

WESTMARK

GEMÜSESCHNEIDER | VEGETABLE SLICER »SPIROMAT«

DE

Gebrauchsanleitung für Westmark Spiromat

1. Arbeiten Sie mit dem Westmark Spiromat auf einer glatten, sauberen Oberfläche. Drücken Sie das Gerät fest an, damit die Saugfüße festen Halt finden.
2. Zum Lösen der Saugnäpfe ziehen Sie an den kleinen Gumminoppen der Saugfüße.
3. Wählen Sie eine der drei sehr scharfen Klingen-Einsätze aus. Stecken Sie die gewählte Klinge in die Schiene gegenüber der Kurbel.
4. Die jeweils nicht genutzten Klingen-Einsätze können in dem Gerät verstaut werden.
5. Schneiden Sie eine kleine Scheibe des Obstes oder Gemüses ab, so dass am Schneidobjekt eine gerade Fläche entsteht. Stecken Sie diese gerade Fläche des Schneidobjekts auf den Halter an der Kurbel.
6. Schieben Sie die Kurbel nach vorne bis das Gemüse / Obst fest zwischen der runden Edelstahl-Führung des Klingen-Einsatzes und der Kurbel sitzt.
7. Kurbeln Sie mit leichtem Druck und schneiden Sie kinderleicht Spiralen.

Die Schneideinsätze:

Schneideinsatz für feine Spiralen, geeignet für beispielsweise Kartoffeln oder Möhren.

Schneideinsatz für stärkere Spiralen, geeignet für beispielsweise Kohl, Paprika oder Rettich.

Schneideinsatz für scheibenförmige Spiralen, zum Beispiel für Gurken oder Äpfel.

Pflegehinweis:

Die Schneideinsätze sind spülmaschinenfest. Wir empfehlen jedoch, die Messer mit wenig Spülmittel von Hand zu spülen. Durch Spülmaschinensalz oder kalkhaltiges Wasser stumpfen sie leicht ab.

Reinigen Sie das Standgerät und die Saugnäpfe mit einem feuchten Lappen.

Sicherheitshinweis:

Die Messer der Schneideinsätze sind sehr scharf! Bitte die Schneideinsätze außer Reichweite von Kindern aufbewahren. Verstauen Sie die Schneideinsätze immer in den dafür vorgesehenen Schubladen des Spiromat.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Westmark Spiromat!



Anleitung |
manual



WESTMARK

GEMÜSESCHNEIDER | VEGETABLE SLICER »SPIROMAT«

GB

Instructions for use for Westmark Spiromat

1. Work with the Westmark Spiromat on a smooth, clean surface. Press firmly on the device so that the suction feet obtain a firm hold.
2. To loosen the suction cups, pull on the small rubber knobs on the suction feet.
3. Select one of the three very sharp blade inserts. Insert the selected blade into the rail opposite the crank.
4. The unused blade inserts can each be stored in the device.
5. Cut off a small slice of the fruit or vegetable so that a straight surface is created on the cutting object. Insert this straight surface of the cutting object onto the holder on the crank.
6. Push the crank forward until the vegetable/ fruit is firmly seated between the round stainless steel guide of the blade insert and the crank.
7. Crank with light pressure and cut spirals with ease.

Cutting inserts:

Cutting insert for fine spirals, suitable for potatoes or carrots, for example.

Cutting insert for coarse spirals, suitable for cabbage, peppers or radishes, for example.

Cutting insert for disc-shaped spirals, for example for cucumbers or apples.

Care Instructions:

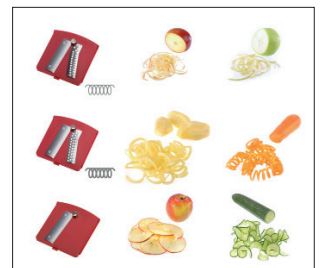
The cutting inserts are dishwasher safe. However, we recommend rinsing the blades by hand with a small amount of detergent. Dishwasher salt or calcareous water will cause them to dull easily.

