

- Krompiri su bili previše blizu jedan drugom.
- U posudu ste stavili više od jednog reda krompira.
- Krompiri su bili preveliki.
- Krompiri su bili izrazito nepravilnog oblika.
- Ljuštenje je trajalo prekratko.

KORIŠĆENJE PERAČA SALATE

Isperite salatu pod mlazom hladne vode i stavite je u perač. Izvadite sud za ljuštenje iz posude, pa u nju stavite perač. Perač treba napuniti ravnomerno, ali ne previše (npr. oko 1/2 glavice zelene salate u jednoj turi). Stavite poklopac i zaključajte ga okretanjem u smeru strelice.

Uključite uređaj u struju i pritisnite prekidač. Čim pritisnete prekidač uređaj će početi da radi. Posle 20–30 sekundi salata će biti ocedena, ali i dalje hrskava. Izvadite perač; voda će ostati u posudi, pa možete lako da je prospete u sudoperu.

Ako salata nije dovoljno suva, malo je promešajte i pustite da se još malo cedi u uređaju.

Ako želite da se listovi zelene salate ne lome pri ceđenju, napunite perač do pola.

PRANJE I ODRŽAVANJE

Posudu, poklopac i sud za ljuštenje treba prati vodom i blagim deterdžentom ili u gornjoj korpi mašine za sudove. Perač salate ne sme da se pere u mašini za sudove jer može da se iskrivi. Jedinica sa motorom može da se čisti navlaženom krpom. Ne koristite abrazivne deterdžente jer može da dođe do oštećenja boje.

NAPOMENA! Jedinica sa motorom se ne sme ispirati pod mlazom vode niti uranjati u vodu i druge tečnosti.

TEHNIČKI PODACI:

220-240V • 50/60Hz • 60W

Ekološko odlaganje otpada

Možete pomoći zaštiti okoline!

Molimo ne zaboravite da poštujuete lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA SVARĪGAS NORĀDES

Sekojošie vispārējie drošības tehnikas noteikumi jāievēro, lietojot elektroierīces:

1. Izlasiet visus norādījumus.
2. Pirms lietošanas pārlicinieties, ka lokālais spriegums atbilst uz aparāta norādītajam strāvas stiprumam.
3. Aparātu nedrīkst darbināt, ja vads vai kontaktdakša ir bojāti, ja aparāts nedarbojas atbilstoši funkciju aprakstam, ja tas nokritis uz grīdas vai ir ticis citādā veidā bojāts. Nogādājiet elektroierīci tuvākajā oficiālajā klientu apkalpošanas centrā, lai vajadzības gadījumā veiktu aparāta pārbaudi, labošanu vai elektriskus vai mehāniskus noregulējumus.
4. Ja bojāts ir ierīces vads, tas ir jānomaina ražotājfīrmā, oficiālā klientu apkalpošanas centrā vai pie kvalificēta meistara, tādējādi izvairoties no riska situācijām.
5. Nelieciet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā, lai negūtu traumas no elektrošoka.
6. Sevišķu piesardzību ievērojiet, kad lietojiet ierīci bērnu klātbūtnē.
7. Atslēgt no elektrobarošanas vietas, pirms ierīces lietošanas, lai to saliktu kopā vai demontētu, kā arī pirms tīrīšanas.
8. Nelietot ierīci ārpus telpām.
9. Neļaut vadam pārkarāties pāri galda vai letes apmalei.
10. Neļaut vadam saskarties ar karstu virsmu, tai skaitā plīts virsmu.
11. Pēc lietošanas uzreiz atslēdziet ierīces strāvas vada kontaktdakšu no ligzdas.
12. Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības
13. Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes vai elektriskās plīts un to tuvumā, kā arī uzkaršētā cepeškrāsnī.
14. BRĪDINĀJUMS! Esiet uzmanīgs, noņemot, iztukšojot un tīrot griezēja šķīvi.
15. Papildu aizsardzībai ieteicams uzstādīt bojājumstrāvas aizsardzības ierīci (paliekošās strāvas ierīci ar atkrišanas strāvu līdz 30mA). Jautājiet uzstādītājam.
16. NEDARBINIET ierīci bez pārtraukuma ilgāk kā 1,5 minūtes. Ļaujiet tai 2 minūtes atpūsties, pirms turpināt to lietot. Pēc 3 cikliem ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms turpināt to lietot.
17. Vienā reizē nemizojiet vairāk kā 1kg kartupeļu. Pārlicinieties, ka kartupeļi nav pārāk lieli.
18. Šī ierīce nav paredzēta tādiem cilvēkiem (tai sk. bērniem), kam ir pazeminātas

fiziskās, sensorās vai prāta spējas, kā arī pieredzes vai zināšanu trūkums, izņemot gadījumus, kad viņus pieskata vai par ierīces lietošanu instruē cilvēks, kas atbild par viņu drošību.

19. Bērņus jāuzrauga, lai viņi nespēlētos ar ierīci.

SAGLABĀJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS!

PIRMS LIETOŠANAS

Pirms lietojat kartupeļu mizotāju, uzmanīgi izlasiet instrukciju un saglabājiet to turpmākai lietošanai. Pirms lietošanas nomazgājiet noņemamās daļas (bļoda, griezēja šķīvis, salātu žāvētājs un vāks).

KARTUPEĻU MIZOTĀJA LIETOŠANA

Kartupeļu mizotājam ir motora bloks, bļoda, griezēja šķīvis un vāks. Izvelciet vadu caur atveri līdz vēlamajam garumam. Novietojiet motora bloku uz tīras un līdzenas virsmas. Gumijas pēdas ierīces apakšā nodrošina stabilitāti.

Ievietojiet griezēja šķīvi bļodas vidū un piepildiet bļodu ar aukstu ūdeni. Ūdens līmenis nedrīkst pārsniegt griezēja šķīvja ārējo malu. Novietojiet bļodu uz motora bloka un pārlicinieties, ka griezēja šķīvis ir nostiprināts savā vietā.

Noskalojiet/nobērziet kartupeļus, atdalot netīrumus. Uzlieciet kartupeļus uz griezēja šķīvja, kas atrodas bļodā. Ielieciet tikai vienu slāni un atstājiet nelielu vietu starp kartupeļiem. Vienā reizē varat nomizot aptuveni 1kg kartupeļu, bet, ja kartupeļi ir lieli vai dažādos izmēros, pievienojiet mazākus daudzumus.

PIEZĪME! Ja bļodā ieliesiet pārāk daudz ūdens, tas var izšļakstīties, ledarbinot ierīci. Bļodā ievietojiet tikai vienu kartupeļu slāni.

