

OWIM GmbH & Co. KG

Siftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14037

Version: 01/2026

IAN 525165_2507





2-IN-1: SPIRALIZER & CITRUS PRESS / 2 IN 1: SPIRALSCHNEIDER UND ZITRUSPRESSE / COUPE- LÉGUMES EN SPIRALE ET PRESSE-AGRUMES 2 EN 1 SSE 80 B1

(GB) (IE) (NI) (MT)

2-IN-1: SPIRALIZER & CITRUS PRESS

User manual

(DE) (AT) (BE) (CH)

2 IN 1: SPIRALSCHNEIDER UND ZITRUSPRESSE

Bedienungsanleitung

(FR) (BE) (CH)

COUPE-LÉGUMES EN SPIRALE ET PRESSE-AGRUMES 2 EN 1

Manuel d'utilisation

(NL) (BE)

2-IN-1: SPIRAALSNIJDER EN CITRUSPERS

Gebbruikershandleiding

(IT) (CH) (MT)

2 IN 1: AFFETTATRICE A SPIRALE E SPREMIAGRUMI ELETTRICO

Manuale di istruzioni

(ES)

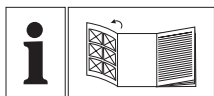
2 EN 1: CORTADOR EN ESPIRAL Y EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

Manual del usuario

(PT)

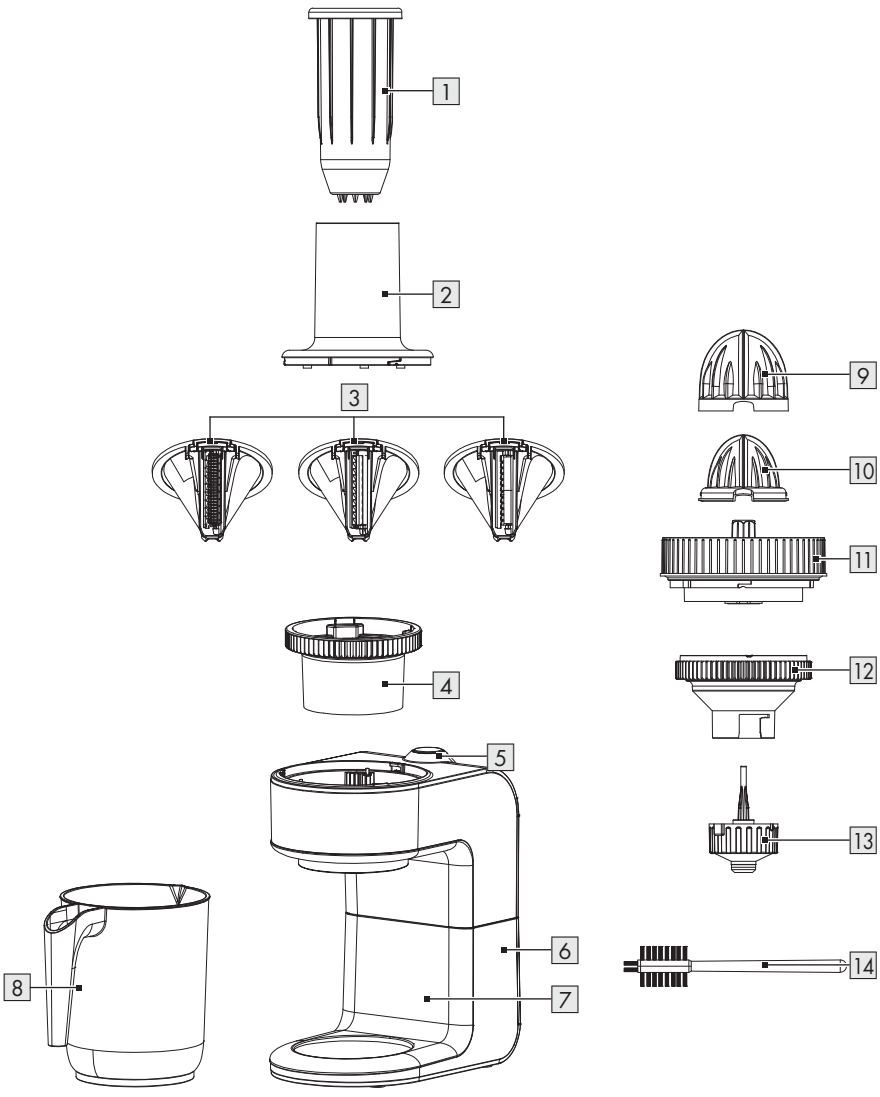
2 EM 1: CORTADOR EM ESPIRAL E ESPREMEDOR DE CITRINOS

Manual de utilização

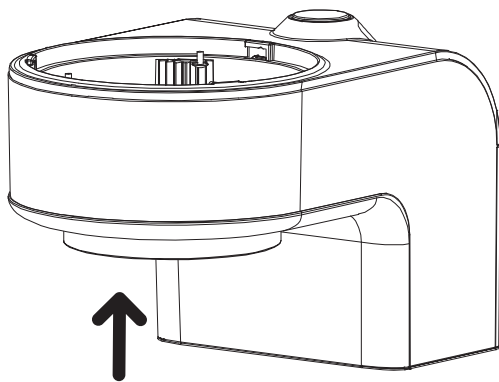


GB/IE/NL/MT	User manual	Page	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	18
FR/BE/CH	Manuel d'utilisation	Page	33
NL/BE	Gebruikershandleiding	Pagina	48
IT/CH/MT	Manuale di istruzioni	Pagina	62
ES	Manual del usuario	Página	76
PT	Manual de utilização	Página	91

A















B



List of pictograms used	Page	6
Introduction	Page	7
Intended use	Page	7
Scope of delivery	Page	7
Parts list	Page	7
Technical data	Page	7
General safety instructions	Page	8
First use	Page	11
Operation	Page	11
Off mode	Page	12
Citrus Juicer	Page	12
Removing Juicer	Page	13
Cleaning and care	Page	13
INFO	Page	13
Storage	Page	14
Recipes	Page	14
Classic Zucchini Noodles (Zoodles) with Marinara	Page	14
Garlic & Butter Sweet Potato Noodles	Page	14
Cucumber Noodle Salad with Lemon-Dill Dressing	Page	14
Quick Pad Thai with Carrot & Bell Pepper Noodles	Page	15
Apple "Ribbon" Salad with Cinnamon	Page	15
Beet Noodle and Goat Cheese Salad	Page	15
Sausage and Zoodle Skillet	Page	15
Curry Coconut Potato Noodles	Page	15
Simple Pesto Potato Noodles (No Boil)	Page	16
The Classic Grapefruit & Honey Twist	Page	16
Disposal	Page	16
Warranty	Page	16
Warranty claim procedure	Page	17
Service	Page	17

List of pictograms used

The following warnings are used in this user manual and on the packaging:

	This symbol means that the operating instructions must be observed before using the product.		Danger – risk of electric shock!
	DANGER! This symbol in combination with the signal word “Danger” marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
	WARNING! This symbol in combination with the signal word “Warning” marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		Use the product in dry indoor spaces only.
	CAUTION! This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.		Alternating current/voltage
	NOTE: This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.		Symbol for a Protection Class II product
Hz	Hertz (supply frequency)		CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.
	Pusher 1 , Filling funnel 2 , 3 blade cones 3 , drive insert 4 , collecting container 8 , big pressing cone 9 , small pressing cone 10 , strainer 11 , Strainer holder 12 and spout 13 are suitable for dishwasher.	W	Safety information Instructions for use
			Watt

2-IN-1: SPIRALIZER & CITRUS PRESS

● **Introduction**

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 525165_2507.

● **Intended use**

The product is used for cutting suitable food, for example bread, cheese or sausages. Any use of the product not specified above is prohibited and can result in injuries and/or damage.

The product is designed for household use. The product is not suitable for commercial use.

The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

● **Scope of delivery**


After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packing materials before use.

- 1 Pusher
- 1 Filling funnel
- 3 blade cones: tagliatelle, linguine, spaghetti
- 1 Drive insert
- 1 Motor unit
- 1 Collecting container
- 2 pressing cones (Large and small)
- 1 Strainer


- 1 Strainer holder
- 1 Spout
- 1 Cleaning brush
- 1 User manual

● **Parts list**

(Fig. A)

- 1 Pusher
- 2 Filling funnel
- 3 3 blade cones: tagliatelle (8mm), Linguine (6mm), spaghetti (3mm)
- 4 Drive insert
- 5 On/ off Button 
- 6 Cable storage
- 7 Motor Unit
- 8 Collecting container
- 9 Large pressing cone
- 10 Small pressing cone
- 11 Strainer
- 12 Strainer holder
- 13 Spout
- 14 Cleaning brush

● **Technical data**

Input voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Protection class:	II/ 
Power input:	80 W
Power consumption at Off mode:	0.0W
Power cord length:	100 cm
Continuous operation time:	3 min

i NOTE: The continuous operation time of this product is 3 minutes. Each operation cannot longer than 30 sec and need to rest 1 min of each operation. The continuous operation time indicates how long you may use the product before overheating and damaging the motor. After the continuous operation time, the product must remain switched off until the motor has completely cooled.



General safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, PLEASE FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with this user manual the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

⚠️ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation.

Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product must not be used by children.
- Keep the product and its power cord away from children.
- Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Never allow children to play with this product.

Electrical safety

- Always hold the power cord by the power plug, do not pull by the power cord itself.
- Do not place furniture or other heavy objects on the power cord and be sure not to bend it, especially at the power plug.
- To avoid damaging the product, do not lay the power cord over hot or sharp places or edges.

- Do not use adapter plugs or extension cables which do not meet the applicable safety standards and do not manipulate the power cord!
 - If the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, service agent or a similarly qualified person, in order to avoid hazards.
 - Never make a knot in the power cord and do not tie it together with other cables.
 - The power cord should be positioned so nobody can step on or be hindered by it. There is a risk of injury.
 - Repairs are required if the product is damaged, liquids or objects have entered the housing, it has been exposed to rain or moisture, or if it is not working properly or has been dropped.
 - In the event of smoke, unusual noises or odours, immediately remove the power cord of the product from the power outlet. In these cases, discontinue use of the product and have it inspected by an expert.
 - Only allow the manufacturer, service agent or a similarly qualified person to carry out any repairs.
 - Never open the housing of the product.
 - In the event of a power outage, the product will remain switched on and resume operating after the outage. Always disconnect the product from the power outlet in case of a power outage.
 - Stop using the product if the appliance or the accessories are damaged.
- ⚠ WARNING!** Ensure that:
- no direct sources of heat (e.g. heaters) are affecting the product;
 - no direct sunlight or strong artificial light is hitting the product;
 - contact with spraying or dripping water and aggressive liquids is avoided;
 - the product is not operated near water, the product must most importantly not be submerged in liquid. Do not place objects filled with liquids, e.g. vases or beverages on or next to the product;
 - no open fire sources (e.g. burning candles) are on or next to the product;

- no foreign objects have entered the product;
- the product is not exposed to excessive shock or vibration.
- the product is not exposed to extreme temperature fluctuations, as otherwise condensation can build up and lead to electrical short-circuiting. If the product is exposed to extreme temperature fluctuations, wait (approx. 2 hours) before starting it up, until it has reached room temperature.
- Always disconnect the product from the power outlet when leaving it unattended, before assembly, before disassembly and before cleaning.

- The blade is very sharp. Never put your hands near the blade. After switching off the product, the mechanism will continue to move for a short time. Wait for the blade to stop!
- Misuse of the product can result in injuries such as cut wound on the finger or other serious injuries.

Operation

⚠ CAUTION! Risk of injury!

- Only use the accessory components included to operate the product.
- Keep long hair, ties and items of loose clothing away from the area around the rotating blade, where they may get caught.
- Never reach towards the rotating blade with your hands.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

⚠ CAUTION! Risk of injury!

Never guide small pieces of foods towards the circular blade cones **3** with your bare hands! Always use the Pusher **1** provided. Injuries may otherwise occur.

- This product must be used with Pusher **1** and filling funnel **2** in position unless the size and shape of the food being cut does not allow for their use.
- Never operate the product without the circular blade.
- Always keep the blade cones **3** in position before using the product.

- Never try to cut the following items:

- Packaged or frozen food
- Ice cubes
- Food with bones
- Nuts with shells

This could damage the product.

- Always remove the power plug from the power outlet after use or when the product is unattended.
- Place the product on a firm, level surface and do not place any objects on the product.
- The product is not designed for use in very hot, humid, or dusty rooms. Refer to the operating temperature and operating humidity.

⚠ WARNING! Potential injury from misuse. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the containers and during cleaning.

Cleaning

- Always remove the power plug from the power outlet before cleaning the product.
- Never submerge the product in water or hold it under running water to clean it.
- Always disconnect the product from the power outlet before removing the blade.

- Clean the product and its accessories after use (see "Cleaning and care").
- Do not use the accessories which is not supplied with the appliance.

● First use

⚠ DANGER TO LIFE FROM ELECTRIC SHOCK! Do not use the product next to a sink full of water!

- Remove the packaging.
- Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").
- Place the product on a level, dry and clean surface. The product has anti-slip feet to secure the stand.

● Operation

Spiral cutter

- Place the drive insert **[4]** to the motor unit **[7]**.
- Insert desired blade cones **[3]** and stick it into the drive insert **[4]**.

⚠ WARNING! The blades on the blade cones **[3]** are sharp; pick the blade cones **[3]** up only by the plastic parts.

- Place the filling funnel **[2]** on the top part of the motor unit **[7]** and twist it in a clockwise direction until tactilely locked into place.

Note: if the filling funnel **[2]** is not locked in place, the product can't operate.

- Place the collecting container **[8]** inside the motor unit **[7]** to collect the food after it has been spiralised, grated or sliced.
- Unwind the desired length of cable from the cable storage **[6]**
- Insert the mains plug into the socket.