Clean the free-standing unit and the suction cups with a damp cloth.

Safety notice:

The blades of the cutting inserts are very sharp! Please keep the cutting inserts out of the reach of children. Always store the cutting inserts in the appropriate drawers on the Spiromat.

We hope you enjoy your Westmark Spiromat!



Anleitung |
manual



WESTMARK

GEMÜSESCHNEIDER | VEGETABLE SLICER »SPIROMAT«

FR

Manuel d'utilisation du Westmark Spiromat

1. Utilisez le Westmark Spiromat sur une surface lisse et propre. Appuyez bien l'appareil sur la surface pour que les pieds ventouses adhèrent correctement.
2. Pour détacher les ventouses, tirez sur les picots en caoutchouc des pieds ventouses.
3. Choisissez l'une des trois lames très aiguisées. Placez la lame choisie dans les rails en face de la manivelle.
4. Vous pouvez stocker les lames non utilisées dans l'appareil.
5. Coupez une petite tranche du fruit ou du légume pour former une surface droite. Posez cette surface droite sur le support de la manivelle.
6. Poussez la manivelle vers l'avant jusqu'à ce que le légume / le fruit tienne bien entre la glissière ronde en acier inoxydable de la lame et la manivelle.
7. Tournez la manivelle en appuyant un peu et coupez des spirales en toute simplicité.

Les outils de coupe:

Outil de coupe pour des spirales fines, convient pour les pommes de terre ou les carottes par exemple.

Outil de coupe pour des spirales plus épaisses, convient pour les choux, les poivrons ou les radis par exemple.

Outil de coupe pour des spirales circulaires, convient pour les concombres ou les pommes par exemple.

Instructions d'entretien:

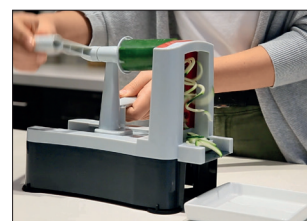
Les outils de coupe peuvent passer au lave-vaisselle. Nous conseillons cependant de les laver à la main avec un peu de liquide vaisselle. Les sels pour lave-vaisselle ou l'eau calcaire peuvent les émousser.

Nettoyez l'appareil sur pied et les ventouses avec un chiffon humide.

Consignes de sécurité:

Les couteaux des outils de coupe sont très aiguisés ! Veuillez conserver les outils de coupe hors de portée des enfants. Stockez-les toujours dans le tiroir du Spiromat prévu à cet effet.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre Westmark Spiromat!



Anleitung |
manual



WESTMARK

GEMÜSESCHNEIDER | VEGETABLE SLICER »SPIROMAT«

NL

Gebruikshandleiding voor Westmark Spiromat

1. Gebruik de Westmark Spiromat op een glad, zuiver oppervlak. Druk het apparaat tegen het oppervlak aan zodat de zuigvoeten een stevige houvast vinden.
2. Trek aan de kleine rubberen nopjes om de zuignappen los te maken.
3. Kies één van de drie zeer scherpe, afneembare messen. Plaats het gekozen mes in de gleuf tegenover de hendel.
4. De messen die niet worden gebruikt, kunnen in het apparaat worden opgeborgen.
5. Snijd een klein schijfje van de groente of het stuk fruit af zodat het object een recht oppervlak krijgt aan de snijkant. Plaats dit recht oppervlak van het object op de houder aan de hendel.
6. Schuif de hendel naar voren totdat de groente / het stuk fruit vast tussen het ronde roestvrij staal van het mes en de hendel zit.
7. Draai met lichte druk en snijd op zeer eenvoudige wijze spiralen.

De afneembare messen:

Mes voor fijne spiralen, geschikt voor bijvoorbeeld aardappelen of wortelen.

Mes voor sterkere spiralen, geschikt voor bijvoorbeeld kool, paprika of rammenas.

Mes voor schijf-vormige spiralen, bijvoorbeeld voor augurken of appels.