Uzlieciet vāku un pagrieziet to bultiņu virzienā, lai nofiksētu. Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā un nospiediet slēdzi. Noskalojiet vienu vai divus kartupeļus uz griezēja šķīvja, lai redzētu, vai rezultāts ir labs. Ja kāda daļa nav nomizota, ielieciet kartupeļus atpakaļ un uzlieciet vāku vēlreiz, līdz kartupeļi ir kārtīgi nomizoti. Tomēr nedarbiniet ierīci ilgāk par 1,5 minūtēm. Tā kā kartupeļi ir ar nelīdzenu virsmu, dažās vietās miza būs palikususi. To varat viegli noņemt ar nazi vai varat izmantot griezēja šķīvi manuāli, lai to izdarītu.

Ja joprojām neesat apmierināts ar mizošanas rezultātiem, iemesli var būt šādi:

- kartupeļi ir novietoti pārāk tuvu;
- bļodā ir vairāk nekā viens kartupeļu slānis;
- kartupeļi ir ļoti lieli;
- kartupeļu izmēri ir ļoti atšķirīgi;
- mizošanas ilgums bijis pārāk mazs.

SALĀTU SMALCINĀTĀJA LIETOŠANA

Noskalojiet salātus aukstā ūdenī un ievietojiet tos žāvētājā. Izņemiet griezēja šķīvi no bļodas un ievietojiet bļodā žāvētāju. Žāvētāju piepildiet vienmērīgi, bet ne pārāk (vienā reizē aptuveni 1/2 salātu galviņas). Uzlieciet vāku un pagrieziet to bultiņas virzienā, lai nofiksētu.

Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā un nospiediet slēdzi. Nospiežot slēdzi, ierīce nekavējoties sāks darbu. Pēc 20-30 sekundēm salāti būs nožāvēti un kraukšķīgi. Izņemiet žāvētāju. Ūdens paliks bļodā, un to varat ērti izliet izlietnē.

Ja salāti nav pietiekami sausi, varat vēl nedaudz tos apmaistīt.

Ja vēlaties žāvēt veselus salātu lapas, pildiet žāvētāju tikai līdz pusei.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Bļodu, vāku un griezēja šķīvi mazgājiet ūdenī, izmantojot maigu mazgāšanas līdzekli, vai trauku mazgājamās mašīnas augšējā nodalījumā. Salātu žāvētāju nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, jo tas var deformēties. Motora bloku tīriet ar mitru drānu. Nekad nelietojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, kas var sabojāt krāsu.

PIEZĪME! Motora bloku nedrīkst skalot vai iemērt ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.

TEHNISKIE DATI:

220-240V • 50/60Hz • 60W

Videi draudzīga atbrīvošanās no ierīces:

Jūs varat palīdzēt saudzēt vidi! Lūdzu, ievērojiet vietējo valsts likumdošanu, nogādājiet nedarbojošos elektrisko aprīkojumu piemērotā atkritumu savākšanas centrā.

VARTOTOJO VADOVAS PLAKTUVAS

SVARBŪS SAUGOS REIKALAVIMAI

- Naudodami elektros prietaisus, visada laikykitės šių saugos reikalavimų.
1. Perskaitykite visas instrukcijas.
 2. Prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, ar jūsų namo elektros įtampa atitinka prietaiso techninių parametų lentelėje nurodytą elektros įtampą.
 3. Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo elektros laidas ar kištukas, prietaisas netinkamai veikia, buvo nukritęs ant žemės ar dar kitaip buvo sugadintas. Nuneškite prietaisą į artimiausią gamintojo įgaliotą klientų aptarnavimo skyrių patikrai, remontui ir elektros ar mechaninės sistemos suderinimui.
 4. Jei prietaiso elektros laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotas klientų aptarnavimo skyrius ar kvalifikuotas darbuotojas.
 5. Norėdami išvengti srovės smūgio, jokių būdu nemerkitė prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
 6. Aikai šį prietaisą naudoti arba būti šalia jo gali tik prižiūrėti suaugusiųjų.
 7. Prieš nuimdami arba uždėdami priedus, prieš valydami prietaisą arba jo nenaudodami, išjunkite jį iš elektros tinklo.
 8. Nenaudokite prietaiso atviroje vietoje.
 9. Nekabinkite maitinimo kabelio virš stalo kraštų ar darbo paviršių.
 10. Saugokite, kad maitinimo kabelis neprisiliestų prie įkaitusių paviršių arba viryklės.
 11. Kai prietaisu nebesinaudosite, iškart jį išjunkite.
 12. Nepalikite prietaiso be priežiūros.
 13. Nestatykite ant karštų dujinių ar elektrinių kaitviečių ar netoli jų, taip pat nedėkite į įkaitintą orkaitę.
 14. ĮSPĖJIMAS! Nuimdami, ištuštinami ir valydami skutimo indą, būkite atsargūs.
 15. Papildomai apsaugai rekomenduojame įtaisyti apsaugos nuo trumpojo jungimo srovės įrenginį (RCD su iki 30mA atjungiamąja srove). Paklauskite montuotojo.
 16. NENAUDOKITE prietaiso be pertraukos ilgiau nei 1,5 minutės. Prieš vėl jį naudodami, leiskite pailsėti dvi minutes. Po trijų ciklų leiskite įrenginiui visiškai atvėsti prieš naudodami jį vėl.

17. Vienu metu skuskite tik vieną kilogramą bulvių. Bulvės neturi būti per didelės.
18. Šį įrenginį draudžiama naudoti žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems fizinę, jutiminę ar protinę negalią arba patirties ir žinių neturintiems asmenims, nebent juos prižiūri arba nurodo, kaip naudotis įrenginiu, už jų saugumą atsakingas asmuo.
19. Vaikai turi būti prižiūrimi, siekiant užtikrinti, kad jie nežaistų su prietaisu.

KRUOPŠČIAI SAUGOKITE INSTRUKCIJAS

PRIEŠ NAUDOJIMĄ

Prieš naudodami bulvių skutimo mašiną, atidžiai perskaitykite instrukcijas ir pasidėkite jas, kad ateityje vėl galėtumėte paskaityti. Prieš naudojimą nuimamosios dalys (dubuo, skutimo indas, salotų džiovyklė ir dangtis) turi būti išplautos.

BULVIŲ SKUTIMO MAŠINOS NAUDOJIMAS

Bulvių skutimo mašina susideda iš variklio korpuso, dubens, skutimo indo ir dangčio. Iš angos ištraukite norimo ilgio laidą. Variklio korpusą statykite ant švaraus ir lygaus paviršiaus. Guminės įrenginio kojelės užtikrina, kad šis stovėtų stabiliai. Į dubenio vidurį įstatykite skutimo indą, paskui į dubenį įpilkite šalto vandens. Vanduo neturi būti išorinio skutimo indo krašto. Dubenį uždėkite ant variklio korpuso ir patikrinkite, ar skutimo indas įstatytas tinkamai. Nuplaukite/apgramdykite bulves, kad nuvalytumėte purvą. Bulves sudėkite į skutimo indą dubenyje. Dėkite tik vieną sluoksnį ir padarykite šiek tiek vietos tarp bulvių. Vienu metu galima skusti maždaug vieną kilogramą bulvių, tačiau jei bulvės didelės arba nevienodo dydžio, reikia dėti mažiau.

