

# KULT Pro

## Spiralizer z zestawem 5 wkładów tnących



**Instrukcja obsługi**

## Budowa spiralizera



1. Popychacz do pionowej rurki podajnikowej do spiralizowania
2. Pionowa rurka podajnikowa do spiralizowania
3. Popychacz do ukośnej rurki podajnikowej do ścierania i krojenia na plastry
4. Ukośna rurka podajnikowa do ścierania i krojenia na plastry

5. Wkłady tnące
6. Obsada wkładu tnącego
7. Przycisk włączania/wyłączania Start/Stop
8. Moduł silnikowy
9. Pojemnik odbiorczy
10. Szczotka do mycia

### Podstawowe wskazówki w zakresie bezpieczeństwa

- Sprzęt opisany w niniejszej instrukcji może być użytkowany przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub że otrzymały informacje o bezpiecznym korzystaniu z urządzenia i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Należy dopilnować, aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia jak i jego przewodu zasilającego.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem rąk do części, które poruszają się w czasie pracy urządzenia, urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.
- Ponadto urządzenie należy zawsze odłączać od zasilania, jeżeli ma być zostawione bez nadzoru lub jeżeli użytkownik ma zamiar urządzenie zmontować, rozłożyć lub wyczyścić.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego urządzenia, ze względów bezpieczeństwa musi on zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
- Po użyciu urządzenia i jego akcesoriów, należy wyczyścić wszystkie powierzchnie/części, które miały styczność z żywnością. Stosowne zalecenia podane są w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach, takich jak:
  - kuchnie dla pracowników w placówkach handlowych, biurach i innych miejscach pracy;
  - gospodarstwa rolne;
  - hotele, motele i inne pomieszczenia mieszkalne (do użytku przez klientów);
  - pensjonaty oferujące nocleg i śniadanie.Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku stricte komercyjnego.
- Urządzenie należy zawsze użytkować zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Eksploatacja niezgodna z instrukcją grozi porażeniem elektrycznym lub innymi niebezpieczeństwami.
- W trakcie opróżniania pojemnika lub czyszczenia urządzenia należy zwracać uwagę na ostre krawędzie tnące ostrzy.

## Przed użyciem

Urządzenie należy użytkować wyłącznie do celu, do którego jest przeznaczone, przy jednoczesnym przestrzeganiu instrukcji obsługi. Dlatego też przed rozpoczęciem eksploatacji należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję. Zawiera ona zalecenia dotyczące użytkowania, czyszczenia i konserwowania urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody powstałe w razie nieprzestrzegania instrukcji. Instrukcję należy przechowywać w odpowiednim miejscu i przekazać ją ewentualnemu następnemu użytkownikowi wraz z urządzeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, a raczej tylko do przygotowywania potraw w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego.

Podczas eksploatacji należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

### Dane techniczne

Napięcie znamionowe: 220 - 240 V~ 50-60 Hz

Pobór mocy: 80 W

Klasa bezpieczeństwa: II

## Zalecenia bezpieczeństwa

- Urządzenie można podłączać wyłącznie do uziemionych gniazd elektrycznych zamontowanych zgodnie z odpowiednimi przepisami. Przewód zasilający i wtyk muszą być suche.
- Przewodu zasilającego nie należy naciągać lub przyciskać do ostrych krawędzi ani zostawiać w pozycji wiszącej, natomiast należy go chronić przed wysoką temperaturą i olejami.
- Nie należy stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. na płytach grzejnych i w podobnych miejscach; nie powinno się też użytkować urządzenia w pobliżu otwartych źródeł ognia.
- Nie wolno wyciągać wtyku z gniazda pociągając za przewód zasilający; nie należy też wyciągać wtyku mokrymi rękami.
- Nie należy włączać urządzenia, jeśli nie włożono wkładu tnącego.
- Nie wolno wyciągać wkładu tnącego, zanim silnik urządzenia i wkład nie zatrzymają się.
- Wkład tnący wolno wyciągnąć dopiero po wyjęciu wtyku z gniazda elektrycznego.
- Nie należy nigdy transportować urządzenia z włożonym wkładem tnącym.
- Przed wymianą akcesoriów lub dodatkowych części ruchomych, urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od źródła zasilania.
- Należy korzystać wyłącznie z dostarczonych oryginalnych wkładów tnących.
- Należy zaprzestać użytkowania urządzenia i/lub natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania:
  - w razie uszkodzenia urządzenia lub jego przewodu zasilającego.
  - w razie podejrzenia, że wystąpiła usterka po tym, jak urządzenie spadło z wysokości lub uległo innemu, podobnemu wypadkowi. W takich przypadkach należy przekazać urządzenie do naprawy.
- Nie należy zanurzać modułu silnikowego w wodzie.
- W razie użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, nieprawidłowego posługiwania się lub niewłaściwie wykonanych napraw, nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia. Dotyczy to także odpowiedzialności z tytułu gwarancji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Wspornik szpikulca popychacza posiada ostre krawędzie - występuje ryzyko zranienia się.