Note: When using the product to spiral: Spear the relevant piece of food onto the pusher **[1]**.

Note: The skewer support on the pusher **[1]** has sharp edges.

- Insert the food with the pusher **1** into the filling funnel **2**. Make sure the food is centered as you insert it into the filling funnel **2**. Turn on the product by pressing On/ off button **5**.

Note: Press gently with the pusher **1** onto the ingredients so the food is in contact with the blade cones **3**.

- Turn the product off by pressing On/off button **5** after cutting.

Removing Spiral cutter

- Before removing the spiral cutter, make sure the product is power off and unplug with the socket.
- Take the blade cones **3** out by pressing gently from underneath. (Fig. B)
- Warning! The blades on the blade cones **3** are sharp; pick the blade cones **3** up only by the plastic parts.

Overview of blade cones **3**

- The fruit and vegetables most suitable for spiralling have a firm texture, are an elongated shape and have an below diameter of 60mm. If the fruit and vegetables with larger diameter (>60mm), cut it into small piece about 52 mm. If the fruit and vegetables is too small (<35mm), it is unsuitable for cutting.
- The product is not designed for processing particularly soft types of fruit and vegetables.
- Use the citrus juicer to press grapefruits oranges, limes and lemons.

Note: The food listed in the table serve as a guide; the product can also be used to process other foods. As the hardness of food can vary, the use of blade cones **3** is recommended.

Food (raw)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spaghetti
Apple (remove core)	✓ (Recommended)		-
Pear (remove core)	✓ (Recommended)	✓	-
Broccoli stem	✓ (Recommended)	✓	✓
Carrot	✓	✓	✓
Potatoes	✓	✓	✓
Cucumber (Solid consistency)	✓	✓	✓
Sweet potato	✓	✓	✓
Red radishes	✓	✓	✓
Radish	✓	✓	✓
Courgette	✓	✓	✓

● Off mode

- The product enters off mode once plugged in without any action.
- When finished using the product, press the On/Off button **5** to turn off, the product returns to off mode.

● Citrus Juicer

- Attach the strainer holder **12** to the spout **13** by twisting it slightly
- Insert the strainer holder **12** with spout **13** into the motor unit **7**.
- Place the desired pressing cone **9**/**10** into the strainer **11** to the motor unit **7** and twist clockwise to fix it tightly.

Note: The product cannot be operated if the strainer [11] is not locked well.

Note: The small pressing cone [10] is located within the large pressing cone [9]. If the small pressing cone [10] is to be used, press down on the two opposing recesses and pull off the large pressing cone [9]. If the large pressing cone [9] is to be used, it should be attached to the small pressing cone [10]. It clicks into place.

- Insert the mains plug into the socket.
- To turn on the product, press the On/ off button [5].
- Press the cut surface of the halved citrus fruit into the pressing cone [9]/[10].
- The pressed juice flows through the strainer [11] to the collecting container [8].

Note: Clean the strainer [11] regularly to prevent overflowing.

- Turn off the product by pressing On/ off button [5].

Note: Press the pressing cone [9]/[10] again for a few seconds let the remaining juice flow into the spout [13].

● Removing Juicer

- Before removing the juicer, make sure the product is power off and unplug with the socket.
- Take the collecting container [8] out of the product.
- Remove the pressing cone [9]/ [10] out of the product.
- Remove the strainer [11] out of the product by gently twisting anti-clockwise.
- Remove the strainer holder [12] along with the spout [13] by pressing gently from underneath. (Fig. B)

● Cleaning and care

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

Before cleaning or maintaining the product: Disconnect the power plug from the power outlet.

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ CAUTION! Risk of injury!

The blade cones [3] is very sharp. Never hold the blade cones [3] by the cutting surface but instead of the plastic part.

⚠ CAUTION! Risk of injury!

When removing and attaching the blade cones [3], please always hold the blade cones [3] plastic part and avoid touching the edges of the blade.

⚠ CAUTION! Risk of injury!

The blade cones [3] can fall out of the product if it is not properly installed. Lock the mechanism into place correctly during assembly.

● INFO

- Remove the mains plug before cleaning.
- Clean the product right after use. The motor unit [7] should never be placed in water, only wiped down with a damp cloth. If necessary, add a mild detergent on the cloth. Wipe the housing off afterwards with a damp cloth without detergent.
- All removable parts (pusher [1], filling funnel [2], blade cones [3], drive insert [4], collecting container [8], pressing cones [9]/ [10], strainer [11], strainer holder [12]) are dishwasher able.
- After cleaning, allows all parts to dry.

When cleaning the blade cone [3]






- When cleaning the blade cones [3] and the skewer support, be careful of the sharp blade and edges. Using provided cleaning brush [14] and only hold the plastic part of the blade cones [3].

Note: Recommend gently cleaning the blade cones [3] with warm running water.

When cleaning the Citrus Juicer.

- When cleaning the strainer [11], spout [13], pressing repeatedly on the pump to rinse out the pulp residue.

Note: Clean the strainer [11](#), strainer holder [12](#) and spout before placing into the dishwasher.

			
	✓	✓	x
	✓	✓	✓

● Storage

- Clean the product before storage.
- Put and put the cord gently to the cord storage [6](#) if need.
- Store the product out of reach of children. There is a risk of injury from the sharp blade cones [3](#).
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location.

● Recipes

● Classic Zucchini Noodles (Zoodles) with Marinara.

Ingredients:

2	Large zucchinis
1 cup	Marinara sauce
1 tbsp	Olive oil
-	Grated Parmesan cheese
-	Salt
-	Pepper

Instructions:

1. Spiralize the zucchinis into noodles.
2. Heat olive oil in a pan over medium heat.
3. Add the zoodles and sauté for 2–3 minutes until just tender.
4. Pour in the marinara sauce, stir to heat through.

5. Season with salt and pepper. Top with Parmesan and serve immediately.

● Garlic & Butter Sweet Potato Noodles

Ingredients:

1	Large sweet potato (peeled)
2 tbsp	Butter
2 cloves	Garlic (minced)
-	Fresh parsley
-	Salt

Instructions:

1. Spiralize the sweet potato into noodles.
2. Melt butter in a pan over medium heat. Add garlic and cook for 1 minute until fragrant.
3. Add the sweet potato noodles. Sauté for 5–7 minutes, until softened.
4. Season with salt and toss with fresh parsley.

● Cucumber Noodle Salad with Lemon-Dill Dressing

Ingredients:

2	Large cucumbers
¼ cup	Greek yogurt
1 tbsp	Lemon juice
1 tsp	Fresh dill (chopped)
-	Salt
-	Pepper

Instructions:

1. Spiralize the cucumbers. Pat them dry with a paper towel to remove excess water.
2. In a bowl, mix Greek yogurt, lemon juice, dill, salt, and pepper.
3. Toss the cucumber noodles with the dressing. Chill for 10 minutes before serving.

● Quick Pad Thai with Carrot & Bell Pepper Noodles

Ingredients:

2	Carrots (peeled)
1	Bell pepper (cored)
2 tbsps	Peanut butter
1 tbsps	Soy sauce
1 tsp	Lime juice
1 tsp	Honey

Instructions:

1. Spiralize the carrots and bell pepper.
2. Whisk together peanut butter, soy sauce, lime juice, and honey in a small bowl to make the sauce.
3. Toss the raw veggie noodles with the sauce until evenly coated. Top with crushed peanuts (optional).

● Apple "Ribbon" Salad with Cinnamon

Ingredients:

2 crisp	Apples (like Honeycrisp or Granny Smith)
1 tbsps	Lemon juice
1 tsp	Honey
a pinch of	Cinnamon

Instructions:

1. Spiralize the apples (use a 8 mm blade cone **3** that makes ribbon-like noodles).
2. Toss the apple ribbons immediately with lemon juice to prevent browning.
3. Drizzle with honey and sprinkle with cinnamon. Serve as a healthy dessert or snack.

● Beet Noodle and Goat Cheese Salad

Ingredients:

2-3 raw	beets (peeled)
1 tbsps	olive oil
1 tbsps	balsamic vinegar
-	crumbled goat cheese
-	walnuts

Instructions:

1. Spiralize the raw beets (be careful, they can stain!).
2. Whisk together olive oil and balsamic vinegar.
3. Toss the beet noodles with the dressing. Top with crumbled goat cheese and walnuts.

● Sausage and Zoodle Skillet

Ingredients:

2	Zucchini (spiralized)
2	Pre-cooked sausages (sliced)
½ cup	Cherry tomatoes (halved)
1 tsp	Italian seasoning

Instructions:

1. In a pan, sauté sausage slices until browned. Add cherry tomatoes and cook for 2 minutes.
2. Add zucchini noodles and Italian seasoning. Sauté for another 2-3 minutes until zoodles are warm but still firm. Serve.

● Curry Coconut Potato Noodles

Ingredients:

2	Large potatoes (peeled)
½ cup	Coconut milk
1 tbsps	Curry powder
-	Salt

Instructions:

1. Spiralize the potatoes. Rinse the noodles in cold water to remove excess starch.
2. In a pan, heat coconut milk and curry powder.

3. Add potato noodles, cover, and simmer for 5–7 minutes until tender. Season with salt.

● Simple Pesto Potato Noodles (No Boil)

Ingredients:

2–3	Potatoes (peeled)
2 tbsp	Pesto (store-bought)
1 tbsp	Olive oil
	Parmesan cheese

Instructions:

1. Spiralize the potatoes. Rinse well and pat dry.
2. Heat olive oil in a large skillet over medium heat. Add potato noodles and cook for 8–10 minutes, stirring occasionally, until tender and slightly crispy.
3. Remove from heat and stir in the pesto until coated. Top with Parmesan.

● The Classic Grapefruit & Honey Twist

Ingredients:

1 large	Pink grapefruit
1 large	Orange (e.g., Navel or Valencia)
1 teaspoon	Honey, or to taste
-	Ice cubes
-	Fresh mint sprig for garnish (optional)

Instructions:

1. Wash the grapefruit and orange thoroughly. Cut them in half crosswise.
2. Using your citrus juicer, juice each half of the fruit.
3. Stir the honey into the fresh juice until it dissolves completely.
4. Fill a glass with ice, pour the juice over, and garnish with a sprig of mint. Serve immediately.

● Disposal

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1–7: plastics/20–22: paper and fibreboard/80–98: composite materials.

Product:



Points de collecte sur www.quefairemedechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your claim, observe the following instructions:

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 525165_2507) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● Service

Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: owim@lidl.ie

Service Northern Ireland

E-Mail: owim@lidl.ie

Service Malta

Tel.: 80062230













E-Mail: owim@lidl.com.mt



Liste der verwendeten Piktogramme	Seite 19
Einleitung	Seite 20
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite 20
Lieferumfang	Seite 20
Teileliste	Seite 20
Technische Daten	Seite 20
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite 21
Inbetriebnahme	Seite 25
Bedienung	Seite 25
Ausgeschalteter Modus	Seite 27
Zitruspresse	Seite 27
Entfernen der Saftpresse	Seite 27
Reinigung und Pflege	Seite 27
INFO	Seite 27
Lagerung	Seite 28
Rezepte	Seite 28
Klassische Zucchini-Nudeln (Zudeln) mit Marinara	Seite 28
Süßkartoffelnudeln in Knoblauchbutter	Seite 29
Gurkennudelsalat mit Zitronen-Dill-Dressing	Seite 29
Schnelles Pad Thai mit Karotten- und Paprikanudeln	Seite 29
„Apfelband“-Salat mit Zimt	Seite 29
Rote-Bete-Nudeln- und Ziegenkäsesalat	Seite 30
Wurst- und Zudeln-Kasserolle	Seite 30
Kartoffelnudeln in Kokosnuss-Currysoße	Seite 30
Einfache Pesto-Kartoffelnudeln (ohne Kochen)	Seite 30
Klassischer Grapefruit- und Honig-Twist	Seite 30
Entsorgung	Seite 31
Garantie	Seite 31
Abwicklung im Garantiefall	Seite 32
Service	Seite 32

Liste der verwendeten Piktogramme

Die folgenden Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung verwendet:

	<p>Dieses Symbol bedeutet, dass die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Produkts beachtet werden muss.</p>		<p>Gefahr - Stromschlaggefahr!</p>
	<p>GEFAHR! Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort „Gefahr“ kennzeichnet eine Gefährdung mit hohem Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.</p>		<p>Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine nachteiligen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>
	<p>WARNUNG! Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort „Warnung“ kennzeichnet eine Gefährdung mit mittlerem Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.</p>		<p>Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.</p>
	<p>VORSICHT! Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort „Vorsicht“ kennzeichnet eine Gefährdung mit geringem Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.</p>		<p>Symbol für ein Produkt der Schutzklasse II</p>
	<p>HINWEIS: Dieses Symbol in Kombination mit „Hinweis“ liefert zusätzliche nützliche Informationen.</p>		<p>Das CE Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>
<p>Hz</p>	<p>Hertz (Netzfrequenz)</p>		<p>Sicherheitshinweise Gebrauchsanweisung</p>
	<p>Schieber 1, Einfülltrichter 2, 3 Schneidkegel 3, Antriebseinsatz 4, Auffangbehälter 8, Großer Presskegel 9, Kleiner Presskegel 10, Sieb 11, Siebhalter 12 und Ausgusstülle 13 sind spülmaschinengeeignet.</p>	<p>W</p>	<p>Watt</p>

2 IN 1: SPIRALSCHNEIDER UND ZITRUSPRESSE

● **Einleitung**

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 525165_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Produkt wird zum Schneiden geeigneter Lebensmittel, beispielsweise Brot, Käse oder Würste, verwendet. Jede Verwendung des Produkts, die oben nicht genannt wird, ist unzulässig und kann zu Verletzungen und/oder Schäden führen.