PASTABA! Jei į dubenį įpilama per daug vandens, šis gali išsilieti įjungus įrenginį. Į dubenį dėkite tik vieną sluoksnį bulvių. Uždenkite dangtį ir užfiksuokite pasukdami rodyklių kryptimi. Įrenginio laido kištuką įkiškite į el. lizdą ir paspauskite jungiklį. Paskalaukite vieną arba dvi bulves skutimo inde, kad pažiūrėtumėte, ar gerai nuskustos. Jei vis dar yra nenuskustų vietų, padėkite bulves atgal, uždenkite dangtį ir skuskite tol, kol bulvės bus gerai nuskustos. Tačiau operacijos laikas neturi trukti ilgiau kaip 1,5 minutės.

Kadangi bulvių paviršius nelygus, lieka šiek tiek nenuskustų vietų. Jas lengvai galima nuvalyti peiliu arba galite naudoti skutimo indą, kad nuvalytumėte jas rankiniu būdu.

Jei skutimo rezultatas jūsų vis tiek netenkina, priežastis gali būti:

- Bulvės sudėtos per arti viena kitos.
- Dubenyje yra daugiau kaip vienas sluoksnis bulvių.
- Bulvės labai didelės.
- Bulvių dydis labai nevienodas.
- Skutimo trukmė buvo per trumpa.

SALOTŲ DŽIOVYKLĖS NAUDOJIMAS

Salotas nuplaukite šaltu vandeniu ir sudėkite jas į džiovyklę. Iš dubens išimkite skutimo indą ir įdėkite džiovyklę. Džiovyklė turi būti užpildyta tolygiai, bet ne per daug (maždaug 1/2 salotos gūžės vienu metu). Uždenkite dangtį ir užfiksuokite pasukdami rodyklių kryptimi.

Įrenginio laido kištuką įkiškite į el. lizdą ir paspauskite jungiklį. Paspaudus jungiklį, įrenginys tuoj pat paleidžiamas. Po 20–30 sekundžių salotos bus išdžiovintos ir vis dar traškios. Nuimkite džiovyklę, dubenyje susirinkusį vandenį išpilkite į kriauklę. Jei salotos nepakankamai sausos, apvartę jas galite dar kartą padžiovinti. Jei norite džiovinti nepjaustytus salotos lapus, užpildykite tik pusę džiovyklės.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Dubenį, dangtį ir skutimo indą plaukite vandenyje su švelniais valikliais arba viršutinėje indaplovės lentynoje. Salotų džiovyklės negalima plauti indaplovėje, nes gali deformuotis. Variklio korpusą galima valyti drėgna šluoste. Niekomet nenaudokite abrazyvinių valymo priemonių, galinčių pažeisti spalvą.

PASTABA! Variklio korpuso negalima skalauti vandeniu arba merkti į vandenį ar kitą skystį.

TECHNINIAI DUOMENYS:

220-240V • 50/60Hz • 60W

Aplinkai saugus išmetimas

Jūs galite padėti saugoti aplinką! Nepamirškite laikytis vietos reikalavimų: atitarnavusius elektros prietaisus atiduokite į atitinkamą atliekų utilizavimo centrą.

УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА МИКСЕР

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

При използване на електрически уреди следва винаги да се спазват следните основни указания за безопасност:

1. Прочетете цялото упътване.
2. Преди използване на уреда се убедете, че напрежението в домакинството съвпада с напрежението, посочено на табелката с технически данни.
3. Не използвайте уреда, ако кабелът или щепселът са повредени, уредът не функционира правилно, паднал е на пода или е повреден по друг начин. Отнесете електроуред в най-близкия оторизиран сервиз за проверка, ремонт или за електрическа или механична настройка.
4. Ако захранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, от оторизиран сервиз или от квалифициран техник, за да се избегнат опасности.
5. За да избегнете опасност от токов удар, никога не потопявайте уреда във вода или други течности.
6. Необходим е надзор от възрастен, когато деца използват уреда или се намират близо до него.
7. Изключвайте уреда от контакта, когато не се използва, както и преди поставяне или сваляне на принадлежности и преди почистване.
8. Уредът да не се използва на открито.
9. Не оставяйте кабела да виси покрай ръба на маса или на работни повърхности.
10. Не оставяйте кабела да се допира до горещи повърхности, включително до печката.
11. Изключете уреда непосредствено след използване.
12. Никога не оставяйте вентилатора на уреда без наблюдение
13. Не поставяйте върху или в близост до нагорещени електрически котлони или в нагрят фурни.
14. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Внимавайте при отстраняване, изпразване и почистване на режещия диск.
15. Като допълнителна защита се препоръчва монтаж на защитно устройство срещу неправилно

напрежение (RCD с ток на задействане до 30mA). Попитайте инсталиращата фирма.

16. Не използвайте уреда без прекъсване повече от 1,5 секунди. Оставете го да почине 2 минути преди да го използвате отново. След 3 цикъла на употреба оставете уреда да се охлади напълно преди да го използвате отново.
17. Белете само 1kg картофи в даден момент. Уверете се, че картофите не са прекалено големи.
18. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.
19. Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.

ЗАПАЗЕТЕ ВНИМАТЕЛНО НАСТОЯЩЕТО УПЪТВАНЕ!

ПРЕДИ УПОТРЕБА

Преди да използвате картофобелачката е необходимо да прочетете внимателно инструкциите и да ги съхраните за бъдещо използване. Подвижните части (купа, режещ диск, центрофуга за подсушаване на салатата и капак) трябва да се почистват преди употреба.

УПОТРЕБА НА КАРТОФОБЕЛАЧКАТА

Картофобелачката има двигател, купа, режещ диск и капак. Издърпайте кабела от отвора до желаната дължина. Поставете модула на двигателя на чиста и равна повърхност. Гуменият крак на уреда служи за стабилизирането му върху повърхността. Поставете режещия диск в средата на купата и я напълнете със студена вода. Водата не трябва да покрива външния ръб на режещия диск. Поставете купата върху модула на двигателя и се уверете, че режещият диск пасва добре. Измийте/изтъркайте картофите, за да отстраните замърсяванията. Поставете картофите в съда за рязане в купата. Добавяйте само по един слой и се уверете, че между

картофите има известно разстояние. При едно зареждане можете да обелите приблизително 1kg, но ако картофите са големи или с различен размер, добавяйте по-малки количества.