## Użytkowanie

Krajalnica spiralna z zestawem 5 wkładów tnących umożliwia łatwe i szybkie przygotowanie zdrowych makaronów warzywnych, sałatek i ozdobnych przystawek z owoców i warzyw. Owoce i warzywa najbardziej odpowiednio do spiralizowania powinny mieć twardą teksturę, wydłużony kształt i średnicę około 30-60 mm. Do ścierania i krojenia na plasterki zalecane są produkty o średnicy 30-40 mm. Urządzenie nie jest przeznaczone do obróbki szczególnie miękkich owoców i warzyw (np. bakłażanu czy ugotowanych buraków).

## Wkłady tnące (5) w zestawie urządzenia

Dla łatwiejszego rozróżnienia wkłady tnące dostarczane wraz z urządzeniem oznaczone są numerami naniesionymi na boku:

Wkład nr 1: do makaronu tagliatelle (szerokość ostrza ok. 9 mm)

Wkład nr 2: do makaronu linguine (szerokość ostrza ok. 5 mm)

Wkład nr 3: do spaghetti (szerokość ostrza ok. 3 mm)

Wkład nr 4: do makaronu pappardelle (szerokość ostrza ok. 35 mm)

Wkład nr 5: do makaronu tornados (szerokość ostrza ok. 20 mm)

### Stosowanie wkładów tnących (5)

Do spiralizowania razem z pionową rurką podajnika (2):

Wkład tnący 1-5

Do ucierania razem z ukośną rurką podajnika (4)

Wkład tnący 1-3

Do krojenia na plastry razem z ukośną rurką podajnika (4)

Wkład tnący 4

Zywność (surowa)	Wkład tnący 1	Wkład tnący 2	Wkład tnący 3	Wkład tnący 4	Wkład tnący 5
Jabłko (usunąć środek)	✓	✓ (zalecany)	-	✓	-
Gruszka (usunąć środek)	✓	✓ (zalecany)	✓	✓	✓
Łodyga brokułów	✓	✓ (zalecany)	✓	✓	✓
Marchewka	✓	✓	-	✓	✓
Ziemniaki	✓	✓	✓	✓	✓
Ogórek (o stałej konsystencji)	✓	✓	-	✓	✓
Słodki ziemniak	✓	✓	✓	✓	✓
Rzodkiew czerwona	✓	✓	✓	✓	✓
Rzodkiew	✓	✓	✓	✓	✓
Cukinia	✓	✓	✓	✓	✓

**Uwaga:** informacje podane w tabeli mają charakter orientacyjny; urządzenie można wykorzystać do obróbki także innych produktów żywnościowych. Jako że twardość warzyw i owoców może przybierać różne wartości, zaleca się stosowanie wkładów tnących nr (5).

## Przed pierwszym użyciem

Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z zaleceniami w rozdziale zatytułowanym „Czyszczenie i konserwacja”.

- Umieścić obsadę (6) wkładu tnącego w module silnikowym (8).
- Wybrać odpowiedni wkład tnący (5) i wsunąć go do obsady (6).  
**Uwaga:** ostrza wkładu tnącego (5) są ostre; wkład należy chwycić wyłącznie za elementy z tworzywa sztucznego.
- Teraz należy umieścić odpowiednią rurkę podajnika (2.4) na wkładzie tnącym (5) i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż w sposób odczuwalny zablokuje się we właściwym położeniu.  
**Uwaga:** w razie niezablokowania rurek podajnika (2,4) we właściwym położeniu, uruchomienie urządzenia nie będzie możliwe.
- Do urządzenia wstawić przezroczysty pojemnik odbiorczy (9), do którego będzie wpadać produkt po spiralizowaniu, przetarciu lub pokrojeniu.
- Włożyć wtyk do gniazda zasilania elektrycznego.
- W razie spiralizowania żywności: należy nadziać produkt na popychacz (1).  
**Uwaga:** wspornik szpikulca popychacza (1) posiada ostre krawędzie.
- Wsunąć produkt wraz z odpowiednim popychaczem (1.3) do rurki podajnika (2.4). Należy dopilnować, aby produkt był ułożony centralnie w czasie wsuwania do rurki podajnika. Aby uruchomić urządzenie, należy nacisnąć przycisk start/stop (7).  
**Uwaga:** aby doprowadzić do kontaktu składników z wkładem tnącym (5) wystarczy lekko nacisnąć na popychacz (1,3).
- Po obróbce danej porcji produktu należy wyłączyć urządzenie, aby móc załadować nową porcję.
- Po zakończeniu obróbki żywności należy wyciągnąć wtyk z gniazda elektrycznego. Wkład tnący (5) wyciąga się delikatnie naciskając go od spodu (patrz ilustracja).