Das Produkt ist für den Gebrauch in Privathaushalten bestimmt. Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.


● **Lieferumfang**

Prüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in gutem Zustand sind. Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.


- 1 Schieber
- 1 Einfülltrichter
- 3 Schneidkegel: Tagliatelle, Linguine, Spaghetti
- 1 Antriebseinsatz
- 1 Motoreinheit
- 1 Auffangbehälter
- 2 Presskegel (groß und klein)
- 1 Sieb
- 1 Siebhalter
- 1 Ausgusstülle
- 1 Reinigungsbürste
- 1 Bedienungsanleitung

● **Teileliste**

(Abb. A)

- 1 Schieber
- 2 Einfülltrichter
- 3 3 Schneidkegel: Tagliatelle (8 mm), Linguine (6 mm), Spaghetti (3 mm)
- 4 Antriebseinsatz
- 5 Ein-/Aus-Taste 
- 6 Kabelaufbewahrung
- 7 Motoreinheit
- 8 Auffangbehälter
- 9 Großer Presskegel
- 10 Kleiner Presskegel
- 11 Sieb
- 12 Siebhalter
- 13 Ausgusstülle
- 14 Reinigungsbürste

● **Technische Daten**

Eingangsspannung:	220-240 V~,50- 60 Hz
Schutzklasse:	II/ 
Eingangsleistung:	80 W
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand:	0.0W
Länge des Netzkabels:	100 cm
Dauerbetriebszeit:	3 Min.

ⓘ HINWEIS: Die Dauerbetriebszeit dieses Produkts beträgt 3 Minuten. Jeder Vorgang darf nicht länger als 30 Sekunden dauern. Zwischen jedem Vorgang muss eine Pause von 1 Minute eingelegt werden. Die Dauerbetriebszeit gibt an, wie lange Sie das Produkt verwenden dürfen, bevor es überhitzt und der Motor beschädigt wird. Nach der Dauerbetriebszeit muss das Produkt ausgeschaltet bleiben, bis der Motor vollständig abgekühlt ist.



Allgemeine Sicherheitshinweise

**MACHEN SIE SICH VOR
DER BENUTZUNG DES
PRODUKTS MIT ALLEN
SICHERHEITSHINWEISEN UND
GEBRAUCHSANWEISUNGEN
VERTRAUT! WENN SIE DIESES
PRODUKT WEITERGEBEN,
GEBEN SIE BITTE AUCH ALLE
UNTERLAGEN MIT!**

Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, erlischt der Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Für Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise entstehen, wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Menschen mit Behinderungen

⚠ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

- Dieses Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden.
- Halten Sie das Produkt und sein Netzkabel von Kindern fern.
- Dieses Produkt kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen unter keinen Umständen mit diesem Produkt spielen.

Elektrische Sicherheit

- Halten Sie das Netzkabel immer am Netzstecker und ziehen Sie nicht am Netzkabel selbst.
- Stellen Sie keine Möbel oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel, und achten Sie darauf, es nicht zu knicken, insbesondere nicht am Netzstecker.
- Um eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden, legen Sie das Netzkabel nicht über heiße oder scharfe Stellen oder Kanten.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsstandards entsprechen, und manipulieren Sie das Netzkabel nicht!
- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Machen Sie niemals Knoten in das Netzkabel und binden Sie es nicht mit anderen Kabeln zusammen.
- Das Netzkabel sollte so positioniert sein, dass niemand darauf treten oder dadurch behindert werden kann. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Wenn das Produkt beschädigt ist, Flüssigkeiten oder Gegenstände in das Gehäuse gelangt sind, es Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt war oder wenn es nicht richtig funktioniert oder heruntergefallen ist, muss es repariert werden.
- Bei Rauch, ungewöhnlichen Geräuschen oder Gerüchen trennen Sie sofort das Netzkabel des Produkts von der Steckdose. Stellen Sie in diesen Fällen die Verwendung des Produkts ein und lassen Sie es von einer Fachkraft überprüfen.
- Lassen Sie Reparaturen nur vom Hersteller, einem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durchführen.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Produkts.
- Im Falle eines Stromausfalls bleibt das Produkt eingeschaltet und setzt nach dem Ausfall den Betrieb fort. Trennen Sie das Produkt bei einem Stromausfall immer von der Steckdose.

- Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn das Gerät oder das Zubehör beschädigt ist.

⚠ WARNUNG! Stellen Sie sicher, dass:

- keine direkten Wärmequellen (z. B. Heizgeräte) das Produkt beeinträchtigen;
- das Produkt keiner direkten Sonneneinstrahlung oder starkem künstlichen Licht ausgesetzt ist;
- das Produkt keinem Spritzwasser oder Wassertropfen und keinen aggressiven Flüssigkeiten ausgesetzt wird;
- das Produkt nicht in der Nähe von Wasser betrieben wird; das Produkt darf vor allem nicht in Flüssigkeit eingetaucht werden; keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, wie z. B. Vasen oder Getränke, auf oder neben das Gerät gestellt werden;
- keine offenen Flammen (z. B. brennende Kerzen) auf oder in die Nähe des Geräts gestellt werden;
- keine Fremdkörper in das Produkt gelangen;

- das Produkt keinen übermäßigen Stößen oder Vibrationen ausgesetzt wird;
- das Produkt keinen extremen Temperaturschwankungen ausgesetzt wird, da sich sonst Kondenswasser ansammeln und einen Kurzschluss verursachen kann. Wenn das Produkt extremen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist, warten Sie (ca. 2 Stunden), bis es Raumtemperatur erreicht hat, bevor Sie es starten.

Bedienung

⚠ VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

- Verwenden Sie zum Betrieb des Produkts nur das mitgelieferte Zubehör.
- Halten Sie lange Haare, Krawatten und weite Kleidungsstücke vom Bereich um die rotierende Klinge fern, wo sie sich verfangen könnten.
- Greifen Sie niemals mit den Händen zum rotierenden Messer.

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich beweglichen Teilen nähern.
- Trennen Sie das Produkt immer von der Steckdose, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, vor dem Zusammenbauen, vor dem Zerlegen und vor der Reinigung.
- Die Klinge ist sehr scharf. Halten Sie niemals Ihre Hände in die Nähe der Klinge. Nach dem Ausschalten des Produkts bewegt sich der Mechanismus noch eine kurze Zeit weiter. Warten Sie, bis die Klinge stoppt.
- Fehlgebrauch des Produkts kann zu Verletzungen wie Schnittwunden am Finger oder anderen schweren Verletzungen führen.

⚠ VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Führen Sie niemals kleine Lebensmittelstücke mit bloßen Händen zu den kreisförmigen Schneidkegeln **3**! Verwenden Sie immer den mitgelieferten Schieber **1**. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.

- Dieses Produkt muss mit Schieber **1** und eingesetztem Einfülltrichter **2** verwendet werden, es sei denn, die Größe und Form des zu schneidenden Lebensmittels lässt deren Verwendung nicht zu.
- Betreiben Sie das Produkt nie ohne das kreisförmige Schneidkegel.
- Achten Sie immer darauf, dass die Schneidkegel **3** an ihrem Platz sind, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Versuchen Sie niemals, die folgenden Lebensmittel zu schneiden:
 - Verpackte oder tiefgekühlte Lebensmittel
 - Eiswürfel
 - Lebensmittel mit Knochen
 - Nüsse mit Schalen
 Diese könnten das Produkt beschädigen.

- Trennen Sie den Netzstecker immer nach Gebrauch oder wenn das Produkt unbeaufsichtigt ist, von der Steckdose.
- Stellen Sie das Produkt auf eine feste, ebene Oberfläche und legen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
- Das Produkt ist nicht für die Verwendung in sehr heißen, feuchten oder staubigen Räumen geeignet. Beachten Sie die Betriebstemperatur und die Betriebsfeuchtigkeit.

⚠️ WARNUNG! Mögliche Verletzungen durch unsachgemäßen Gebrauch. Beim Umgang mit den scharfen Schneidklingen, beim Entleeren der Behälter und während der Reinigung ist Vorsicht geboten.

Reinigen

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Produkt zum Reinigen niemals in Wasser und halten Sie es niemals unter fließendes Wasser.
- Trennen Sie das Produkt immer von der Steckdose, bevor Sie das Messer entfernen.

- Reinigen Sie das Produkt und sein Zubehör nach dem Gebrauch (siehe „Reinigung und Pflege“).
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht mit dem Gerät geliefert wurde.

● Inbetriebnahme

⚠️ LEBENSGEFAHR DURCH STROMSCHLAG! Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe eines mit Wasser gefüllten Waschbeckens.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Reinigen Sie das Produkt und sein Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).
- Stellen Sie das Produkt auf eine ebene, trockene und saubere Fläche. Das Produkt verfügt über rutschfeste Füße für mehr Standfestigkeit.

● Bedienung

Spiralschneider

- Setzen Sie den Antriebseinsatz **4** auf die Motoreinheit **7**.
- Setzen Sie den gewünschten Schneidkegel **3** ein und stecken Sie ihn in den Antriebseinsatz **4**.

⚠️ WARNUNG! Die Klingen an den Schneidkegeln **3** sind scharf; Fassen Sie die Schneidkegel **3** nur an den Kunststoffteilen an.

- Setzen Sie den Einfülltrichter **2** auf den oberen Teil der Motoreinheit **7** und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er fühlbar einrastet.

Hinweis: Wenn der Einfülltrichter **2** nicht eingerastet ist, wird das Produkt nicht funktionieren.

- Stellen Sie den Auffangbehälter **8** in die Motoreinheit **7**, um die Lebensmittel aufzufangen, nachdem sie spiralförmig oder in Scheiben geschnitten oder geraspelt wurden.

- Wickeln Sie die gewünschte Kabellänge von der Kabelaufbewahrung ab [6].
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Hinweis: Wenn Sie das Produkt zum Schneiden von Spiralen verwenden: Stecken Sie das betreffende Lebensmittelstück auf den Schieber [1].

Hinweis: Die Dornen auf dem Schieber [1] haben scharfe Spitzen.

- Stecken Sie das Lebensmittel mithilfe des Schiebers [1] in den Einfülltrichter [2]. Stellen Sie sicher, dass das Lebensmittel zentriert ist, wenn Sie es in den Fülltrichter [2] einführen. Schalten Sie das Produkt ein, indem Sie die Ein-/Aus-Taste [5] drücken.

Hinweis: Drücken Sie mit dem Schieber [1] vorsichtig auf das Lebensmittel, damit es mit den Schneidkegeln [3] in Kontakt kommt.

- Schalten Sie das Produkt aus, indem Sie nach dem Schneiden die Ein-/Aus-Taste [5] drücken.

Entfernen des Spiralschneiders

- Bevor Sie den Spiralschneider entfernen, stellen Sie sicher, dass das Produkt ausgeschaltet ist, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- Nehmen Sie die Schneidkegel [3] heraus, indem Sie vorsichtig von unten drücken. (Abb. B)

- Warnung! Die Klingen an den Schneidkegeln [3] sind scharf; Fassen Sie die Schneidkegel [3] nur an den Kunststoffteilen an.

Übersicht über die Schneidkegel [3]

- Das zum Spiralschneiden am besten geeignete Obst und Gemüse hat eine feste Konsistenz, eine längliche Form und einen Durchmesser von weniger als 60 mm. Schneiden Sie größere Obst- und Gemüsestücke (> 60 mm) in kleinere Stücke von etwa 52 mm. Wenn die Obst- und Gemüsestücke zu klein sind (< 35 mm), können sie nicht geschnitten werden.
- Das Produkt ist nicht für die Verarbeitung sehr weicher Obst- und Gemüsesorten konzipiert.
- Mit der Zitruspresse können Sie Grapefruits, Orangen, Limetten und Zitronen auspressen.

Hinweis: Die in der Tabelle aufgeführten Lebensmittel dienen als Orientierungshilfe; das Produkt kann auch zur Verarbeitung anderer Lebensmittel verwendet werden. Da die Härte von Lebensmitteln variieren kann, wird die Verwendung von Schneidkegeln [3] empfohlen.

Lebensmittel (roh)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spaghetti
Apfel (ohne Kerngehäuse)	✓ (Empfohlen)		-
Birne (ohne Kerngehäuse)	✓ (Empfohlen)	✓	-
Brokkolistrunk	✓ (Empfohlen)	✓	✓
Karotte	✓	✓	✓
Kartoffeln	✓	✓	✓
Gurke (feste Konsistenz)	✓	✓	✓
Süßkartoffel	✓	✓	✓
Radieschen	✓	✓	✓
Rettich	✓	✓	✓
Zucchini	✓	✓	✓

● **Ausgeschalteter Modus**

- Das Gerät schaltet in den Standby-Modus, wenn es angeschlossen wird, ohne dass man es betätigt.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste [5], um es auszuschalten; das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

● **Zitruspresse**

- Befestigen Sie den Siebhalter [12] durch leichtes Drehen an der Ausgusstülle [13]
- Setzen Sie den Siebhalter [12] mit Ausgusstülle [13] in die Motoreinheit [7] ein.
- Setzen Sie den gewünschten Presskegel [9]/[10] in das Sieb [11] in der Motoreinheit [7] und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, um es zu fixieren.

Hinweis: Das Produkt funktioniert nicht, wenn das Sieb [11] nicht richtig befestigt ist.

Hinweis: Der kleine Presskegel [10] befindet sich im großen Presskegel [9]. Wenn der kleine Presskegel [10] verwendet werden soll, drücken Sie auf die beiden gegenüberliegenden Aussparungen und ziehen Sie den großen Presskegel [9] ab.

Wenn Sie den großen Presskegel [9] verwenden möchten, sollte dieser am kleinen Presskegel [10] befestigt sein. Er rastet ein.

