

## Használati utasítás

### Leírás

1. Alapszerkezet
2. Tapadókorong
3. Tapadókorong fogókarja
4. Hely a tárolónak
5. 3 penge
  - a) szélesmetélt
  - b) spagetti
  - c) spirálszeletek
6. Tároló a pengéknek
7. Felhelyezett penge
8. Penge gyűrűje
9. Szerkezet
10. Tüskés orsó
11. Tekerőkar
12. Szerkezet fogókarja
13. Szerkezet biztosítója
14. Tál

### Jellemzés

A HANDY spirálvágó kiválóan alkalmas zöldség és gyümölcs spirál készítésére **bugonyából, cukkiniből, uborkából, répából, céklából, fehér retekéből, karalábéből, hagymából, zellerből, petrezselyemből, paprikából, almából és körtéből.**

**3 pengével** kapható a következők készítéséhez: **szélesmetélt** (kb. 2 x 3 mm), **spagetti** (kb. 3 x 6 mm) és **spirálszeletek** (kb. 1,5 mm, szélesség a zöldség vagy gyümölcs fajtájától függően) (1).

### Első használat előtt

Első használat előtt a spirálvágót szedje szét. Az alapszerkezetből vegye ki a tálat, a pengetárolót a 2 pengével (2) és a használatban lévő pengét (3). Nyissa ki a tárolót és vegye ki belőle a pengéket (4). A szerkezet biztosítóját nyomja lefelé és vegye ki azt a spirálvágóból (5). A szerkezetből vegye ki a tekerőkart, a tüskés orsót és nyomja ki a fogókart (6).

A spirálvágó minden részét mossa le folyó víz alatt, hagyja megszáradni és rakja össze. A fogókart a **barázdákkal lefelé** helyezze a szerkezetbe (7).

### Rögzítés

A spirálvágót helyezze **letisztított, sima, nem lyukacsos felületre**, hosszanti irányban annak széléhez. A tapadókorong fogókarját **nyomja lefelé** és a spirálvágót rögzítse a felülethez (8).

**Jó tipp:** A spirálvágó biztos rögzítéséhez lyukacsos, egyenetlen vagy nem teljesen sima felületen, pl. fán, lamináton, műmárványon, kerámián és has. használja a **HANDYszupertapadós alátétet**(art. 643589).

### Használat

A spirálvágóba tegye be a megfelelő pengét (9) és helyezzen alá egy edényt. A fogókart húzza maga felé, **amíg az be nem kattant** (10).

A zöldséget és gyümölcsöt tisztítsa meg a szennyeződésektől, levelektől és kemény héjtől, az almából és körtéből távolítsa el a csutkát. A hosszú zöldségeket, mint pl. a fehér retek vagy répa **max.12 cm hosszúságúra vágja.**

A zöldség vagy gyümölcs szélesebb végét **szúrja az orsó tüskéire** (11), a szerkezetet fogja meg a fogókarnál, nyomja a penge irányába és a zöldség másik végét **szúrja a penge közepén lévő karikába.** (12).

### Spirál szeletelése

A szerkezet fogókarját **folyamatosan nyomja a penge irányába és forgassa a tekerőkart** (13), a spirálszeletek az odakészített edénybe fognak potyogni.

### Tisztítás

Használat után vegye ki a tálkát a spirálvágóból és a zöldség- vagy gyümölcslevet öntse ki belőle (14). Szedje szét a spirálvágót és mossa el minden része, **kivéve az alapszerkezetet a tapadókoronggal**, mosható mosogatógépben.

### Tárolás

A pengetárolót a pengékkel együtt helyezze a spirálvágóba és tegye mellé a szerkezetet, mindkét részt **mágnesek tartják** (15).

### **3 éves garancia**

Erre a termékre az eladás napjától számítva 5 éves garanciát biztosítunk.

A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

- a termék nem a használati útmutató szerint volt használva
- a sérülések ütésből, esésből vagy szakszerűtlen kezelésből származnak
- a terméken nem engedélyezett javítások és változtatások mentek végbe

Indokolt reklamáció esetén forduljon az eladóhoz vagy valamelyik szervizközponthoz a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) oldalon található lista alapján.