ЗАБЕЛЕЖКА! Ако изсипете твърде много вода в купата, е възможно тя да се разлее при стартиране на уреда. Поставете само един ред картофи в купата.

Поставете капака и го завъртете в посоката на стрелките, за да го блокирате. Включете уреда и натиснете бутона. Обелете един или два картофа на режещия нож, за да видите дали резултатът е добър. Ако все още има необелени зони, поставете картофите обратно в съда, затворете капака и продължете до пълно обелване на картофите. Времето за работа обаче не трябва да надхвърля 1,5 минути. Тъй като картофите имат неравна повърхност, вероятно ще останат някои необелени зони. Те се обработват лесно с нож или можете да използвате режещия диск, за да отстраните обелките ръчно.

Ако все още не сте удовлетворени от резултата, възможните причини са:

- Картофите са поставени твърде близо един до друг.
- Поставили сте в купата повече от един ред картофи.
- Картофите са твърде големи.
- Картофите имат различен размер.
- Продължителността на беленето е твърде малка.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЦЕНТРОФУГАТА ЗА ПОДСУШАВАНЕ НА ЛИСТА САЛАТА

Измийте салатата със студена вода и я поставете в центрофугата. Отстранете режещия диск от купата и поставете в нея центрофугата. Центрофугата трябва да се пълни равномерно, но не твърде много (около 1/2 маруля). Поставете капака и го завъртете в посоката на стрелките, за да го блокирате. Включете уреда и натиснете бутона. След като натиснете бутона, уредът стартира незабавно. След 20-30 секунди салатата е подсушена, но все още хрупкава. Отстранете центрофугата. Водата се

запазва в купата и лесно може да се изсипе в мивката.

Ако салатата не е достатъчно суха, можете да я центрофугирате няколко пъти.

Ако искате да центрофугирате цели листа маруля, е необходимо да напълните половината от центрофугата.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Купата, капакът и режещия диск могат да се измиват с вода и мек препарат, или на горния кош на съдомиялна машина. Центрофугата за салатата не може да се мие в съдомиялна машина, тъй като може да се изкриви. Двигателният блок може да се избърше с влажна кърпа. Никога не използвайте абразивни препарати, които могат да повредят цвета.

ЗАБЕЛЕЖКА! Двигателният блок никога не трябва да се изплаква или потапя във вода или други течности.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

220-240V • 50/60Hz • 60W

Съобразено с околната среда изхвърляне

Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначения за целта центровете.

БЛЕНДЕР**ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

При використанні електроприладів, слід дотримуватись наступних заходів безпеки:

1. Прочитайте інструкцію.
2. Перед використанням приладу перевірте, щоб напруга в розетці відповідала напрузі, вказаній на паспортній табличці.
3. Не користуйтеся будь-яким приладом, якщо в нього пошкоджений шнур або штепсель, або якщо в його роботі є порушення, або якщо він упав чи має будь-які пошкодження. Віднесіть прилад у найближчий центр обслуговування для перевірки, ремонту або електричного чи механічного налаштування.
4. Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити, звернувшись до виробника або вповноваженого представника з обслуговування, або до кваліфікованого техника, щоб уникнути небезпеки.
5. Для захисту від ураження електричним струмом, не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.
6. Якщо прилад використовується дітьми або поблизу дітей, нагляд за ними є обов'язковим.
7. Відключіть прилад від електричної розетки, якщо ви його не використовуєте, перед зніманням чи заміною деталей та перед чищенням.
8. Не використовуйте прилад на дворі.
9. Слідкуйте, щоб шнур живлення не звисав зі столу чи прилавку.
10. Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гарячих поверхонь, в тому числі кухонної плити.
11. Після використання, негайно відключіть прилад від електричної розетки.
12. Ніколи не залишайте прилад без нагляду.
13. Не розташовуйте пристрій поблизу або на газову плиту, електричний нагрівач та нагріту духовку.
14. **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!** Будьте обережні при зніманні, спорожненні та чищенні ріжучого блюдця.
15. У якості додаткового захисту рекомендуємо встановити пристрій захисного відключення (ПЗВ зі

струмом відпускання до 30мА).

Зверніться до вашого електрика.

16. НЕ використовуйте даний пристрій безперервно більш ніж 1,5 хвилини за один раз. Перед тим, як використовувати його знову, дайте йому відпочити до 2 хвилин. Після 3 циклів використання дайте пристрою повністю охолонути перед використанням знову.
17. Чистіть не більше 1 кг картоплі за один раз. Картоплини не повинні бути дуже великими.
18. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
19. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.

ЗБЕРЕЖІТ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ!**ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ**

Перед першим використанням даного пристрою для чищення картоплі обов'язково уважно прочитайте інструкції та збережіть їх для використання у майбутньому. Знімні деталі (чашу, ріжуче блюдце, очищувач салату та кришку) слід почистити перед використанням.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ КАРТОПЛІ

Пристрій для чищення картоплі складається з двигуна, чаші, ріжучого блюдця та кришки. Витягніть шнур живлення з отвору на потрібну довжину. Помістіть двигун на чистій та рівній поверхні. Гумові ніжки на пристрої служать для того, щоб пристрій надійного утримування пристрою. Помістіть ріжуче блюдце посередині чаші та заповніть чашу холодною водою. Рівень води не повинен покривати зовнішній край ріжучого блюдця. Помістіть чашу на двигун та упевніться, що ріжуче блюдце встановлене правильно. Сполосніть/відітріть картоплини, щоб очистити їх від бруду. Помістіть картоплини на ріжуче блюдце у чаші. Помістіть картоплини тільки одним шаром

та залиште між ними вільне місце. За один раз можна почистити прибіл. 1кг картоплі, однак якщо картоплини великі або неправильної форми, тоді слід помістити меншу кількість картоплі.

ПРИМІТКА! Якщо у чашу залити занадто багато води, вона може розплескатись, коли ви увімкнете даний пристрій. Помістіть у чашу лише один шар картоплі. Помістіть кришку та поверніть її в напрямі стрілки, що закріпити її. Підключіть пристрій до електричної розетки та натисніть перемикач. Сполосніть одну або дві картоплини на ріжучому блюдці, щоб переконались, чи хороший результат. Якщо ви помітите непочищені ділянки, помістіть ці картоплини назад, закрийте кришку продовжіть чищення, доки картоплини не будуть добре почищені. Однак час операції не повинен перевищувати 1,5 хвилини. Оскільки картоплини мають нерівну форму, після їх очищення на них залишаться непочищені ділянки. Однак їх можна легко усунути за допомогою ножа, або ж вручну за допомогою ріжучого блюдця.

Якщо ви й надалі не задоволені результатом чищення, однією з причин може бути:

- Картопля поміщена надто тісно.
- Ви помістили у чашу більш ніж один шар картоплі.
- Картоплини занадто великі.
- У картоплин дуже неправильна форма.
- Тривалість чищення занадто коротка.