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Drücken Sie zum Einschalten des Geräts die Ein-/Aus-Taste [5].
- Drücken Sie die Schnittfläche der halbierten Zitrusfrüchte auf den Presskegel [9]/[10].
- Der gepresste Saft fließt durch das Sieb [11] in den Auffangbehälter [8].

Hinweis: Reinigen Sie das Sieb [11] regelmäßig, um ein Überlaufen zu verhindern.

- Schalten Sie das Produkt aus, indem Sie die Ein-/Aus-Taste [5] drücken.

Hinweis: Drücken Sie den Presskegel [9]/[10] noch einmal für einige Sekunden, lassen Sie den restlichen Saft in die Ausgusstülle [13] fließen.

● **Entfernen der Saftpresse**

- Bevor Sie die Saftpresse entfernen, stellen Sie sicher, dass das Produkt ausgeschaltet ist, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Auffangbehälter [8] aus dem Produkt.
- Entfernen Sie den Presskegel [9]/[10] von dem Produkt.
- Entfernen Sie das Sieb [11] aus dem Produkt, indem Sie das Sieb behutsam gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Entfernen Sie den Siebhalter [12] zusammen mit der Ausgusstülle [13], indem Sie vorsichtig von unten drücken. (Abb. B)

● **Reinigung und Pflege**

⚠ **GEFAHR! Stromschlaggefahr!**

Vor der Reinigung oder Wartung des Produkts: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ **GEFAHR! Stromschlaggefahr!**

Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠ **VORSICHT! Verletzungsgefahr!**

Die Schneidkegel [3] sind sehr scharf. Halten Sie die Schneidkegel [3] niemals an der Schneidfläche, sondern am Kunststoffteil.

⚠ **VORSICHT! Verletzungsgefahr!**

Bitte fassen Sie beim Entfernen und Anbringen der Schneidkegel [3] immer am Kunststoffteil der Schneidkegel [3] an und vermeiden Sie es, die Kanten der Klinge zu berühren.

⚠ **VORSICHT! Verletzungsgefahr!**

Die Schneidkegel [3] können aus dem Produkt fallen, wenn sie nicht ordnungsgemäß eingesetzt sind. Achten Sie beim Zusammensetzen des Produkts darauf, dass die Elemente korrekt einrasten.

● **INFO**

- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung aus der Steckdose.

- Reinigen Sie das Produkt sofort nach dem Gebrauch. Die Motoreinheit **7** sollte niemals in Wasser gelegt, sondern nur mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie das Gehäuse anschließend mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab.
- Alle abnehmbaren Teile (Schieber **1**, Einfülltrichter **2**, Schneidkegel **3**, Antriebseinsatz **4**, Auffangbehälter **8**, Presskegel **9/10**, Sieb **11**, Siebhalter **12**) sind spülmaschinenfest.
- Lassen Sie die Teile nach der Reinigung trocknen.

Bei der Reinigung der Schneidkegel **3**






- Achten Sie beim Reinigen der Schneidkegel **3** und der Dornen auf dem Schieber auf die scharfe Klinge und Spitzen. Verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste **14** und fassen Sie nur am Kunststoffteil der Schneidkegel **3**.

Hinweis: Es wird empfohlen, die Schneidkegel **3** vorsichtig unter fließendem warmen Wasser zu reinigen.

Bei der Reinigung der Zitruspresse

- Drücken Sie bei der Reinigung des Siebes **11**, der Ausgusstülle **13** wiederholt auf die Pumpe, um die Fruchtfleischrückstände abzuspülen.

Hinweis: Reinigen Sie das Sieb **11**, den Siebhalter **12** und die Ausgusstülle, bevor Sie die Elemente in die Spülmaschine stellen.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

● Lagerung

- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- Legen Sie das Kabel bei Bedarf vorsichtig in die Kabelaufbewahrung **6**.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Durch die scharfen Schneidkegel besteht Verletzungsgefahr **3**.
- Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf, wenn es nicht benutzt wird.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort auf.

● Rezepte

● Klassische Zucchiniudeln [Zudeln] mit Marinara

Zutaten:

2	große Zucchini
1 Tasse	Marinara-Soße
1 EL	Olivener Öl
-	Geriebener Parmesankäse
-	Salz
-	Pfeffer

Anleitung:

1. Zucchini mit dem Spiralschneider zu Nudeln verarbeiten.
2. Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen.
3. Zudeln hinzufügen und für 2-3 Minuten braten, bis sie weich sind.
4. Die Marinara-Soße dazugeben, zum Erhitzen umrühren.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan darüber streuen und sofort servieren.

● Süßkartoffelnudeln in Knoblauchbutter

Zutaten:

1	große Süßkartoffel (geschält)
2 EL	Butter
2 Zehen	Knoblauch (gehackt)
-	Frische Petersilie
-	Salz

Anleitung:

1. Süßkartoffeln mit dem Spiralschneider zu Nudeln verarbeiten.
2. Butter in einer Pfanne auf mittlerer Flamme schmelzen. Knoblauch hinzufügen und für 1 Minute köcheln lassen, bis die Mischung duftet.
3. Süßkartoffelnudeln hinzugeben. 5–7 Minuten braten, bis die Nudeln weich sind.
4. Mit Salz würzen und frische Petersilie darüber streuen.

● Gurkennudelsalat mit Zitronen-Dill-Dressing

Zutaten:

2	große Gurken
¼ Tasse	griechischer Joghurt
1 EL	Zitronensaft
1 TL	frischer Dill (gehackt)
-	Salz
-	Pfeffer

Anleitung:

1. Gurken in Spiralen schneiden. Mit Küchenpapier trocken tupfen, um überschüssiges Wasser zu entfernen.
2. In einer Schüssel griechischen Joghurt, Zitronensaft, Dill, Salz und Pfeffer mischen.
3. Gurkennudeln mit dem Dressing mischen. Vor dem Servieren 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

● Schnelles Pad Thai mit Karotten- und Paprikanudeln

Zutaten:

2	Karotten (geschält)
1	Paprika (entkernt)
2 EL	Erdnussbutter
1 EL	Sojasoße
1 TL	Limettensaft
1 TL	Honig

Anleitung:

1. Karotten und Paprika in Spiralen schneiden.
2. Erdnussbutter, Sojasoße, Limettensaft und Honig in einer kleinen Schüssel verquirlen, um die Soße zuzubereiten.
3. Die rohen Gemüsenudeln mit der Soße mischen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Mit zerkleinerten Erdnüssen bestreuen (optional).

● „Apfelband“-Salat mit Zimt

Zutaten:

2 knackige	Äpfel (z. B. Honeycrisp oder Granny Smith)
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Honig
1 Prise Salz	Zimt

Anleitung:

1. Die Äpfel in Spiralen schneiden (verwenden Sie einen 8 mm Schneidkegel [3](#), der bandförmige Nudeln erzeugt).
2. Die Apfelbänder sofort mit Limettensaft mischen, um zu verhindern, dass sie braun werden.
3. Mit Honig beträufeln und mit Zimt bestreuen. Als gesundes Dessert oder gesunden Snack servieren.

● Rote-Bete-Nudeln- und Ziegenkäsesalat

Zutaten:

2-3 rohe	Rote Beten
1 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamico
-	Zerbröckelter Ziegenkäse
-	Walnüsse

Anleitung:

1. Die rohen Rote Beten in Spiralen schneiden (Vorsicht, sie färben!)
2. Olivenöl und Balsamico verquirlen.
3. Rote-Bete-Nudel mit dem Dressing beträufeln. Zerbröckelten Ziegenkäse und Walnüsse darüber streuen.

● Wurst- und Zudel-Kasserolle

Zutaten:

2	Zucchini (in Spiralen geschnitten)
2	Vorgegarte Würstchen (in Scheiben geschnitten)
½ Tasse	Cherrytomaten, halbiert
1 TL	Italienisches Gewürz

Anleitung:

1. Würstchenscheiben in einer Pfanne anbraten, bis sie gebräunt sind Cherrytomaten hinzufügen und 2 Minuten kochen.
2. Zucchininudeln und Italienisches Gewürz dazugeben. Für weitere 2-3 Minuten braten, bis die Nudeln heiß, jedoch noch fest sind. Servieren.

● Kartoffelnudeln in Kokosnuss-Currysoße

Zutaten:

2	große Kartoffeln
½ Tasse	Kokosnussmilch
1 EL	Currypulver
-	Salz

Anleitung:

1. Kartoffeln in Spiralen schneiden. Nudeln mit kaltem Wasser abspülen, um überschüssige Stärke zu entfernen.
2. Kokosnussmilch und Currypulver in einer Pfanne erhitzen.
3. Kartoffelnudeln dazugeben, mit der Soße bedecken und 5-7 Minuten köcheln lassen, bis die Nudeln weich sind. Mit Salz würzen.

● Einfache Pesto-Kartoffelnudeln (ohne Kochen)

Zutaten:

2-3	Kartoffeln (geschält)
2 EL	Pesto (Fertigprodukt)
1 EL	Olivenöl
	Parmesankäse

Anleitung:

1. Kartoffeln in Spiralen schneiden. Gut abspülen und trocken tupfen.
2. Olivenöl in einer großen Bratpfanne auf mittlerer Flamme erhitzen. Kartoffelnudeln hineingeben und 8-10 Minuten unter gelegentlichem Umrühren braten, bis sie gar und etwas knusprig sind.
3. Vom Herd nehmen und das Pesto unterrühren, bis die Nudeln bedeckt sind. Mit Parmesan bestreuen.

● Klassischer Grapefruit- und Honig-Twist

Zutaten:

1 große	Pink Grapefruit
1 große	Orange (.z. B. Navel oder Valencia)
1 TL (oder nach Geschmack)	Honig
-	Eiswürfel
-	Frischer Minzweig zum Garnieren (optional)

Anleitung:

1. Grapefruit und Orange gründlich waschen. Quer halbieren.
2. Mit der Zitruspresse alle Fruchthälften auspressen.
3. Honig in den frischen Saft rühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat.
4. Ein Glas mit Eis füllen, Saft darüber gießen und mit einem Zweig Minze garnieren. Sofort servieren.

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe/20-22: Papier und Pappe/80-98: Verbundstoffe.

Produkt:



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde oder Stadtverwaltung.



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über

den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 525165_2507) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE **Service Belgien**

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33














E-Mail: owim@lidl.ch



Liste des pictogrammes utilisés	Page 34
Introduction	Page 35
Utilisation prévue	Page 35
Contenu de l'emballage	Page 35
Liste des pièces	Page 35
Données techniques	Page 35
Instructions de sécurité générales	Page 36
Première utilisation	Page 40
Fonctionnement	Page 40
Mode arrêt	Page 41
Presse-agrumes	Page 41
Retrait du presse-agrumes	Page 42
Nettoyage et entretien	Page 42
INFO	Page 42
Stockage	Page 43
Recettes	Page 43
Nouilles de courgettes classiques avec sauce marinara	Page 43
Nouilles de patate douce à l'ail et au beurre	Page 43
Salade de nouilles de concombres au citron et à l'aneth	Page 43
Pad Thai rapide aux nouilles de poivron et de carottes	Page 44
Salade de pommes en « rubans » à la cannelle	Page 44
Salade de nouilles de betteraves et chèvre	Page 44
Poêlée de saucisses et courgettes	Page 44
Nouilles de patates au curry et à la noix de coco	Page 45
Nouilles de patates au pesto facile (sans faire bouillir)	Page 45
Pamplemousse au miel	Page 45
Mise au rebut	Page 45
Garantie	Page 46
Faire valoir sa garantie	Page 47
Service après-vente	Page 47

Liste des pictogrammes utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation et sur l'emballage :

	<p>Ce symbole signifie que le mode d'emploi doit être respecté avant d'utiliser le produit.</p>		<p>Danger – Risque de choc électrique !</p>
	<p>DANGER ! Ce symbole, associé au mot « Danger », signale un risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.</p>		<p>Sécurité alimentaire Cet appareil n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur.</p>
	<p>AVERTISSEMENT ! Ce symbole, associé au mot « Avertissement », signale un risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.</p>		<p>Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs.</p>
			<p>Courant alternatif/tension alternative</p>
	<p>MISE EN GARDE ! Ce symbole, associé au mot « Mise en garde », signale un risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.</p>		<p>Symbole d'un produit de classe de protection II</p>
	<p>REMARQUE : Ce symbole associé au mot « Remarque » fournit des informations utiles supplémentaires.</p>		<p>La marque CE indique la conformité avec les directives UE applicables à cet appareil.</p>
<p>Hz</p>	<p>Hertz (fréquence de l'alimentation)</p>		<p>Informations de sécurité Mode d'emploi</p>
	<p>Pièces lavables au lave-vaisselle : poussoir 1, entonnoir de remplissage 2, 3 cônes à lame 3, pièce d'entraînement 4, bac 8, grand cône presse-agrumes 9, petit cône presse-agrumes 10, tamis 11, support de tamis 12 et bec verseur 13.</p>	<p>W</p>	<p>Watt</p>

COUPE-LÉGUMES EN SPIRALE ET PRESSE-AGRUMES 2 EN 1

● **Introduction**

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 525165_2507.

● **Utilisation prévue**

Le produit est prévu pour couper certains aliments adaptés, par exemple du pain, du fromage ou des saucisses. Tout autre usage non spécifié ci-dessus est interdit et susceptible d'entraîner des blessures et/ou des dommages.

Le produit est conçu pour un usage domestique. Le produit n'est pas adapté à un usage commercial.

Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

● **Contenu de l'emballage**


Après avoir déballé le produit, vérifiez si la livraison est complète et si toutes les pièces sont en bon état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1 Poussoir
- 1 Entonnoir de remplissage


- 3 Cônes à lame : tagliatelle, linguine, spaghetti
- 1 Pièce d'entraînement
- 1 Bloc moteur
- 1 Bac de collecte
- 2 Cônes presse-agrumes (petit et grand)
- 1 Tamis
- 1 Support de tamis
- 1 Bec verseur
- 1 Brosse de nettoyage
- 1 Manuel d'utilisation

● **Liste des pièces**

(Fig. A)

- 1 Poussoir
- 2 Entonnoir de remplissage
- 3 cônes à lame : tagliatelle (8 mm), linguine (6 mm), spaghetti (3 mm)
- 4 Pièce d'entraînement
- 5 Bouton marche/arrêt 
- 6 Logement du câble
- 7 Bloc moteur
- 8 Bac de collecte
- 9 Grand cône presse-agrumes
- 10 Petit cône presse-agrumes
- 11 Tamis
- 12 Support de tamis
- 13 Bec verseur
- 14 Brosse de nettoyage

● **Données techniques**

Tension d'entrée :	220–240 V~, 50–60 Hz
Classe de protection :	II / 
Puissance :	80 W
Consommation électrique en mode arrêt :	0,0 W
Longueur du cordon électrique :	100 cm
Durée de fonctionnement en continu :	3 min

❗ **REMARQUE :** La durée de fonctionnement en continu de ce produit est de 3 minutes. Après 30 sec d'utilisation en continu, l'appareil doit être mis à l'arrêt pendant 1 min. La durée de fonctionnement en continu indique combien de temps vous pouvez utiliser le produit avant de faire surchauffer le moteur et de l'endommager. Une fois la durée de fonctionnement en continu écoulée, le produit doit être éteint jusqu'à ce que le moteur ait entièrement refroidi.



Instructions de sécurité générales

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, VEUILLEZ VOUS FAMILIARISER AVEC TOUTES LES NOTES DE SÉCURITÉ ET TOUTES LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ! LORSQUE VOUS TRANSMETTEZ CE PRODUIT À UN TIERS, JOIGNEZ-LUI TOUS LES DOCUMENTS !

En cas de dommage résultant du non respect de e manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité ! Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages qui en résultent ! En cas de dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise manipulation ou un non-respect des consignes de sécurité, aucune responsabilité n'est acceptée !

Enfants et personnes avec des handicaps

⚠️ AVERTISSEMENT !

DANGER DE MORT OU D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériel d'emballage représente un danger de suffocation.

Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants à l'écart du matériel d'emballage.

- Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Gardez le produit et son cordon éloignés des enfants.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles font l'objet d'une surveillance ou ont reçu des consignes sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.

- Ne laissez jamais les enfants jouer avec le produit.

Sécurité électrique

- Maintenez toujours le cordon par sa fiche, ne tirez pas sur le cordon directement.
- Ne placez pas de meubles ou d'autres objets lourds sur le cordon et veillez à ne pas le plier, en particulier au niveau de la fiche.
- Afin d'éviter d'endommager le produit, ne posez pas le cordon sur des surfaces chaudes ou des rebords tranchants.
- N'utilisez pas d'adaptateurs ni de câbles de rallonge qui ne satisfont pas aux normes de sécurité applicables et ne manipulez pas le cordon !
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou un technicien de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne faites jamais un nœud dans le cordon et ne l'attachez pas avec d'autres câbles.
- Le cordon doit être positionné de façon à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus. Il y a un risque de blessure.
- Des réparations sont nécessaires dans les cas suivants : le produit est endommagé, un liquide ou des objets ont pénétré dans le boîtier, il a été exposé à la pluie ou à l'humidité, il ne fonctionne pas correctement ou a subi une chute.
- En cas d'émission de fumées, de bruits ou d'odeurs inhabituelles, débranchez immédiatement le cordon du produit de la prise électrique. Dans de tels cas, cessez d'utiliser le produit et faites-le inspecter par un spécialiste.
- Toute réparation doit exclusivement être réalisée par le fabricant, son réparateur agréé ou un technicien de qualification similaire.
- N'ouvrez jamais le boîtier du produit.
- En cas de coupure de courant, le produit reste allumé et continue à fonctionner après la panne. Débranchez toujours le produit de la prise électrique en cas de panne de courant.

- Cessez d'utiliser le produit si l'appareil ou les accessoires sont endommagés.

⚠ AVERTISSEMENT ! Veillez à ce que :

- aucune source de chaleur directe (par ex. radiateurs) n'influe sur le produit ;
- le produit ne soit pas exposé à la lumière directe du soleil ou à un éclairage artificiel fort ;
- tout contact avec de l'eau vaporisée, des gouttes d'eau et des liquides agressifs soit évité ;
- le produit ne soit pas utilisé à proximité d'eau et qu'il ne soit jamais immergé dans un liquide. Ne placez pas de récipients remplis de liquides (tels que des vases ou des boissons) sur ou à proximité du produit ;
- aucune source d'incendie (par ex. bougies allumées) ne soit placée sur le produit ou à proximité de celui-ci ;
- aucun corps étranger ne pénètre dans le produit ;
- le produit ne soit jamais soumis à des chocs ou vibrations excessives.

- le produit ne soit jamais soumis à des variations extrêmes de température, car cela pourrait entraîner la formation de la condensation conduisant à des courts-circuits électriques. Si le produit venait à être soumis à des variations de température extrêmes, attendez (env. 2 heures) jusqu'à ce que le produit ait atteint la température ambiante avant de le réutiliser.

Fonctionnement

⚠ MISE EN GARDE ! Risque de blessure !

- Utilisez uniquement les accessoires inclus avec le produit.
- Maintenez les cheveux longs et les vêtements lâches à l'écart de la zone environnante de la lame en rotation où ils risquent d'être happés.
- N'approchez jamais les mains près de la lame en rotation.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces qui sont mobiles durant l'utilisation.
 - Débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique lorsque vous le laissez sans surveillance, avant le montage, le démontage et le nettoyage.
 - La lame est très tranchante. Ne mettez jamais les mains près de la lame. Une fois le produit éteint, le mécanisme continue de tourner pendant une courte période. Attendez que la lame s'arrête !
 - Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures telles que des coupures sur les doigts ou d'autres blessures graves.
- ⚠ MISE EN GARDE ! Risque de blessure !**
- Ne guidez jamais de petits morceaux d'aliments vers les cônes à lame [3] avec les mains ! Utilisez toujours le poussoir [1] fourni. Sinon, vous vous exposez à un risque de blessures.
- Ce produit doit être utilisé avec le poussoir [1] et l'entonnoir de remplissage [2] à moins que la taille et la forme des aliments à trancher ne permettent pas leur utilisation.
 - N'utilisez jamais le produit sans la lame circulaire.
 - Les cônes à lame [3] doivent toujours être en place avant d'utiliser le produit.
 - N'essayez jamais de trancher les aliments suivants :
 - Aliments emballés ou surgelés
 - Glaçons
 - Aliments contenant des os
 - Fruits à coqueCela pourrait endommager le produit.
 - Retirez toujours la fiche de la prise électrique après utilisation ou lorsque le produit est laissé sans surveillance.
 - Placez le produit sur une surface plane et ferme et ne placez pas d'objets sur le produit.
 - Le produit ne convient pas à une utilisation dans une pièce très chaude, humide ou poussiéreuse. Référez-vous à la température et à l'humidité d'utilisation.

⚠️ AVERTISSEMENT !

Blessure éventuelle résultant d'une mauvaise utilisation Il convient d'être prudent lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage des conteneurs et du nettoyage.

Nettoyage

- Retirez toujours la fiche électrique de la prise avant de nettoyer le produit.
- N'immergez jamais le produit dans de l'eau et ne le placez jamais sous l'eau courante pour le nettoyer.
- Débranchez toujours le produit de la prise de courant avant de retirer la lame.
- Nettoyez le produit et ses accessoires après utilisation (voir « Nettoyage et entretien »).
- N'utilisez pas d'accessoires non fournis avec l'appareil.

● Première utilisation

⚠️ DANGER MORTEL PAR CHOC

ELECTRIQUE ! N'utilisez pas le produit près d'un lavabo rempli d'eau !

- Retirez l'emballage.
- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).
- Placez le produit sur une surface plane, sèche et propre. Le produit est équipé de pieds antidérapants pour éviter qu'il ne glisse.

● Fonctionnement

Coupe-légumes spirale

- Placez la pièce d'entraînement [4] sur le bloc moteur [7].
- Insérez le cône à lame [3] souhaité dans la pièce d'entraînement [4].

⚠️ AVERTISSEMENT ! Les lames des cônes à lame [3] sont tranchantes, ne touchez les cônes à lame [3] que par leurs surfaces en plastique.

- Placez l'entonnoir de remplissage [2] sur le dessus du bloc moteur [7] et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Remarque : si l'entonnoir de remplissage [2] n'est pas bien enclenché, le produit ne fonctionnera pas.

- Placez le bac de collecte [8] dans le bloc moteur [7] pour récupérer les aliments spiralés, râpés ou tranchés.
- Déroulez la longueur de câble souhaitée hors du logement du câble [6].
- Branchez la fiche secteur sur la prise de courant.

Remarque : Lorsque vous utilisez le produit pour réaliser des spirales : Placez l'aliment souhaité sur le poussoir [1].

Remarque : Les pointes sur le poussoir [1] sont tranchantes.

- Insérez l'aliment avec le poussoir [1] dans l'entonnoir de remplissage [2]. Veillez à ce que l'aliment soit bien au milieu lorsque vous l'insérez dans l'entonnoir [2]. Mettez le produit en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt [5].

Remarque : Appuyez doucement avec le poussoir [1] sur les aliments afin qu'ils entrent en contact avec le cône à lame [3].

- Une fois la coupe terminée, appuyez sur le bouton marche/arrêt [5] pour éteindre le produit.

Retrait du coupe-légumes spirale

- Avant de retirer le coupe-légumes spirale, le produit doit être éteint et débranché.
- Retirez les cônes à lame [3] en les poussant doucement par en-dessous. (Fig. B)

- Avertissement ! Les lames des cônes à lame **3** sont tranchantes, ne touchez les cônes à lame **3** que par leurs surfaces en plastique.

Utilisation des cônes à lame **3**

- Les fruits et les légumes les mieux adaptés pour être coupés en spirale présentent une texture ferme, sont de forme allongée et ont un diamètre inférieur à 60 mm. Si les fruits et légumes ont un diamètre supérieur à 60 mm, coupez-les en petits morceaux d'environ 52 mm. Si les fruits et légumes sont trop petits (<35 mm), ils ne peuvent pas être coupés.

- Le produit n'est pas conçu pour être utilisé avec des fruits et des légumes particulièrement mous.
- Utilisez le presse-agrumes pour presser du pamplemousse, des oranges, des citrons et des citrons verts.

Remarque : Les aliments listés dans le tableau sont donnés à titre indicatif ; le produit peut aussi être utilisé avec d'autres aliments. Étant donné que la dureté des aliments peut varier, il est recommandé d'utiliser des cônes à lame **3**.

Aliments (crus)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spaghetti
Pomme (évidée)	✓ (Recommandé)		-
Poire (évidée)	✓ (Recommandé)	✓	-
Tige de brocoli	✓ (Recommandé)	✓	✓
Carotte	✓	✓	✓
Pommes de terre	✓	✓	✓
Concombre (solide)	✓	✓	✓
Patate douce	✓	✓	✓
Radis rouge	✓	✓	✓
Radis	✓	✓	✓
Courgette	✓	✓	✓

● Mode arrêt

- Le produit passe en mode arrêt lorsqu'il est branché sans être utilisé.
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser le produit et que vous l'avez éteint en appuyant sur le bouton marche/arrêt **5**, celui-ci repasse en mode arrêt.

● Presse-agrumes

- Fixez le support de tamis **12** sur le bec verseur **13** en le tournant un peu.
- Insérez le support de tamis **12** avec le bec verseur **13** sur le bloc moteur **7**.

- Placez le cône presse-agrumes **9**/**10** souhaité sur le tamis **11** sur le bloc moteur **7** et tournez le tamis dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.

Remarque : Le produit ne fonctionnera pas si le tamis **11** n'est pas bien fixé.

Remarque : Le petit cône presse-agrumes **10** est situé à l'intérieur du grand cône presse-agrumes **9**. Si vous souhaitez utiliser le petit cône **10**, appuyez sur les deux renforcements situés de part et d'autre pour retirer le grand cône **9**.

Si vous souhaitez utiliser le grand cône **9**, celui-ci est attaché au petit cône **10**. Il s'enclenche lorsqu'on le met en place.

- Branchez la fiche secteur sur la prise de courant.
- Pour allumer le produit, appuyez sur le bouton marche/arrêt [5].
- Appuyez la surface coupée de l'agrumes coupé en deux sur le cône presse-agrumes [9]/[10].
- Le jus pressé coule à travers le tamis [11] jusque dans le bac de collecte [8].

Remarque : Nettoyez régulièrement le tamis [11] pour éviter les débordements.

- Éteignez le produit en appuyant sur le bouton marche/arrêt [5].

Remarque : Réappuyez sur le cône presse-agrumes [9]/[10] pendant quelques secondes pour faire couler le reste de jus à travers le bec verseur [13].

● **Retrait du presse-agrumes**

- Avant de retirer le presse-agrumes, le produit doit être éteint et débranché.
- Retirez le bac de collecte [8] du produit.
- Retirez le cône presse-agrumes [9]/[10] du produit.
- Retirez le tamis [11] du produit en le tournant doucement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirez le support de tamis [12] avec le bec verseur [13] en appuyant dessus doucement par en-dessous. (Fig. B)

● **Nettoyage et entretien**

⚠ DANGER ! Risque de choc électrique !

Avant de nettoyer ou d'entretenir le produit : Débranchez la fiche de la prise de courant.

⚠ DANGER ! Risque de choc électrique !

N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais le produit sous de l'eau courante.

⚠ ATTENTION ! Risque de blessures !