Onderhoud:

De inzetstukken zijn geschikt voor in de vaatwasmachine. Wij raden echter aan om de messen met wat spoelmiddel met de hand proper te maken. Door het zout in de vaatwasmachine of kalkhoudend water stampen ze lichtjes af.

Reinig het apparaat en de zuignappen met een vochtige doek.

Veiligheidsinstructies:

De messen van de inzetstukken zijn zeer scherp! Gelieve deze inzetstukken buiten het bereik van kinderen te bewaren. Berg de messen altijd op in het daarvoor voorziene schuifje van de Spiromat.

Wij wensen u veel plezier met uw Westmark Spiromat!



Anleitung |
manual



WESTMARK

GEMÜSESCHNEIDER | VEGETABLE SLICER »SPIROMAT«

ES

Instrucciones de uso de Westmark Spiromat

1. Trabaje coEsWestmark Spiromat sobre una superficie lisa y limpia. Presione sobre el aparato para que la base adherente quede fijada a la superficie.
2. Para soltar las ventosas tire de los pequeños tacos de goma dispuestos sobre la base adherente.
3. Seleccione uno de los tres accesorios de cuchillas súper afiladas disponibles. Coloque la cuchilla deseada en el riel frente al engranaje.
4. Puede almacenar en el aparato los accesorios de cuchillas que no vaya a utilizar.
5. Corte una pequeña rodaja de un extremo de la fruta o la verdura a utilizar para que el alimento a cortar presente una superficie plana. Coloque esta superficie plana del alimento a cortar sobre el soporte de la manivela.
6. Desplace la manivela hacia delante hasta que la verdura / fruta quede fijada entre la guía redonda de acero inoxidable del accesorio de cuchilla y la manivela.
7. Realice giros con la manivela ejerciendo ligera presión y corte espirales sencillas.

Los accesorios de corte:

Accesorio de corte para espirales finas ideal para, por ejemplo, patatas o zanahorias.

Accesorio de corte para espirales más gruesas apto para, por ejemplo, repollo, pimientos o rábano.

Accesorio de corte para espirales con forma de lámina para, por ejemplo, pepinos o manzanas.

Consejos de cuidado:

Los accesorios de corte son aptos para el lavavajillas. No obstante, recomendamos lavar a mano las cuchillas con un poco de jabón, pues la sal del lavavajillas o el agua caliza podría desafilirlas ligeramente.

Limpie el soporte y las ventosas con un trapo húmedo.

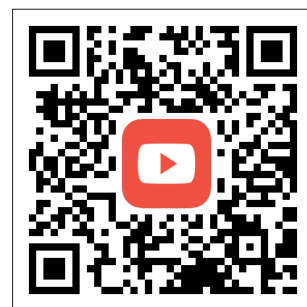
Advertencia de seguridad:

¡Las cuchillas de los accesorios de corte están muy afiladas! Por favor, mantenga los accesorios de corte fuera del alcance de los niños. Almacene siempre los accesorios de corte en los cajones previstos para ello en el Spiromat.

¡Esperamos que disfrute con su Westmark Spiromat!



Anleitung |
manual



WESTMARK

GEMÜSESCHNEIDER | VEGETABLE SLICER »SPIROMAT«

PT

Instruções de utilização do Spiromat da Westmark

1. Trabalhe com o Spiromat da Westmark numa superfície lisa e limpa. Exerça força sobre o aparelho, para que as ventosas fiquem bem fixadas.
2. Para soltar as ventosas, puxe pelas saliências de borracha das mesmas.
3. Escolha uma dos três acessórios de lâmina extremamente afiados. Insira a lâmina escolhida na calha, em posição oposta à manivela.
4. As lâminas que não estejam a ser utilizadas podem ser guardadas no aparelho.
5. Corte uma pequena rodela da fruta ou do legume, formando uma superfície de corte lisa. Coloque esta superfície lisa no suporte da manivela.
6. Empurre a manivela até à frente, até a fruta ou o legume ficar entre a guia redonda em aço inoxidável do acessório de lâmina e a manivela.
7. Dê à manivela exercendo uma pressão ligeira e corte espirais com a maior facilidade.