ВИКОРИСТАННЯ ОЧИЩУВАЧА САЛАТУ

Сполосніть салат у холодній воді та помістіть його у очищувач салату. Зніміть ріжуче блюдце з чаші та помістіть у чашу очищувач салату. Очищувач салату слід заповнити рівномірно, але не занадто сильно (прибіл. 1/2 головки салату за один раз). Помістіть кришку та поверніть її в напрямі стрілки, що закріпити її. Підключіть пристрій до електричної розетки та натисніть перемикач. При натисканні перемикача даний пристрій одразу ж починає працювати. Через 20-30 секунд салат буде сухим і хрумким. Зніміть очищувач салату; відведене воду,

що залишається у чаші, можна легко вилити в умивальник. Якщо салат недостатньо сухий, можете прокрутити його ще раз попередньо злегка розворушивши його. Якщо ви бажаєте прокрутити усі лист салату, вам потрібно заповнити тільки половину очищувача.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Чашу, кришку та ріжуче блюдце можна мити у воді та з використанням м'якого миючого засобу, а також у верхньому кошику посудомийної машини. Очищувач салату не дозволяється мити у посудомийній машині, оскільки він може покоровитись. Двигун можна чистити тільки зволоженою тканиною. Забороняється використовувати миючі засоби, оскільки вони можуть призвести до зміни кольору.

ПРИМІТКА! Ніколи не мийте двигун водою та не занурюйте його у воду або будь-яку іншу рідину.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

220-240В • 50/60Гц • 60Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.**Безпечна утилізація**

Ви можете допомогти захистити довкілля! Дотримуйте місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

MODE D'EMPLOI

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Les mesures de sécurité de base suivantes doivent être toujours respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques :

1. Lire toutes les directives.
2. S'assurer avant utilisation que la tension domestique correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
3. Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la fiche secteur sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé sur le sol ou si il est endommagé d'une quelconque manière. Apporter l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour contrôle, réparation ou pour un ajustement électrique ou mécanique.
4. Si le câble de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un technicien qualifié pour éviter tout risque.
5. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
6. La présence d'un adulte est nécessaire lorsque des enfants utilisent cet appareil ou se trouvent à proximité.
7. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, ainsi que lors de la pose ou du retrait d'accessoire ou avant nettoyage.
8. Ne pas utiliser en extérieur.
9. Le câble ne doit pas pendre à des coins de table ou à des surfaces de travail.
10. Le câble ne doit pas toucher de surfaces chaudes ou le four.
11. Toujours débrancher l'appareil aussitôt après utilisation.
12. Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
13. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un réchaud électrique, d'un réchaud à gaz ou d'un four chaud.
14. **AVERTISSEMENT !** Soyez prudent lorsque vous retirez, videz ou nettoyez le bloc de coupe.
15. Comme protection supplémentaire, il est recommandé d'installer un disjoncteur différentiel (à courant nominal de déclenchement de 30mA). Demandez conseil auprès de votre installateur.
16. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil en continu pendant plus de 1,5 minute. Le laisser reposer pendant 2 minutes avant de le

réutiliser. Après 3 cycles, laissez l'appareil refroidir complètement avant de le réutiliser.

17. N'épluchez qu'un kilo de pommes de terre à la fois. Veillez à ce que les pommes de terre ne soient pas trop grosses.
18. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
19. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS.

AVANT L'UTILISATION

Avant d'utiliser l'éplucheur de pommes de terre, il faut lire attentivement le guide d'utilisation et le conserver pour toute référence future. Les parties amovibles (bol, bloc de coupe, essoreuse à salade et couvercle) doivent être nettoyées avant l'utilisation.

UTILISATION DE L'ÉPLUCHEUR DE POMMES DE TERRE

L'éplucheur de pommes de terre comprend un bloc moteur, un bol, un bloc de coupe et un couvercle. Tirez une longueur du cordon à travers la fente. Placez le bloc moteur sur une surface propre et horizontale. Les pieds en caoutchouc assurent la stabilité de l'appareil. Placez le bloc de coupe au milieu du bol et remplissez ce dernier d'eau froide. L'eau ne doit pas couvrir le bord extérieur du bloc de coupe. Placez le bol sur le bloc moteur et assurez-vous que le bloc de coupe est placé correctement.

Rincez/grattez les pommes de terre pour éliminer les saletés. Placez les pommes de terre dans le bloc de coupe et placez ce dernier dans le bol. Faites une seule couche et laissez un peu d'espace entre les pommes de terre. Vous pouvez éplucher jusqu'à 1 kilo de pommes de terre à la fois, mais si elles sont grandes ou de tailles irrégulières, vous ne devez utiliser que des petites quantités.

REMARQUE ! S'il y a trop d'eau dans le bol, ça risque de déborder au démarrage de

l'appareil. Ne placez qu'une seule couche de pommes de terre dans le bol.

Mettez le couvercle et le tourner dans le sens des flèches pour le verrouiller. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton marche/arrêt. Rincez une ou deux pommes de terre dans le bloc de coupe pour voir si le résultat est satisfaisant. Si des zones restent non épluchées, recommencez en remettant les pommes de terre et le couvercle jusqu'à ce qu'elles soient complètement épluchées. Mais l'appareil ne doit pas être utilisé en continu pendant plus de 1,5 minute. Les surfaces des pommes de terre n'étant pas régulières, il y aura toujours des zones qui ne seront pas épluchées. Mais vous pouvez toujours utiliser un couteau ou le bloc de coupe pour les éplucher manuellement.

Si les résultats ne sont toujours pas satisfaisants, cela peut être dû à :

- Il n'y a pas suffisamment d'espace entre les pommes de terre.
- Vous avez placé plus d'une couche de pommes de terre dans le bol.
- Les pommes de terre sont trop grandes.
- Les tailles des pommes de terre sont très irrégulières.
- La durée de l'épluchage est trop courte.

UTILISATION DE L'ESSOREUSE À SALADE

Rincez la salade à l'eau froide et la placer dans l'essoreuse. Retirez le bloc de coupe du bol et y placez l'essoreuse. L'essoreuse doit être remplie de façon uniforme mais pas trop (environ 1/2 laitue à la fois). Mettez le couvercle et le tourner dans le sens des flèches pour le verrouiller.

Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton marche/arrêt. L'appareil démarre immédiatement dès que vous appuyez sur le bouton marche/arrêt. Après 20-30 secondes, la salade sera essorée et croquante. Retirez l'essoreuse, l'eau résiduelle dans le bol peut facilement être vidée dans l'évier.

Si la salade n'est pas suffisamment essorée, il suffit de la remuer un peu et recommencer l'essorage.