Les cônes à lame [3] sont très tranchants. Ne tenez jamais les cônes à lame [3] par la surface de coupe mais plutôt par la surface en plastique.

⚠ MISE EN GARDE ! Risque de blessure !

Lors du retrait/de la fixation du cône à lame [3], maintenez toujours le cône à lame [3] par sa surface en plastique et évitez de toucher les bords de la lame.

⚠ ATTENTION ! Risque de blessures !

Les cônes à lame [3] peuvent tomber du produit s'ils ne sont pas installés correctement. Les cônes doivent être bien enclenchés lors du montage.

● **INFO**

- Débranchez la fiche de la prise de courant avant le nettoyage.
- Nettoyez le produit tout de suite après l'avoir utilisé. Le bloc moteur [7] ne doit jamais être mis dans de l'eau, essuyez-le uniquement à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un détergent doux sur le chiffon. Essuyez ensuite le boîtier avec un chiffon humide sans détergent.
- Toutes les pièces amovibles (poussoir [1], entonnoir de remplissage [2], cônes à lame [3], pièce d'entraînement [4], bac de collecte [8], cônes presse-agrumes [9]/[10], tamis [11], support de tamis [12]) sont lavables au lave-vaisselle.
- Après le nettoyage, laissez sécher toutes les pièces.

Nettoyage des cônes à lame [3]






- Lors du nettoyage des cônes à lame [3] et des pointes du poussoir, faites attention à la lame et aux pointes tranchantes. Utilisez la brosse de nettoyage [14] fournie et maintenez les cônes à lame [3] uniquement par leur surface en plastique.

Remarque : Il est recommandé de laver les cônes à lame [3] sous de l'eau courante chaude.

Nettoyage du presse-agrumes

- Lors du nettoyage du tamis [11] et du bec verseur [13], appuyez à plusieurs reprises sur la pompe pour rincer les résidus de pulpe.

Remarque : Nettoyez le tamis [11], le support de tamis [12] et le bec verseur avant de les mettre au lave-vaisselle.

			
	✓	✓	x
	✓	✓	✓

● **Stockage**

- Nettoyez l'appareil avant de le ranger.
- Rangez le cordon dans le logement du câble [6] le cas échéant.
- Maintenez le produit hors de portée des enfants. Il existe un risque de blessure en raison de la lame tranchante des cônes à lame [3].
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.
- Rangez le produit dans un endroit sec.

● **Recettes**

● **Nouilles de courgettes classiques avec sauce marinara.**

Ingrédients :

2	Grandes courgettes
1 tasse	Sauce marinara
1 cuillère à soupe	Huile d'olive
-	Parmesan râpé
-	Sel
-	Poivre

Préparation :

1. Spiraliser les courgettes en nouilles.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse à feu moyen.

3. Ajouter les courgettes en spirales et les faire revenir 2–3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
4. Ajouter la sauce marinara, mélanger le tout.
5. Assaisonner avec du sel et du poivre. Saupoudrer de parmesan et servir.

● **Nouilles de patate douce à l'ail et au beurre**

Ingrédients :

1	Grande patate douce (pelée)
2 cuillères à soupe	Beurre
2 gousses	Ail (haché)
-	Persil frais
-	Sel

Préparation :

1. Spiraliser la patate douce en nouilles.
2. Faire fondre le beurre dans une sauteuse à feu moyen. Ajouter l'ail et le cuire pendant 1 minute pour libérer son arôme.
3. Ajouter les nouilles de patate douce. Les faire revenir pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
4. Assaisonner de sel et de persil frais.

● **Salade de nouilles de concombres au citron et à l'aneth**

Ingrédients :

2	Grands concombres
¼ tasse	Yaourt à la grecque
1 cuillère à soupe	Jus de citron
1 cuillère à café	Aneth frais (ciselé)
-	Sel
-	Poivre

Préparation :

1. Spiraliser les concombres. Les sécher avec de l'essuie-tout pour retirer l'excédent d'eau.
2. Dans un saladier, mélanger le yaourt à la grecque, le jus de citron, l'aneth, le sel et le poivre.
3. Ajouter les nouilles et mélanger la salade. Mettre au frais pendant 10 minutes avant de servir.

● Pad Thai rapide aux nouilles de poivron et de carottes

Ingrédients :

2	Carottes (pelées)
1	Poivron (évidé)
2 cuillères à soupe	Beurre de cacahuètes
1 cuillère à soupe	Sauce soja
1 cuillère à café	Jus de citron vert
1 cuillère à café	Miel

Préparation :

1. Spiraliser les carottes et le poivron.
2. Mélanger au fouet le beurre de cacahuète, la sauce soja, le jus de citron vert et le miel dans un petit bol pour faire la sauce.
3. Ajouter les nouilles de légumes crus à la sauce et bien mélanger. Saupoudrer de cacahuètes broyées (optionnel).

● Salade de pommes en « rubans » à la cannelle

Ingrédients :

2 pommes	croquantes (par ex. Honeycrisp ou Granny Smith)
1 cuillère à soupe	Jus de citron
1 cuillère à café	Miel
une pincée de	Cannelle

Préparation :

1. Spiraliser les pommes (utiliser un cône à lame de 8 mm 3 pour réaliser des nouilles de type rubans).

2. Mélanger immédiatement les rubans de pommes avec le jus de citron pour éviter qu'ils ne brunissent.
3. Arroser de miel et saupoudrer de cannelle. Servir comme dessert sain ou goûter.

● Salade de nouilles de betteraves et chèvre

Ingrédients :

2-3 betteraves	crues (pelées)
1 cuillère à soupe	huile d'olive
1 cuillère à soupe	vinaigre balsamique
-	fromage de chèvre émietté
-	noix

Préparation :

1. Spiraliser les betteraves (attention aux taches !).
2. Fouetter ensemble l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.
3. Ajouter les nouilles de betteraves et mélanger la salade. Terminer en ajoutant du fromage de chèvre émietté et des noix sur le dessus.

● Poêlée de saucisses et courgettes

Ingrédients :

2	Courgettes (en spirales)
2	Saucisses précuites (tranchées)
½ tasse	Tomates cerises (coupées en 2)
1 cuillère à café	Mélange de fines herbes

Préparation :

1. Dans une sauteuse, faire revenir les saucisses en tranches jusqu'à ce qu'elles brunissent. Ajouter les tomates cerises et cuire pendant 2 minutes.

- Ajouter les nouilles de courgettes et le mélange de fines herbes. Faire revenir une dernière fois pendant 2–3 minutes jusqu'à ce que les nouilles soient chaudes mais encore fermes. Servir.

● Nouilles de patates au curry et à la noix de coco

Ingrédients :

2	Grandes patates (pelées)
½ tasse	Lait de noix de coco
1 cuillère à soupe	Poudre de curry
-	Sel

Préparation :

- Spiraliser les patates. Rincer les nouilles dans de l'eau froide pour retirer l'excédent d'amidon.
- Dans une sauteuse, faire chauffer le lait de coco et la poudre de curry.
- Ajouter les nouilles de patates, couvrir et laisser mijoter pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Saler.

● Nouilles de patates au pesto facile (sans faire bouillir)

Ingrédients :

2–3	Pommes de terre (pelées)
2 cuillères à soupe	Pesto (acheté en magasin)
1 cuillère à soupe	Huile d'olive
	Parmesan

Préparation :

- Spiraliser les patates. Bien les rincer et les sécher.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse à feu moyen. Ajouter les nouilles de patates et les cuire pendant 8 à 10 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement croustillantes.

- Retirer du feu, ajouter le pesto et bien mélanger. Saupoudrer de parmesan.

● Pamplemousse au miel

Ingrédients :

1 grand	Pamplemousse rose
1 grande	Orange (par ex. Navel ou Valencia)
1 cuillère à café	Miel ou autre
-	Glaçons
-	Feuilles de menthe fraîche (optionnel)

Préparation :

- Laver soigneusement le pamplemousse et l'orange. Les couper en deux.
- A l'aide du presse-agrumes, extraire le jus des fruits.
- Ajouter le miel dans le jus et mélanger jusqu'à ce qu'il soit entièrement dissous.
- Remplir un verre de glaçons, verser le jus et garnir de feuilles de menthe. Servir immédiatement.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1–7 : plastiques / 20–22 : papiers et cartons / 80–98 : matériaux composite.

Produit :



Points de collecte sur www.qualifeindomestiche.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Infotri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices réhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 525165_2507) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

(FR) Service après-vente France
Tél.: 0800 919 270
E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be













(CH) Service après-vente Suisse
Tél.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch



Lijst met gebruikte pictogrammen	Pagina 49
Inleiding	Pagina 50
Beoogd gebruik	Pagina 50
Omvang van de levering	Pagina 50
Onderdelenlijst	Pagina 50
Technische gegevens	Pagina 50
Algemene veiligheidsinstructies	Pagina 51
Eerste gebruik	Pagina 55
Bediening	Pagina 55
Uit-stand	Pagina 56
Citruspers	Pagina 56
De citruspers verwijderen	Pagina 57
Reiniging en onderhoud	Pagina 57
INFO	Pagina 57
Opslag	Pagina 58
Recepten	Pagina 58
Klassieke courgettenoedels (zoodles) met marinarasaus	Pagina 58
Zoete-aardappelnoedels met knoflook en boter	Pagina 58
Komkommernoedelsalade met citroen-dilledressing	Pagina 58
Snelle Pad Thai met wortel- en paprikanoedels	Pagina 58
Appelsalade met appellinten en kaneel	Pagina 59
Bietensalade met geitenkaas en bietnoedels	Pagina 59
Courgettenoedels (zoodles) met worst uit de pan	Pagina 59
Aardappelnoedels met kerrie en kokos	Pagina 59
Eenvoudige pestonoedels van aardappel (zonder koken)	Pagina 60
Klassieke grapefruit-honingtwist	Pagina 60
Afvoer	Pagina 60
Garantie	Pagina 61
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina 61
Service	Pagina 61

Lijst met gebruikte pictogrammen

De volgende waarschuwingen worden in deze gebruikershandleiding en op de verpakking gebruikt:

	Dit symbool betekent dat de gebruiksinstructies voor gebruik van het product moeten worden gelezen.		Gevaar – risico op elektrische schokken!
	GEVAAR! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Gevaar" markeert een hoog risico dat, indien niet voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.		Voedselveilig Dit product heeft geen negatief effect op de smaak of de geur.
	WAARSCHUWING! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Waarschuwing" markeert een middelgroot risico dat, indien het niet wordt voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	VOORZICHTIG! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord 'Voorzichtig' markeert een gevaar met een laag risico dat, indien niet voorkomen, kan leiden tot licht of matig letsel.		Symbol voor een product van beschermingsklasse II
	OPMERKING: Dit symbool in combinatie met "Opmerking" geeft extra nuttige informatie.		De CE-markering geeft aan dat dit apparaat voldoet aan de relevante EU-richtlijnen.
Hz	Hertz (voedingsfrequentie)		Veiligheidsinformatie Gebruiksaanwijzingen
	Stamper 1 , vultrechter 2 , 3-bladige kegels 3 , aandrijfstuk 4 , opvangbak 8 , grote perskegel 9 , kleine perskegel 10 , zeef 11 , zeefhouder 12 en tuit 13 zijn geschikt voor de vaatwasser.	W	Watt

2-IN-1: SPIRAALSNIJDER EN CITRUSPERS

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door de QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 525165_2507 in te voeren.

● Beoogd gebruik

Het product wordt gebruikt voor het snijden van geschikt voedsel, zoals brood, kaas of worst. Elk gebruik van het product dat hierboven niet is gespecificeerd, is niet toegestaan en kan leiden tot letsel en/of schade.

Het product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het product is niet geschikt voor commercieel gebruik.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door onjuist gebruik.

● Omvang van de levering


Controleer na het uitpakken van het product of de levering compleet is en of alle onderdelen in goede staat zijn. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor gebruik.

- 1 Stamper
- 1 Vultrechter
- 3 snijkegels: tagliatelle, linguine, spaghetti

- 1 Aandrijfstuk
- 1 Motoreenheid
- 1 Opvangbak
- 2 perskegels (groot en klein)
- 1 Zeef
- 1 Zeefhouder
- 1 Tuit
- 1 Schoonmaakborstel
- 1 Gebruikershandleiding

● Onderdelenlijst

(Afb. A)

- 1 Stamper
- 2 Vultrechter
- 3 snijkegels: tagliatelle (8 mm), linguine (6 mm), spaghetti (3 mm)
- 4 Aandrijfstuk
- 5 Aan/uit-knop 
- 6 Kabelopwikkeling
- 7 Motoreenheid
- 8 Opvangbak
- 9 Grote perskegel
- 10 Kleine perskegel
- 11 Zeef
- 12 Zeefhouder
- 13 Tuit
- 14 Schoonmaakborstel

● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Beschermingsklasse:	II/□
Ingangsvermogen:	80 W
Stroomverbruik in Uitstand:	0,0 W
Snoerlengte:	100 cm
Continue werkingstijd:	3 min

OPMERKING: De continue werkingstijd van dit product is 3 minuten. Voer een handeling maximaal 30 seconden uit en laat het apparaat daarna 1 minuut rusten. De continu werkingstijd geeft aan hoelang u het product kunt gebruiken voordat oververhitting optreedt en de motor beschadigd raakt. Na de continue werkingstijd moet het product uitgeschakeld blijven totdat de motor volledig is afgekoeld.



Algemene veiligheidsinstructies

MAAK UZELF VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSINFORMATIE EN GEBRUIKSINSTRUCTIES VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT! ALS U DIT PRODUCT DOORGEEFT AAN ANDEREN, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTEN MEE!

De garantieclaim wordt ongeldig in geval van schade door het niet naleven van deze gebruikershandleiding! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid in geval van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGEVALLLEN BIJ KLEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal brengt gevaar voor verstikking met zich mee.

Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen op elk moment uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd het product en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen nooit met dit product spelen.

Elektrische veiligheid

- Houd altijd de stekker van het snoer vast en trek niet aan het snoer zelf.
- Plaats geen meubels of andere zware voorwerpen op het snoer en zorg ervoor dat het snoer niet wordt gebogen, vooral niet bij de stekker.
- Om het product niet te beschadigen, leg het snoer niet over hete of scherpe plaatsen of randen.
- Gebruik geen adapterstekkers of verlengsnoeren die niet voldoen aan de geldende veiligheidsnormen en pas het snoer niet aan!
- Laat het snoer vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een soortgelijk vakbekwaam persoon als het beschadigd is om elk gevaar te vermijden.
- Maak nooit een knoop in het snoer en bind het niet samen met andere kabels.
- Leg het snoer op een dergelijke wijze zodat niemand erop kan stappen of erover kan struikelen. Er is gevaar voor letsel.
- Reparaties zijn nodig als het product beschadigd is, vloeistoffen of objecten in de behuizing zijn binnengedrongen, het product blootgesteld is aan regen of vocht, of als het niet goed werkt of gevallen is.
- In geval van rook, ongewone geluiden of geuren, haal de stekker van het product onmiddellijk uit het stopcontact. Wanneer dit zich voordoet, gebruik het product niet langer en laat het nazien door een deskundige.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door de fabrikant, zijn servicemonteur of een soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- Open nooit de behuizing van het product.
- Bij een stroomuitval blijft het product ingeschakeld en wordt de werking hervat nadat de stroomuitval is verholpen. Ontkoppel het product altijd van het stopcontact in geval van een stroomuitval.
- Stop met het gebruik van het product als het apparaat of de accessoires beschadigd zijn.

⚠ WAARSCHUWING! Zorg

ervoor dat:

- geen directe warmtebronnen (bijv. kachels) het product beïnvloeden;
- het product niet is blootgesteld aan direct zonlicht en fel kunstlicht;
- elk contact met gespetter, gedruppel en agressieve vloeistoffen wordt vermeden;
- het product niet in de buurt van water wordt gebruikt en in het bijzonder niet in vloeistof wordt ondergedompeld. Plaats geen houders gevuld met een vloeistof, bijv. vazen of drank, op of naast het product;
- er geen vuurbron (zoals aangestoken kaarsen) op of naast het product wordt geplaatst.
- er geen vreemde voorwerpen in het product terechtkomen;
- het product niet aan hevige schokken of trillingen wordt blootgesteld.
- het product niet aan extreme temperatuurschommelingen wordt blootgesteld, dit kan leiden tot condensatie en een elektrische kortsluiting. Als het product aan extreme temperatuurschommelingen

werd blootgesteld, wacht (ongeveer 2 uur) totdat het product op kamertemperatuur is gekomen voordat het wordt gebruikt.

Bediening

⚠ VOORZICHTIG! Risico op letsel!

- Gebruik alleen de meegeleverde accessoires om het product te bedienen.
- Houd lang haar, stropdassen en losse kledingstukken uit de buurt van het gebied rond het draaiend mes om verstrikking te vermijden.
- Steek nooit uw handen uit naar het draaiend mes.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens gebruik in beweging zijn.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het product zonder toezicht achterlaat, voor montage voor demontage en voor reiniging.

- Het mes is zeer scherp. Plaats uw handen nooit in de buurt van het mes. Het mechanisme is na het uitschakelen van het product nog enige tijd in beweging. Wacht totdat het mes is gestopt!
- Een verkeerd gebruik van het product kan leiden tot letsel zoals snijwonden aan de vinger of andere ernstige verwondingen

⚠ VOORZICHTIG! Risico op letsel!

Begeleid kleine stukjes voedsel nooit met uw blote handen naar de ronde snijkegels **3**! Gebruik altijd de meegeleverde stamper **1**. Letsel kan anders optreden.

- Dit product moet worden gebruikt met de stamper **1** en de vultrechter **2** op hun plaats, tenzij de grootte en vorm van het te snijden voedsel het gebruik daarvan niet toestaan.
- Gebruik het product nooit zonder de ronde snijbladen.
- Zorg er altijd voor dat de snijkegels **3** correct zijn geplaatst voordat u het product gebruikt.

- Het wordt afgeraden om de volgende items te snijden:
 - Verpakte of bevroren levensmiddelen
 - Ijsblokjes
 - Voeding met botten
 - Noten met doppen
 Dit kan het product beschadigen.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik of wanneer het product zonder toezicht wordt achtergelaten.
- Plaats het product op een stevig en vlak oppervlak en plaats geen andere voorwerpen op het product.
- Het product is niet ontworpen voor gebruik in een zeer hete, vochtige of stoffige ruimte. Raadpleeg de bedrijfstemperatuur en bedrijfsvochtigheid.

⚠ WAARSCHUWING!

Mogelijk letsel bij onjuist gebruik. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe messen, het legen van de kommen en tijdens het schoonmaken.

Reiniging

- Haal voor het reinigen van het product de stekker altijd uit het stopcontact.

- Dompel het product nooit in water of spoel het product nooit onder de kraan af om het te reinigen
- Haal voor het verwijderen van het mes de stekker altijd uit het stopcontact.
- Reinig het product en de accessoires na gebruik (zie 'Reiniging en onderhoud').
- Gebruik geen accessoires die niet bij het apparaat zijn geleverd.

● Eerste gebruik

⚠ LEVENSGEVAAR DOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN Gebruik het product niet naast een gootsteen gevuld met water.

- Verwijder de verpakking.
- Reinig het product en de accessoires (zie 'Reiniging en onderhoud').
- Plaats het product op een vlakke, droge en schone ondergrond. Het product is voorzien van antislipvoetjes om stabiel te blijven staan.

● Bediening

Spiraalsnijder

- Plaats het aandrijfstuk [4] op de motoreenheid [7].
- Plaats de gewenste snijkegel [3] en steek deze in het aandrijfstuk [4].

⚠ WAARSCHUWING! De messen van de snijkegels [3] zijn scherp; pak de snijkegels [3] alleen vast aan de kunststof delen.

- Plaats de vultrechter [2] op het bovenste gedeelte van de motoreenheid [7] en draai deze met de klok mee tot die voelbaar vastklikt.

Opmerking: als de vultrechter [2] niet goed is vastgeklikt, kan het product niet werken.

- Plaats de opvangbak [8] in de motoreenheid [7] om het voedsel op te vangen nadat het is gespiraliseerd, geraspt of gesneden.

- Wikkel de gewenste lengte van het snoer af van de kabelopwikkeling [6].
- Steek de netstekker in het stopcontact.

Opmerking: Bij gebruik van het product als spiraalsnijder: Prik het betreffende stuk voedsel op de stamper [1].

Opmerking: De spiessteun op de stamper [1] heeft scherpe randen.

- Breng het voedsel met de stamper [1] in de vultrechter [2]. Zorg ervoor dat het voedsel in het midden blijft terwijl u het in de vultrechter [2] plaatst. Schakel het apparaat in door op de aan/uit-knop [5] te drukken.

Opmerking: Druk voorzichtig met de stamper [1] op de ingrediënten zodat het voedsel contact maakt met de snijkegels [3].

- Schakel het apparaat uit door op de aan/uit-knop [5] te drukken nadat het snijden is voltooid.

De spiraalsnijder verwijderen

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u de spiraalsnijder verwijdert.
- Verwijder de snijkegels [3] door er voorzichtig van onderaf op te drukken. (Afb. B)
- Waarschuwing! De messen van de snijkegels [3] zijn scherp; pak de snijkegels [3] alleen vast aan de kunststof delen.

Overzicht van de snijkegels [3]

- Fruit en groenten die het meest geschikt zijn om te spiraalsnijden, hebben een stevige structuur, een langwerpige vorm en een diameter van maximaal 60 mm. Als het fruit en de groenten een grotere diameter hebben (>60 mm), snijd ze in stukjes van ongeveer 52 mm. Als het fruit en de groenten te klein zijn (<35 mm), zijn ze ongeschikt om te snijden.
- Het product is niet bedoeld voor het verwerken van bijzonder zachte soorten fruit of groenten.
- Gebruik de citruspers voor het persen van grapefruits, sinaasappels, limoenen en citroenen.

Opmerking: De in de tabel vermelde etenswaren dienen als richtlijn; het product kan ook worden gebruikt voor de verwerking van andere etenswaren. Aangezien de hardheid van voedingsmiddelen kan variëren, wordt het gebruik van snijkegels **3** aanbevolen.

Voedsel (rauw)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spaghetti
Appel (klokhuis verwijderen)	✓ (Aanbevolen)		-
Peer (klokhuis verwijderen)	✓ (Aanbevolen)	✓	-
Broccolistronk	✓ (Aanbevolen)	✓	✓
Wortelen	✓	✓	✓
Aardappelen	✓	✓	✓
Komkommer (Vaste consistentie)	✓	✓	✓
Zoete aardappel	✓	✓	✓
Rode radijzen	✓	✓	✓
Radijs	✓	✓	✓
Courgette	✓	✓	✓

● **Uit-stand**

- Het product opent de Uit-stand wanneer het op de voeding is aangesloten en er geen handelingen plaatsvinden.
- Wanneer u klaar bent met het gebruik van het product, druk op de Aan/Uit-knop **5** om het uit te schakelen. Het product keert terug naar de uit-stand.

● **Citruspers**

- Bevestig de zeefhouder **12** aan de tuit **13** door deze lichtjes te draaien.
- Plaats de zeefhouder **12** met tuit **13** in de motoreenheid **7**.
- Plaats de gewenste perskegel **9/10** in de zeef **11** op de motoreenheid **7** en draai met de klok mee om deze stevig vast te zetten.

Opmerking: Het product kan niet worden gebruikt als de zeef **11** niet goed is vergrendeld.

Opmerking: De kleine perskegel **10** bevindt zich binnenin de grote perskegel **9**. Als de kleine perskegel **10** gebruikt moet worden, druk op de twee tegenoverliggende uitsparingen en trek de grote perskegel **9** los.

Als de grote perskegel **9** gebruikt moet worden, moet deze op de kleine perskegel **10** worden bevestigd. Deze klikt op zijn plaats vast.

- Steek de netstekker in het stopcontact.
- Om het product in te schakelen, druk op de Aan/Uit-knop **5**.
- Druk het snijvlak van de gehalveerde citrusvrucht op de perskegel **9/10**.
- Het geperste sap stroomt via de zeef **11** naar het opvangreservoir **8**.

Opmerking: Reinig de zeef **11** regelmatig om overstroming te voorkomen.

- Schakel het product uit door op de Aan/Uit-knop **5** te drukken.

Opmerking: Druk de perskegel [9]/[10] opnieuw enkele seconden in om het resterende sap in de tuit [13] te laten stromen.

● De citruspers verwijderen

- Zorg ervoor dat de citruspers is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u de spiraalsnijder verwijdert.
- Haal de opvangbak [8] uit het product.
- Verwijder de perskegel [9]/[10] uit het product.
- Verwijder de zeef [11] door deze voorzichtig tegen de klok in te draaien.
- Verwijder de zeefhouder [12] samen met de tuit [13] door er voorzichtig van onderen tegen te drukken. (Afb. B)

● Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR! Risico op elektrische schokken!

Voor het reinigen en onderhouden van het product: Trek de stekker uit het stopcontact.

⚠ GEVAAR! Risico op elektrische schokken!

Dompel het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het apparaat nooit onder stromend water.

⚠ VOORZICHTIG! Risico op letsel!

De snijkegels [3] zijn zeer scherp. Houd de snijkegels [3] nooit vast aan het snijvlak, maar altijd aan het kunststof gedeelte.

⚠ VOORZICHTIG! Risico op letsel!

Bij het verwijderen en bevestigen van de snijkegels [3] dient u altijd het kunststof gedeelte van de snijkegel [3] vast te houden en contact met de snijranden te vermijden.

⚠ VOORZICHTIG! Risico op letsel!

De snijkegels [3] kunnen uit het product vallen als ze niet correct zijn geplaatst. Zet het mechanisme op zijn plaats vast tijdens de montage.

● INFO

- Haal de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
- Reinig het product direct na gebruik. De motoreenheid [7] mag nooit in water worden geplaatst; alleen schoonvegen met een vochtige doek. Indien nodig, doe een beetje afwasmiddel op de doek. Veeg de behuizing vervolgens schoon met een vochtige doek zonder afwasmiddel.
- Alle verwijderbare onderdelen (stamper [1], vultrechter [2], snijkegels [3], aandrijfstuk [4], opvangbak [8], perskegels [9]/[10], zeef [11], zeefhouder [12]) zijn vaatwasmachinebestendig.
- Laat na het reinigen alle onderdelen goed drogen.

Bij het reinigen van de snijkegel [3]






- Wees bij het reinigen van de snijkegels [3] en de spiessteun voorzichtig met de scherpe messen en randen. Gebruik de meegeleverde reinigingsborstel [14] en houd de snijkegels [3] alleen vast aan de kunststof delen.

Opmerking: Het wordt aanbevolen de snijkegels [3] voorzichtig te reinigen met warm stromend water.

Bij het reinigen van de citruspers:

- Druk bij het reinigen van de zeef [11] en de tuit [13] herhaaldelijk op de perskegel om pulpresten weg te spoelen.

Opmerking: Reinig de zeef [11], de zeefhouder [12] en de tuit voordat u deze in de vaatwasser plaatst.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

● Opslag

- Reinig het product voor opslag.
- Leg het snoer indien nodig voorzichtig in de kabelopwikkeling [6].
- Berg het product op buiten het bereik van kinderen. Er is gevaar voor letsel door de scherpe snijkegels [3].
- Berg het product op in de originele verpakking wanneer niet in gebruik.
- Berg het product op in een droge locatie.