Os acessórios de corte:

Acessório de corte para espirais finas, adequado para, por exemplo, batatas ou cenouras.

Acessório de corte para espirais mais grossas, adequado para, por exemplo, couve, pimentos ou rábano.

Acessório de corte para espirais muito largas, por exemplo, pepinos ou maçãs.

Recomendações de cuidado:

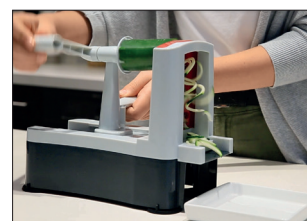
Os acessórios de corte podem ser lavados na máquina. Contudo, recomendamos a lavagem das lâminas à mão, com um pouco de detergente, já que o sal da máquina de lavar loiça ou água muito calcária as torna rombas.

Limpe o aparelho e as ventosas com um pano húmido.

Indicação de segurança:

As lâminas dos acessórios de corte são muito afiadas! Mantenha os acessórios de corte fora do alcance de crianças. Guarde os acessórios de corte sempre no compartimento do Spiromat previsto para o efeito.

Esperamos que se divirta muito com o Spiromat da Westmark!



Anleitung |
manual



WESTMARK

GEMÜSESCHNEIDER | VEGETABLE SLICER »SPIROMAT«

IT

Istruzioni per l'uso dello Spiromat Westmark

1. Usare lo Spiromat Westmark su una superficie liscia e pulita.
Per fare aderire saldamente le basi a ventosa, premere con forza l'utensile.
2. Per sbloccare le ventose, tirare i gommini delle basi a ventosa.
3. Le lame non utilizzate possono essere riposte nell'utensile.
4. As lâminas que não estejam a ser utilizadas podem ser guardadas no aparelho.
5. Tagliare una piccola fetta della frutta o della verdura in modo da creare una superficie liscia sull'alimento da tagliare. Mettere questa superficie liscia dell'alimento da tagliare sul supporto posto sulla manovella.
6. Spingere la manovella in avanti fino a quando la verdura / frutta viene fissata saldamente tra la guida rotonda in acciaio inox della lama e la manovella.
7. Girare esercitando una leggera pressione e realizzare facilmente spirali.

Le lame:

Lama per spirali sottili, adatta ad esempio per patate o carote.

Lama per spirali più spesse, adatta ad esempio per cavolo, peperoni orafano.

Lama per spirali a disco, ad esempio per cetrioli o mele.

Istruzioni per la cura:

Le lame possono essere lavate in lavastoviglie. Consigliamo comunque di lavare le lame a mano con poco detersivo per stoviglie. A causa del sale della lavastoviglie o dell'acqua calcarea possono perdere il filo.

Pulire l'utensile fisso e le ventose con uno strofinaccio umido.

Avvertenze sulla sicurezza:

Le lame sono molto affilate! Tenerle fuori della portata dei bambini e riporle sempre negli appositi cassetti dello Spiromat.

Le auguriamo di godere a lungo del Suo Spiromat Westmark!



Anleitung |
manual



WESTMARK

GEMÜSESCHNEIDER | VEGETABLE SLICER »SPIROMAT«

PL

Instrukcja obsługi dla urządzenia Spiromat firmy Westmark

1. Pracuj ze Spiromatem firmy Westmark na płaskiej i czystej powierzchni. Mocno przyciśnij urządzenie, aby stopki z przyssawkami można przywarły do podłoża.
2. Aby odkleić przyssawki, pociągnij za małe gumowe wypustki.
3. Wybierz jeden z trzech ostrych wkładów z ostrzami. Wybrane ostrze włóż w szynę naprzeciw korby.
4. Nie używane wkłady z ostrzami można przechowywać w urządzeniu.
5. Odetnij mały plaster owocu lub warzywa tak, aby na krojonym owocu lub warzywie powstała płaska powierzchnia. Tę płaską powierzchnię wetknij w uchwyt przy korbie.
6. Przesuń korbę do przodu tak, aby warzywo lub owoc znalazło się w stabilnej pozycji pomiędzy okrągłą prowadnicą ze stali szlachetnej wkładu ostrza a korbą.
7. Kręć korbą z lekkim dociskiem, wycinając spirale.