**Uwaga:** ostrza wkładu tnącego (5) są ostre; wkład należy chwycić wyłącznie za elementy z tworzywa sztucznego.

### Przydatne wskazówki

- Podczas krojenia warzyw w regularnych odstępach czasu na krótki okres czasu można zmniejszyć nacisk na popychacz (1,3), co zapobiegnie tworzeniu się spirali bez końca. Dzięki temu nitki makaronu z warzyw będą krótsze i łatwiejsze do porcjowania.
- Zawsze kiedy jest to możliwe, należy zapełniać rurki podajnika (2,4) w pozycji pionowej, co pozwoli uzyskać najbardziej optymalne wyniki obróbki.
- Im bardziej wyrównana jest zewnętrzna powierzchnia produktu, tym łatwiejsze jest przycinanie niekończącej się spirali. Z tego właśnie powodu produkty takie jak na przykład marchewka, powinny być krojone na plasterki przed gotowaniem.
- Produkty o średnicy przekraczającej 60 mm nie nadają się do obróbki, jednakże można je okroić do okrągłego kształtu, usuwając boczne fragmenty, i wtedy już można je kroić w spiralizatorze.
- Zalecane jest, aby czynność krojenia nie trwała dłużej niż 2 minuty.

## Czyszczenie i konserwacja

Po zakończeniu użytkowania należy wyjąć wtyk z gniazda zasilania. Nigdy nie wolno zanurzać modułu z silnikiem (8) w wodzie, można go jedynie przecierać wilgotną szmatką. Nie należy używać ściernych środków do czyszczenia. Podczas czyszczenia wkładów tnących (5) i podpórki szpikulca, należy zachować ostrożność i nie skaleczyć się ostrzami lub ostrymi krawędziami; najlepszym rozwiązaniem jest użycie szczotki (10) dostarczanej w zestawie. Ponadto należy pamiętać, aby zawsze chwycić wkłady tnące (5) za element z tworzywa sztucznego. Wszystkie elementy wymiwalne (popychacz (1,3), pojemnik odbiorczy (9), rurki podajnika (2,4), obsady wkładów tnących (6) i same wkłady tnące (5) nadają się do mycia w zmywarce, co ułatwia czyszczenie urządzenia. Niemniej jednak zalecamy, aby wkłady tnące (5) delikatnie czyścić pod ciepłą bieżącą wodą za pomocą dołączonej szczotki. Regularne mycie w zmywarce może doprowadzić do stępienia ostrzy.

	 Można myć w zmywarce	 Można sptukiwać pod bieżącą wodą	 Można przecierać wilgotną ściereczką
<b>Popychacz (1, 3)</b>	✓	✓	✓
<b>Pojemnik odbiorczy (9)</b>	✓	✓	✓
<b>Rurki podajnika (2, 4)</b>	✓	✓	✓
<b>Obsada wkładu tnącego (6)</b>	✓	✓	✓
<b>Wkłady tnące (5)</b>	✓	✓	✓
<b>Moduł silnikowy (8)</b>	-	-	✓

Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dyrektyw 2014/35/UE, 2014/30/UE oraz 2009/125/WE.



Po zakończeniu okresu użytkowania, nie wolno usuwać niniejszego produktu w normalnych odpadach komunalnych, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Materiały nadają się do powtórnego wykorzystania, zgodnie z ich odpowiednim oznaczeniem. Ponowne używanie starych urządzeń, przekazywanie ich do recyklingu lub wykorzystanie w inny sposób stanowi istotny wkład w ochronę środowiska naturalnego. Informację o lokalizacji najbliższego punktu zbiórki urządzeń można uzyskać w odpowiednim urzędzie gminy.

Zastrzega się możliwość zmian.

**Producent:**

WMF consumer electric GmbH  
Messerschmittstraße 4  
D-89343 Jettingen-Scheppach  
Niemcy  
[www.wmf-ce.de](http://www.wmf-ce.de)

---

**Dystrybutor:**

GRUPE SEB POLSKA SP. Z O.O.  
Ul. INFLANCKA 4C 00-189 WARSZAWA  
POLSKA

0416540011  
IB-16540011-04-1707