Pour essorer entièrement les feuilles de laitue, il ne faut remplir l'essoreuse qu'à moitié.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le bol, le couvercle et le bloc de coupe doivent être lavés à l'eau et un détergent doux ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. L'essoreuse à salade ne doit pas être lavée au lave-vaisselle, car elle risque de se déformer. Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de détergents abrasifs qui risquent d'endommager la couleur.

REMARQUE ! Le bloc moteur ne doit jamais être rincé sous l'eau ou immergé dans l'eau ou tout autre liquide.

DONNEES TECHNIQUES:

220-240V • 50/60Hz • 60W

Mise au rebut dans le respect de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise au rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

DIRECTRICES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad básicas cuando se usan aparatos eléctricos:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de usarlo, compruebe que el voltaje de la toma de pared corresponde con el que aparece en la placa identificativa.
3. No ponga en funcionamiento ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione bien, o se haya caído o presente cualquier tipo de daños. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.
4. En caso de que el cable de alimentación presente daños, debe sustituirlo el fabricante o un agente del servicio técnico autorizado o un técnico cualificado para evitar cualquier riesgo.
5. Para protegerse frente al riesgo de descarga eléctrica, no lo coloque en agua o en otro líquido.
6. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se emplee cualquier aparato con o cerca de niños.
7. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo use, antes de colocar o retirar piezas, y antes de limpiarlo.
8. No lo use en el exterior
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
10. No deje que el cable entre en contacto con una superficie caliente, incluyendo el horno.
11. No lo coloque encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno calentado.
12. El aparato no se puede utilizar para mezclar ingredientes secos y duros, de lo contrario, la hoja cortante puede desafilarse.
13. **Advertencia:** no utilice nunca líquidos calientes ni haga funcionar el aparato vacío.
14. ¡ADVERTENCIA! Tenga cuidado cuando retire, vacíe y limpie el plato de la cuchilla.
15. Como protección adicional se recomienda la instalación de un dispositivo protector frente a fallos de corriente (RCD con una sobrecorriente de hasta 30mA). Pregunte a su instalador.

16. NO opere la unidad de forma continuada durante más de 1,5 minutos. Deje que descanse durante 2 minutos antes de volver a usarla. Después de 3 ciclos, deje que la unidad se enfríe completamente antes de volver a usarla.
17. Pele únicamente 1kg de patatas cada vez. Asegúrese que las patatas no sean demasiado grandes.
18. Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que presentan falta de experiencia y conocimientos, salvo que se les haya supervisado o se les haya formado en el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
19. Se debe supervisar a los niños para asegurarse que no juegan con el aparato.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

ANTES DE USARLO

Antes de usar la peladora de patatas, debe leer detenidamente las instrucciones y guardarlas para uso futuro. Los componentes extraíbles (bol, plato de la cuchilla, centrifugadora de ensalada y tapa) deben limpiarse antes de usarse.

USO DE LA PELADORA DE PATADAS

La peladora de patatas dispone de un motor, un bol, un plato de la cuchilla y una tapa. Extraiga el cable a través de la abertura hasta la longitud que desee. Coloque el motor sobre una superficie limpia y nivelada. El pie de goma del aparato asegura que el aparato se mantiene estable.

Coloque el plato de la cuchilla en medio del bol y llene el bol con agua fría. El agua no debe cubrir el borde exterior del plato de la cuchilla. Coloque el bol sobre el motor y asegúrese que el plato de la cuchilla se ajusta correctamente.

Aclare/lave las patatas para eliminar la suciedad. Coloque las patatas en el plato de la cuchilla en el bol. Añada solo una capa y haga que exista espacio entre las patatas. Puede pelar aproximadamente 1kg a la vez, pero si las patatas son grandes o irregulares de tamaño, debe añadir cantidades más pequeñas.

¡NOTA! Si vierte demasiada agua en el bol, puede derramarla cuando arranque el aparato. Coloque únicamente una capa de patatas en el bol.

Coloque la tapa y gírela en la dirección que indican las flechas para cerrarla. Enchufe el aparato y pulse el interruptor. Aclare una o dos patatas en el plato de la cuchilla para ver si los resultados son óptimos. Si todavía existen áreas sin pelar, vuelva a colocar las patatas y vuelva a colocar la tapa hasta que las patatas estén debidamente peladas. Sin embargo, el tiempo de funcionamiento no debe exceder 1,5 minutos.

Como las patatas presentan superficies irregulares, quedarán algunas zonas sin pelar. Estas partes se eliminan fácilmente con un cuchillo o puede usar el plato de la cuchilla manualmente para eliminarlas.

Si todavía no queda satisfecho con los resultados del pelado, las razones pueden ser:

- Las patatas están colocadas demasiado cerca.
- Tiene más de una capa de patatas en el bol.
- Las patatas son demasiado grandes.
- Las patatas presentan un tamaño muy irregular.
- La duración del pelado ha sido demasiado corta.

USO DE LA CENTRIFUGADORA DE ENSALADA

Limpie la ensalada bajo agua fría y colóquela en la centrifugadora. Retire el plato de la cuchilla del bol y coloque la centrifugadora en el bol. La centrifugadora debe llenarse de forma uniforme, aunque no demasiado (aproximadamente 1/2 lechuga cada vez). Coloque la tapa y gírela en la dirección que indican las flechas para cerrarla.

Enchufe el aparato y pulse el interruptor. Cuando pulse el interruptor, el aparato arrancará inmediatamente. Tras 20-30 segundos, la ensalada estará centrifugada y todavía crujiente. Retire la centrifugadora; el agua se mantiene en el bol y puede vertirse con facilidad en el fregadero.

Si la ensalada no está lo suficientemente seca, simplemente puede centrifugarla un poco más, tras agitar un poco la ensalada. Si desea centrifugar hojas de lechuga completas, solo debe llenar la mitad de la centrifugadora.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El bol, la tapa, y el plato de la cuchilla deben lavarse en agua con detergente neutro o en la cesta superior del lavavajillas. La centrifugadora de ensalada no debe lavarse en el lavavajillas ya que podría doblarse. El motor puede secarse con un paño húmedo. Nunca use detergentes abrasivos que puedan dañar el color.

¡NOTA! El motor nunca debe aclararse bajo el agua o sumergirse en agua o en ningún otro líquido.