Wkłady tnące:

Wkład tnący do cienkich spirali, przeznaczony na przykład do kartofli lub marchwi.

Wkład tnący do grubszych spirali, przeznaczony na przykład do kapusty, papryki lub rzodkiewek.

Wkład tnący do spirali w kształcie plasterków, na przykład do ogórków lub jabłek.

Wskazówki pielęgnacyjne:

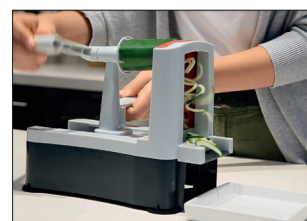
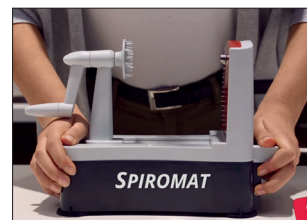
Wkłady tnące można zmywać w zmywarkach. Pomimo tego zalecamy myć je ręcznie w płynie do zmywania naczyń. Sól do zmywarek i twarda woda powodują ich tępienie.

Urządzenie i przyssawki należy czyścić wilgotną ściereczką.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa:

Noże wkładów tnących są bardzo ostre! Wkłady tnące należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Wkłady tnące należy zawsze przechowywać w przeznaczonych do tego szufladach w urządzeniu Spiromat.

Życzymy Państwu dużo radości podczas pracy z urządzeniem Spiromat firmy Westmark!



Anleitung |
manual



WESTMARK

GEMÜSESCHNEIDER | VEGETABLE SLICER »SPIROMAT«

RO

Instrucțiuni de folosire pentru Westmark Spiromat

1. Lucrați cu aparatul Westmark Spiromat numai dacă acesta este așezat pe o suprafață netedă și curată. Apăsați aparatul bine pe suprafața pe care este așezat pentru ca picioarele sale, care sunt prevăzute cu ventuze, să adere bine la acea suprafață.
2. Pentru desfacerea ventuzelor trageți ușor de micile știfturi din cauciuc ale picioarelor sale cu ventuze.
3. Alegeți una din cele trei insertii de tăiere care sunt prevăzute cu lame extrem de ascuțite. Introduceți insertia de tăiere aleasă în șina aflată vis-a-vis de manivela.
4. Insertiile de tăiere care nu se află momentan în uz pot fi păstrate în sertarele care le sunt destinate în corpul aparatului.
5. Tăiați o mică felie din fructul sau din leguma pe care urmează s-o prelucrați, astfel încât să se formeze o suprafață dreaptă. Așezați leguma sau fructul cu această suprafață dreaptă pe suportul de pe manivela.
6. Împingeți manivela înainte până ce fructul/leguma este prins/ă ferm între ghidajul rotund din oțel inoxidabil al insertiei de tăiere și manivela.
7. Învârtiți manivela, exercitând totodată o ușoară presiune asupra ei și tăiați în acest fel cu ușurință spirale din fruct/din legumă.

Indicație de îngrijire:

Insertie de tăiere pentru spirale fine, potrivite de exemplu pentru cartofi sau pentru morcovi.

Insertie de tăiere pentru spirale mai groase, potrivite de exemplu pentru varză, ardei sau ridichi.

Insertie de tăiere pentru spirale discoidale, potrivite de exemplu pentru castraveți sau pentru mere.

Wskazówki pielęgnacyjne:

Insertiile de tăiere pot fi curățate în mașina de spălat veselă. Recomandăm totuși ca insertiile să fie spălate manual cu apă în care s-au dizolvat câteva picături de detergent pentru vase. Aceasta deoarece lamele tăietoare s-ar putea toci ca urmare a efectului sărurilor și apei dure, folosite în mașinile de spălat veselă.

Aparatul și picioarele sale cu ventuze se pot curăți prin ștergerea lor cu o cârpă umedă.