DATOS TÉCNICOS:

220-240V • 50/60Hz • 60W

Eliminación cumpliendo con el medio ambiente

¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente! Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

MANUALE DI ISTRUZIONI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Le seguenti precauzioni di sicurezza di base si applicano quando si utilizzano apparecchiature elettriche:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Prima dell'uso controllare che la tensione della presa a muro corrisponda a quella presente sulla targhetta delle specifiche.
3. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati o dopo problemi di funzionamento dell'apparecchio stesso, oppure se è caduto o è stato danneggiato in qualche modo.
Riconsegnare l'apparecchio al centro di assistenza più vicino affinché venga ispezionato, riparato o regolato elettricamente o dal punto di vista meccanico.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore, agente di assistenza autorizzato o tecnico qualificato per evitare pericoli.
5. Per proteggersi contro il rischio di scosse elettriche, non immergere in acqua o altro liquido.
6. Supervisionare rigorosamente l'utilizzo da parte dei bambini o in prossimità di questi.
7. Scollegare la spina dalla presa a muro se l'apparecchio non è in uso, prima di montare o togliere dei pezzi o prima di pulire.
8. Non utilizzare all'esterno.
9. Il cavo di alimentazione non deve penzolare dal bordo del tavolo e non deve circondare.
10. Non lasciare che il cavo tocchi superfici troppo calde, incluso fornelli.
11. Estrarre la spina dalla presa subito dopo l'uso.
12. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
13. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino fonte calda a gas, bruciatore elettrico o forno riscaldato.
14. **ATTENZIONE!** Fare attenzione quando si rimuove, svuota e pulisce il piatto della taglierina.
15. Per una maggiore protezione, si consiglia di installare un dispositivo di protezione contro la corrente di guasto (RCD con corrente di rilascio fino a 30mA). Chiedere al proprio installatore.
16. **NON** utilizzare l'unità di continuo per oltre 1,5 minuti. Far raffreddare per

2 minuti prima di riutilizzarla. Dopo 3 cicli, consentire all'unità di raffreddarsi completamente prima di utilizzarla nuovamente.

17. Pelare solo 1kg di patate per volta. Assicurarsi che le patate non siano troppo grandi.
18. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini) con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, salvo in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
19. I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

PRIMA DELL'USO

Prima di utilizzare il pelapatate, leggere le istruzioni con attenzione e conservarle per futura consultazione. Le parti rimovibili (ciotola, piatto della taglierina, centrifuga per insalata e coperchio) devono essere pulite prima dell'uso.

UTILIZZO DEL PALAPATATE

Il pelapatate ha un'unità motore, ciotola, piatto della taglierina e coperchio. Estrarre il cavo attraverso l'apertura alla lunghezza desiderata. Porre l'unità motore su una superficie pulita e piana. I piedini di gomma sull'apparecchio assicurano la stabilità dello stesso.

Porre il piatto della taglierina al centro della ciotola e riempire la ciotola con acqua fredda. L'acqua non deve coprire il bordo esterno del piatto della taglierina. Porre la ciotola sull'unità motore e assicurarsi che il piatto della taglierina sia inserito correttamente.

Sciacquare/spazzolare le patate per rimuovere lo sporco. Porre le patate sul piatto della taglierina nella ciotola. Aggiungere solo uno strato e lasciare dello spazio tra le patate. È possibile pelare circa 1kg di patate per volta, ma se le patate sono grandi o di forma irregolare, aggiungere una quantità inferiore.

NOTA! Se si versa troppa acqua nella ciotola, può fuoriuscire quando si avvia l'apparecchio. Porre solo uno strato di patate nella ciotola.

Mettere il coperchio e girarlo nella direzione delle frecce per bloccarlo. Collegare l'apparecchio alla corrente e premere

l'interruttore. Risciacquare una o due patate sul piatto della taglierina per veder se il risultato è buono. Se ci sono ancora aree da pelare, rimettere le patate e chiudere nuovamente il coperchio fino a quando le patate sono adeguatamente pelate. Tuttavia, la durata dell'operazione non deve superare 1,5 minuti.

Poiché le patate hanno superfici irregolari, possono restare alcune aree non pelate. Queste sono facilmente rimovibili con un coltello o è possibile usare manualmente il piatto della taglierina per rimuoverle.

Se non si è soddisfatti dei risultati della pelatura, i motivi possono essere:

- Le patate sono poste troppo vicine.
- Si è posto più di uno strato di patate nella ciotola.
- Le patate sono molto grandi.
- Le patate sono di dimensioni molto irregolari.
- La durata della pelatura è stata troppo breve.

UTILIZZO DELLA CENTRIFUGA PER INSALATA

Sciacquare l'insalata sotto acqua fredda e porla nella centrifuga. Rimuovere il piatto della taglierina dalla ciotola e porlo la centrifuga nella ciotola. La centrifuga deve essere riempita in modo uniforme, ma non eccessivamente (circa 1/2 testa di lattuga per volta). Mettere il coperchio e girarlo nella direzione della freccia per bloccarlo.

Collegare l'apparecchio alla corrente e premere l'interruttore. Quando si preme l'interruttore, l'apparecchio si avvia immediatamente. Dopo 20-30 secondi, l'insalata sarà centrifugata e ancora croccante. Rimuovere la centrifuga, l'acqua resta nella ciotola e può essere facilmente versata nel lavandino.

Se l'insalata non è abbastanza asciutta, è possibile fare qualche altro giro per asciugarla ancora un po.

Se si desidera centrifugare intere foglie di lattuga, si deve riempire solo metà della centrifuga.

PULIZIA E MANUTENZIONE

La ciotola, il coperchio e il piatto della taglierina devono essere lavati in acqua e detergente neutro o nel cestello superiore della lavastoviglie. La centrifuga per insalata non può essere lavata nella lavastoviglie, in

quanto potrebbe deformarsi. L'unità motore può essere asciugata con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi che possono danneggiare il colore.

NOTA! L'unità motore non deve mai essere posta sotto l'acqua o immersa in acqua o qualsiasi altro liquido.

SPECIFICHE

220-240V • 50/60Hz • 60W

Smaltimento a norma

Contribuiamo a proteggere l'ambiente! Ricordare di rispettare le normative locali: consegnare il dispositivo elettrico non funzionante a un centro di smaltimento appropriato.

دليل التعليمات

احتياطات مهمة

تنطبق احتياطات السلامة الأساسية التالية عند استخدام الأجهزة الكهربائية:

1. اقرأ كافة التعليمات
2. قبل استخدام الجهاز؛ تحقق من أن جهد المصدر الكهربائي بالمنزل، متوافق مع الجهد الكهربائي المدون على لوحة تصنيف الجهاز.
3. لا يجب تشغيل أي جهاز في حالة تلف السلك أو القابض (الفيشة)، أو بعد ملاحظة سوء أداء الجهاز، أو في حالة سقوطه أو تلفه بأي شكل من الأشكال.
4. أعد الجهاز إلى أقرب مركز خدمة مرخص، وذلك لأغراض الفحص والإصلاح أو القيام بالضبط الكهربائي والميكانيكي.
5. يجب استبدال السلك المستخدم للتوصيل بالمصدر الكهربائي في حالة تلفه، على أن يتم الاستبدال عن طريق جهة التصنيع، أو عن طريق وكيل الصيانة المعتمد، أو عن طريق شخص فني مؤهل، وذلك لتجنب الخطر.
6. للحماية من خطر التعرض لصدمة كهربائية لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سوائل أخرى.
7. يجب توافر الإشراف الوثيق عند استخدام أي جهاز بالقرب من الأطفال.
8. افصل الجهاز من منفذ التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه، وقبل تركيب أو إزالة أي جزء وقبل التنظيف.
9. لا تستخدم المنتج في الخارج.
10. لا تدع السلك يلامس الأسطح الساخنة بما في ذلك الموقد.
11. افصل الجهاز على الفور بعد الاستخدام.
12. لا تسمح بتشغيل الجهاز دون إشراف.
13. لا تضعه على أو بالقرب من موقد غاز أو كهربائي ساخن، أو في فرن ساخن.
14. تحذير! توخ الحذر عند إزالة طبق وحدة القاطع أو تفريره أو تنظيفه.
15. كحماية إضافية، يوصى بتركيب جهاز الحماية من تيار العطل (أداة تعمل بالتيار المتبقي "RCD" مع توفير تيار يصل إلى 30 مللي أمبير). اسأل مسؤول التركيب.
16. لا تقم بتشغيل الوحدة باستمرار لمدة تزيد عن دقيقة ونصف. واتركها تتراح لمدة دقيقتين قبل استخدامها مرة أخرى. وبعد 3 دورات، اترك الوحدة تبرد بالكامل قبل استخدامها مرة أخرى.
17. قم بنقشير كيلو جرام واحد فقط من البطاطس في المرة الواحدة. تأكد من أن البطاطس ليست كبيرة للغاية.
18. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون في عجز في القدرات البدنية، الحسية أو الذهنية أو نقص في الخبرة والمعرفة، إلا إذا تم توفير الإشراف الوثيق لهم أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
19. يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

احتفظ بهذه التعليمات!

قبل الاستخدام

قبل استخدام قشارة البطاطس، يتعين عليك قراءة الإرشادات بعناية وحفظها للاستخدام المستقبلي. يجب تنظيف الأجزاء القابلة للك (الإناء، وطبق وحدة القاطع، ومصفاة السلطة الدوارة، والغطاء) قبل الاستخدام.

استخدام قشارة البطاطس

تحتوي قشارة البطاطس على وحدة محرك، وإناء، وطبق وحدة القاطع، وغطاء. أخرج السلك من الفتحة حتى تصل إلى الطول المطلوب. ضع وحدة المحرك على سطح مستوٍ ونظيف. تضمن الأقدام المطاطية الموجودة بالجهاز وقوف الجهاز بثبات.

ضع طبق وحدة القاطع في منتصف الإناء واملأ الإناء بماء بارد. لا يجب أن يغطي الماء الحافة الخارجية لطبق وحدة القاطع. ضع الإناء على وحدة المحرك وتأكد من تركيب طبق وحدة القاطع بشكل صحيح. اشطف/ادع البطاطس للتخلص من الأوساخ. ضع البطاطس على طبق وحدة القاطع في الإناء. أضف شريحة واحدة فقط وارك مسافة بين حبات البطاطس. يمكنك نقشير واحد كيلو جرام تقريباً في المرة الواحدة ولكن إذا كانت حبات البطاطس كبيرة أو غير منتظمة الحجم، يجب عليك إضافة كميات أقل.

ملاحظة! في حالة صب الكثير من الماء في الإناء، فقد يفيض الماء عند بدء تشغيل الجهاز. ضع شريحة واحدة فقط من البطاطس في الإناء.

ضع الغطاء وقم بتدويره في اتجاه الأسهم لقفله. قم بتوصيل قابس الجهاز واضغط على المفتاح. اشطف حبة واحدة أو حبتين من البطاطس في طبق وحدة القاطع لمعرفة ما إذا كانت النتيجة جيدة. في حالة وجود مناطق غير مقشرة، ضع البطاطس مرة أخرى وضع الغطاء عليها مرة أخرى حتى يتم تقشير البطاطس كما ينبغي. ومع ذلك، لا يجب أن يزيد وقت التشغيل عن دقيقة ونصف.

إذا كانت أسطح حبات البطاطس غير منتظمة، فستترك بعض الأجزاء غير مقشرة. ومن السهل إزالة هذه الأجزاء باستخدام سكين أو يمكنك استخدام طبق وحدة القاطع يدوياً لإزالتها.

إذا لم تكن راضياً عن نتائج التقشير، فقد ترجع الأسباب إلى:

- تم وضع حبات البطاطس على مسافات قريبة للغاية من بعضها البعض.
- لديك أكثر من شريحة بطاطس واحدة في الإناء.
- حبات البطاطس كبيرة للغاية.
- حبات البطاطس غير منتظمة في الحجم بشكل كبير.
- مدة التقشير صغيرة جداً.

استخدام مصفاة السلطة الدوارة

اشطف السلطة تحت الماء البارد وضعها في المصفاة الدوارة. أزل طبق وحدة القاطع من الإناء وضع المصفاة الدوارة في الإناء. يجب ملء المصفاة الدوارة بشكل متساوٍ ولكن ليس كثيراً (حوالي 1/2 رأس من الخس في المرة الواحدة). ضع الغطاء وقم بتدويره في اتجاه السهم لقفله.

قم بتوصيل قابس الجهاز واضغط على المفتاح. عند الضغط على المفتاح، سيبدأ الجهاز على الفور. بعد 20-30 ثانية، سيتم تدوير السلطة وستظل نضرة. أزل المصفاة الدوارة، ويتم حفظ الماء في الإناء ويمكن سكبها بسهولة في البالوعة. إذا لم تكن السلطة جافة بشكل كافٍ، يمكن تدويرها لبعض الوقت بعد تقليب السلطة قليلاً. إذا كنت ترغب في تدوير أوراق خس كاملة، يجب عليك ملء نصف المصفاة الدوارة.

التنظيف والصيانة

يجب غسل الإناء والغطاء وطبق التقطيع في ماء وسائل تنظيف معتدل أو في السلة العلوية لغسالة الأطباق. لا يمكن غسل مصفاة السلطة الدوارة في غسالة الأطباق لأنها قد تلتوي. يمكن تجفيف وحدة المحرك باستخدام قطعة قماش رطبة. لا تستخدم أبداً مذيبيات كاشطة قد تؤدي إلى تلف الألوان.

ملاحظة! لا يجب شطف وحدة المحرك أبداً تحت الماء أو غمرها في الماء أو في أي سائل آخر.

البيانات الفنية

220-240 فولت - 60/50 هرتز - 60 وات

التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة

يمكنك المساعدة في حماية البيئة! رجاء تذكر احترام القوانين المحلية: سلم الأجهزة الكهربائية التي لاتعمل إلى مركز مناسب للتخلص من المخلفات.