Recomandare privind securitatea:

Cuțitele din insertiile de tăiere sunt extrem de ascuțite! Vă rugăm să păstrați insertiile de tăiere în afara razei de accesibilitate a copiilor. Depozitați în acest scop insertiile de tăiere întotdeauna în sertarele care sunt prevăzute în acest scop în corpul aparatului Spiromat.

Vă dorim să aveți parte de multă bucurie aparatul Westmark Spiromat!



Anleitung |
manual



WESTMARK

GEMÜSESCHNEIDER | VEGETABLE SLICER »SPIROMAT«

CZ

Návod k použití spiralizéru Westmark

1. Se spiralizérem Westmark pracujte na rovném a čistém povrchu. Příklad pevně přitlačte, aby se přísavné patky pevně přisály.
2. K uvolnění přísavky zatáhněte za malé gumové výstupky přísavných patek.
3. Vyberte jednu z velmi ostrých čepelových násad. Zvolenou čepel zasuňte do kolejničky proti klice.
4. Čepelové nástavce, které právě nepoužíváte, můžete skladovat v přístroji.
5. Odkrojte malý plátek ovoce nebo zeleniny, aby na řezané potraviny vznikla rovná plocha. Rovnou plochu krájené potraviny nasadte na držák, který je umístěn na klice.
6. Klikou otáčejte dopředu, dokud se zelenina / ovoce pevně neusadí mezi kulaté nerezové vedení čepelového nástavce a kliku.
7. Otáčejte klikou při vyvíjení slabého tlaku a zcela jednoduše nakrájejte spirály.

Řezací nástavce:

Řezací nástavec pro tenké spirály, vhodný např. na brambory nebo mrkve.

Řezací nástavec pro silnější spirály, vhodný např. na brukve, papriky nebo ředkve.

Řezací nástavec na spirály ve tvaru plátků, např. na okurky nebo jablka.

Pokyny na údržbu:

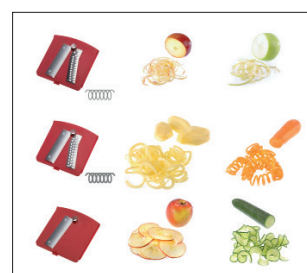
Řezací nástavce jsou vhodné na mytí v myčce na nádobí. Doporučujeme však mýt nože ručně při použití malého množství mycího prostředku. Sůl do myčky na nádobí nebo tvrdá voda je totiž mírně otupující.

Stojatý přístroj a přísavky čistěte jen vlhkou utěrkou.

Bezpečnostní pokyny:

Nože řezacích nástavců jsou velmi ostré! Řezací nástavce uchovávejte mimo dosah dětí a skladujte je vždy v příslušných zásuvkách spiralizéru.

Přejeme vám hodně radosti s vaším spiralizérem Westmark!



Anleitung |
manual



WESTMARK

GEMÜSESCHNEIDER | VEGETABLE SLICER »SPIROMAT«

GR

Οδηγίες χρήσης για το Spiromat της Westmark

1. Εργαστείτε με το Spiromat της Westmark σε μια λεία, καθαρή επιφάνεια. Πιέστε σταθερά τη συσκευή, για να σταθεροποιηθούν σε μια θέση οι βεντούζες στήριξης.
2. Για να απελευθερώσετε τις βεντούζες, τραβήξτε τα μικρά λαστιχένια στηρίγματα στις βεντούζες στήριξης.
3. Επιλέξτε ένα από τα τρία πολύ κοφτερά εξαρτήματα λεπίδων. Τοποθετήστε τη λεπίδα που επιλέξατε στη θήκη που βρίσκεται απέναντι από τον στρόφαλο.
4. Τα εξαρτήματα λεπίδων που δεν χρησιμοποιούνται μπορούν να αποθηκευθούν στη συσκευή.
5. Κόψτε μια μικρή φέτα φρούτου ή λαχανικού, έτσι ώστε να δημιουργηθεί στο αντικείμενο κοπής μια ευθεία επιφάνεια. Τοποθετήστε την ευθεία επιφάνεια του αντικειμένου κοπής στο στηρίγμα που βρίσκεται στον στρόφαλο.
6. Σπρώξτε τον στρόφαλο προς τα εμπρός έτσι ώστε το λαχανικό / φρούτο να βρίσκεται σταθερά ανάμεσα από τον στρογγυλό οδηγό από ανοξείδωτο χάλυβα του εξαρτήματος λεπίδων και τον στρόφαλο.
7. Γυρίστε με ελαφριά πίεση και κόψτε σπιράλ με μεγάλη ευκολία.

Τα εξαρτήματα κοπής:

Εξάρτημα κοπής για λεπτά σπιράλ, κατάλληλο για παράδειγμα για πατάτες ή καρότα.

Εξάρτημα κοπής για παχύτερα σπιράλ, κατάλληλο για παράδειγμα για λάχανο, πιπεριά ή ραπανάκι.

Εξάρτημα κοπής για δισκοειδές σπιράλ, για παράδειγμα, για αγγούρια ή μήλα.

Οδηγίες φροντίδας:

Τα εξαρτήματα κοπής πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, συνιστάται να ξεπλένετε τα μαχαίρια με το χέρι με μικρή ποσότητα απορρυπαντικού πιάτων. Το αλάτι για το πλυντήριο πιάτων ή το ασβεστούχο νερό αμβλύνουν τα μαχαίρια.

Καθαρίστε τη συσκευή και τις βεντούζες με ένα υγρό πανί.

Οδηγίες ασφαλείας:

Οι λεπίδες των εξαρτημάτων κοπής είναι πολύ κοφτερές! Τα εξαρτήματα κοπής πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά. Αποθηκεύετε τα εξαρτήματα κοπής πάντα στα προοριζόμενα για αυτό τον σκοπό συρτάρια του Spiromat.

Σας ευχόμαστε καλή διασκέδαση με το Spiromat της Westmark!



Anleitung |
manual



WESTMARK

GEMÜSESCHNEIDER | VEGETABLE SLICER »SPIROMAT«

RU

Инструкция по эксплуатации Westmark Spiromat

1. Для выполнения работ следует установить Westmark Spiromat на гладкую ровную поверхность. Для надежной фиксации опор-присосок следует сильно прижать прибор.
2. Для отсоединения присосок следует потянуть за маленькие резиновые выступы опор.
3. Выбрать одну из трех сменных вставок с острым лезвием. Вставить выбранное лезвие в направляющую напротив рукоятки.
4. Неиспользуемые сменные вставки с лезвиями можно убрать в прибор.
5. Отрезать маленькую дольку от фрукта или овоща, чтобы на разрезаемом объекте образовалась ровная поверхность. Одеть разрезаемый объект этой ровной поверхностью на держатель рукоятки.
6. Передвинуть рукоятку вперед, чтобы прочно зажать овощ / фрукт между изготовленной из нержавеющей стали круглой направляющей вставки с лезвием и рукояткой.
7. Слегка прижимая, вращать рукоятку и нарезать спирали.

Режущие вставки:

Вставка для нарезания тонких спиралей, например, подходящая для картофеля и моркови.

Вставка для нарезания более толстых спиралей, например, подходящая для капусты, сладкого перца или редьки.

Вставка для нарезания дисковидных спиралей, например, из огурцов или яблок.

Указание по уходу:

Режущие вставки пригодны для мытья в посудомоечной машине. Однако рекомендуется мыть ножи вручную с применением небольшого количества моющего средства. Вследствие воздействия посудомоечной соли или жесткой воды они слегка притупляются.

Следует производить чистку основного блока и присосок влажной тряпкой.

Указание по технике безопасности:

Ножи режущих вставок очень острые! Следует хранить режущие вставки в недоступном для детей месте. Следует всегда убирать режущие вставки в предназначенные для этого ниши прибора Spiromat.

Надеемся, что вы останетесь довольны изделием Westmark Spiromat!



Anleitung |
manual