● Recepten

● Klassieke courgettenoedels (zoodles) met marinarasaus

Ingrediënten:

2	Grote courgettes
1 kopje	Marinarasaus
1 el.	Olijfolie
-	Geraspte Parmezaanse kaas
-	Zout
-	Peper

Bereidingswijze:

1. Snijd de courgettes met de spiraalsnijder tot noedels.
2. Verhit olijfolie in een pan op middelhoog vuur.
3. Voeg de zoodles toe en bak 2–3 minuten tot ze net gaar zijn.
4. Giet de marinarasaus erbij en roer tot alles goed is verwarmd.
5. Breng op smaak met peper en zout. Bestrooi met Parmezaanse kaas en serveer direct.

● Zoete-aardappelnoedels met knoflook en boter

Ingrediënten:

1	Grote zoete aardappel (geschild)
2 el	Boter
2 teentjes	Knoflook (fijnggehakt)
-	Verse peterselie
-	Zout

Bereidingswijze:

1. Snijd de zoete aardappel met de spiraalsnijder tot noedels.
2. Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur. Voeg de knoflook toe en bak 1 minuut tot deze geurt.
3. Voeg de zoete-aardappelnoedels toe. Bak 5–7 minuten, tot ze zacht zijn.
4. Breng op smaak met zout en schep om met verse peterselie.

● Komkommernoedelsalade met citroen-dilledressing

Ingrediënten:

2	Grote komkommers
¼ kopje	Griekse yoghurt
1 el.	Citroensap
1 tl	Verse dille (gehakt)
-	Zout
-	Peper

Bereidingswijze:

1. Snijd de komkommers met de spiraalsnijder tot noedels. Dep ze droog met keukenpapier om overtollig vocht te verwijderen.
2. Meng in een kom de Griekse yoghurt, citroensap, dille, zout en peper.
3. Schep de komkommernoedels door de dressing. Laat 10 minuten in de koelkast rusten voor het serveren.

● Snelle Pad Thai met wortel- en paprikanoeedels

Ingrediënten:

2	Wortelen (geschild)
1	Paprika (zonder zaadlijsten)
2 el	Pindakaas
1 el	Sojasaus
1 tl	Limoensap
1 tl	Honing

Bereidingswijze:


1. Snijd de wortels en paprika met de spiraalsnijder tot noedels.
2. Klop in een kleine kom de pindakaas, sojasaus, limoensap en honing door elkaar tot een saus.
3. Meng de rauwe groentenoedels met de saus tot alles gelijkmatig bedekt is. Bestrooi met gehakte pinda's (optioneel).

● Appelsalade met appellinten en kaneel

Ingrediënten:

2 knapperige	Appels (bijv. Honeycrisp of Granny Smith)
1 el	Citroensap
1 tl	Honing
een snufje	Kaneel

Bereidingswijze:

1. Snijd de appels met de spiraalsnijder tot lintvormige slierten (gebruik de 8 mm snijkegel  dat brede linten maakt).
2. Meng de appellinten direct met het citroensap om verkleuring te voorkomen.
3. Besprenkel met honing en bestrooi met kaneel. Serveer als gezond dessert of tussendoortje.

● Bietensalade met geitenkaas en bietnoedels

Ingrediënten:

2-3 rauwe	bieten (geschild)
1 el	olijfolie
1 el	balsamicoazijn
-	verkruidelde geitenkaas
-	walnoten

Bereidingswijze:

1. Snijd de rauwe bieten met de spiraalsnijder tot bietnoedels (wees voorzichtig, ze kunnen vlekken maken!).
2. Klop olijfolie en balsamicoazijn door elkaar.
3. Meng de bietnoedels met de dressing. Bestrooi met verkruidelde geitenkaas en walnoten.

● Courgettenoedels (zoodles) met worst uit de pan

Ingrediënten:

2	Courgettes (gespiraliseerd)
2	Voorgekookte worsten (in plakjes)
½ kopje	Kerstomaten (gehalveerd)
1 tl	Italiaanse kruiden

Bereidingswijze:

1. Bak de plakjes worst in een pan tot ze goudbruin zijn. Voeg de kerstomaten toe en bak 2 minuten mee.
2. Voeg de courgettenoedels en de Italiaanse kruiden toe. Bak nog 2-3 minuten, tot de zoodles warm maar nog stevig zijn. Serveer.

● Aardappelnoedels met kerrie en kokos

Ingrediënten:

2	Grote aardappelen (geschild)
½ kopje	Kokosmelk
1 el	Kerrievoeder
-	Zout

Bereidingswijze:

1. Snijd de aardappelen met de spiraalsnijder tot noedels. Spoel de noedels af met koud water om overtollig zetmeel te verwijderen.
2. Verhit in een pan de kokosmelk met het kerrievoeder.
3. Voeg de aardappelnoedels toe, dek af en laat 5-7 minuten zachtjes koken tot ze gaar zijn. Breng op smaak met zout.

● Eenvoudige pestoedels van aardappel (zonder koken)

Ingrediënten:

2-3	Aardappelen (geschild)
2 el	pesto (kant-en-klaar)
1 el	Olijfolie
	Parmezaanse kaas

Bereidingswijze:

1. Snijd de aardappelen met de spiraalsnijder tot noedels. Spoel de noedels goed af en dep ze droog.
2. Verhit olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de aardappelnoedels toe en bak ze 8-10 minuten, af en toe roerend, tot ze zacht en licht krokant zijn.
3. Haal van het vuur en roer de pesto erdoor tot alles gelijkmatig bedekt is. Bestrooi met Parmezaanse kaas.

● Klassieke grapefruit-honingtwist

Ingrediënten:

1 grote	Roze grapefruit
1 grote	Sinaasappel (bijv. Navel of Valencia)
1 theelepel	Honing, of naar smaak
-	Ijsblokjes
-	Verse munttak ter garnering (optioneel)

Bereidingswijze:

1. Was de grapefruit en de sinaasappel grondig. Snijd ze dwars doormidden.
2. Pers elke helft uit met de citruspers.
3. Roer de honing door het verse sap tot deze volledig is opgelost.
4. Vul een glas met ijs, schenk het sap erover en garneer met een takje munt. Dien onmiddellijk op.

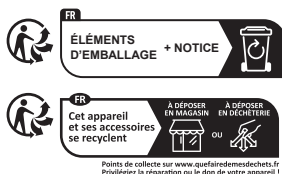
● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en vezelplaten / 80-98: composietmaterialen.

Product:



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 525165_2507) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande serviceafdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be



Elenco dei simboli utilizzati	Pagina 63
Introduzione	Pagina 64
Destinazione d'uso	Pagina 64
Contenuto dell'imballaggio	Pagina 64
Elenco dei componenti	Pagina 64
Specifiche tecniche	Pagina 64
Avvertenze di sicurezza generali	Pagina 65
Operazioni preliminari	Pagina 69
Utilizzo	Pagina 69
Modalità spento	Pagina 70
Installazione dello spremiagrumi	Pagina 70
Rimozione dello spremiagrumi	Pagina 70
Pulizia e manutenzione	Pagina 71
INFORMAZIONI	Pagina 71
Conservazione	Pagina 71
Ricette	Pagina 72
Spaghetti di zucchine con salsa marina	Pagina 72
Spaghetti di patate dolci con aglio e burro	Pagina 72
Insalata di spaghetti di cetrioli con salsa di limone e aneto	Pagina 72
Pad thai rapido con spaghetti di carote e peperoni	Pagina 72
Insalata di tagliatelle di mele con cannella	Pagina 73
Insalata di spaghetti di barbabietole e formaggio caprino	Pagina 73
Spaghetti di zucchine con salsiccia	Pagina 73
Spaghetti di patate al cocco e curry	Pagina 73
Spaghetti di patate al pesto (senza bollitura)	Pagina 74
Spremuta di agrumi con miele	Pagina 74
Smaltimento	Pagina 74
Garanzia	Pagina 75
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 75
Assistenza	Pagina 75

Elenco dei simboli utilizzati

In questo manuale e/o sull'imballaggio sono utilizzati i seguenti simboli.

	Questo simbolo indica l'obbligo di leggere il manuale di istruzioni prima di usare il prodotto.		Pericolo! Rischio di scossa elettrica.
	PERICOLO! Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Pericolo", segnala un rischio di elevata entità che, se non evitato, può causare lesioni gravi o mortali.		Uso alimentare Questo prodotto non influisce sul sapore o sull'aroma degli alimenti.
	AVVERTENZA! Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Avvertenza", segnala un rischio di media entità che, se non evitato, può causare lesioni gravi o mortali.		Usare il prodotto esclusivamente in ambienti interni e asciutti.
			Tensione/corrente alternata
	ATTENZIONE! Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Attenzione", segnala un rischio di bassa entità che, se non evitato, può causare lesioni lievi o moderate.		Apparecchio di classe II
	NOTA – Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Nota", fornisce ulteriori informazioni utili.		Il simbolo CE indica che il prodotto è conforme alle direttive UE rilevanti applicabili.
Hz	Hertz (frequenza di alimentazione)		Avvertenza di sicurezza Istruzione per l'uso
	Il pressino 1 , l'imbuto di riempimento 2 , i 3 coni spiralizzatori 3 , l'inserto di trasmissione 4 , il recipiente di raccolta 8 , il cono spremiagrumi grande 9 , il cono spremiagrumi piccolo 10 , il filtro 11 , il porta-filtro 12 e il beccuccio 13 sono lavabili in lavastoviglie.	W	Watt

2 IN 1: AFFETTATRICE A SPIRALE E SPREMIAGRUMI ELETTRICO

● **Introduzione**

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com.

Scansionando il codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 525165_2507.

● **Destinazione d'uso**

Questo prodotto è progettato per tagliare alimenti come pane, formaggio e salumi. Qualsiasi utilizzo diverso da quelli summenzionati è vietato e comporta il rischio di lesioni e/o danni al prodotto.

Questo prodotto è destinato al solo uso domestico. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un uso improprio.

● **Contenuto dell'imballaggio**


Dopo aver estratto il prodotto dall'imballaggio, assicurarsi che siano presenti tutti i componenti e che siano in buone condizioni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Pressino
- 1 Imbuto di riempimento

- 3 Coni spiralizzatori (tagliatelle, linguine, spaghetti)
- 1 Inserto di trasmissione
- 1 Unità motore
- 1 Recipiente di raccolta
- 2 Coni spremiagrumi (grande e piccolo)
- 1 Filtro
- 1 Porta-filtro
- 1 Beccuccio
- 1 Spazzola di pulizia
- 1 Manuale di istruzioni

● **Elenco dei componenti**

(Fig. A)

- 1 Pressino
- 2 Imbuto di riempimento
- 3 3 coni spiralizzatori - Tagliatelle (8 mm), linguine (6 mm), spaghetti (3 mm)
- 4 Inserto di trasmissione
- 5 Pulsante di accensione/spengimento 
- 6 Porta-cavo
- 7 Unità motore
- 8 Recipiente di raccolta
- 9 Cono spremiagrumi grande
- 10 Cono spremiagrumi piccolo
- 11 Filtro
- 12 Porta-filtro
- 13 Beccuccio
- 14 Spazzola di pulizia

● **Specifiche tecniche**

Tensione in ingresso: 220-240 V~, 50/60 Hz

Classe di isolamento: II/

Potenza in ingresso: 80 W

Consumo di energia in modalità spento: 0,0 W

Lunghezza del cavo di alimentazione: 100 cm

Tempo di funzionamento continuo: 3 minuti

❗ NOTA – Il tempo di funzionamento continuo del prodotto è pari a 3 minuti. Il tempo di funzionamento continuo del prodotto non deve essere superiore a 30 secondi; lasciarlo riposare per 1 minuto tra due cicli di funzionamento consecutivi. Il tempo di funzionamento continuo indica il tempo massimo di utilizzo ininterrotto del prodotto prima che si surriscaldi, con il rischio di danni al motore. Allo scadere del tempo di funzionamento continuo, il prodotto deve rimanere spento finché il motore non si è raffreddato completamente.



Avvertenze di sicurezza generali

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO, LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER L'USO. IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, ALLEGARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE.

Eventuali danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale comportano l'annullamento della garanzia. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni consequenziali. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni materiali o lesioni personali causati da un uso improprio del prodotto o dal mancato rispetto delle avvertenze di sicurezza.

Bambini e persone con disabilità

⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI MORTE O LESIONI PER NEONATI E BAMBINI!

Non lasciare i bambini senza supervisione con i materiali di imballaggio. I materiali di imballaggio comportano il rischio di soffocamento.

I bambini tendono a sottovalutare i pericoli. Tenere i bambini a distanza dai materiali di imballaggio.

- Il prodotto non deve essere usato da bambini.
- Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro del prodotto e se comprendono i rischi correlati.
- Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto.

Sicurezza elettrica

- Per scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, tirare la spina e non il cavo.

- Non posizionare mobili o oggetti pesanti sul cavo di alimentazione e fare attenzione a non piegarlo, in particolare a livello della spina.
- Per evitare di danneggiare il prodotto, il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con superfici calde o bordi affilati.
- Non usare adattatori da spina o prolunghe elettriche non conformi agli standard di sicurezza in vigore.
- Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Non annodare il cavo di alimentazione e non legarlo insieme ad altri cavi.
- Disporre il cavo di alimentazione in modo tale che non ostacoli il passaggio o presenti il rischio di inciampamento. Rischio di lesioni.
- Il prodotto deve essere riparato se è danneggiato, ha subito cadute, è stato esposto a pioggia o umidità, non funziona correttamente o liquidi o oggetti sono penetrati al suo interno.
- Se il prodotto emette fumo o rumori o odori anomali, scollegarlo immediatamente dalla presa di corrente. In tal caso, interrompere l'uso del prodotto e farlo ispezionare da un tecnico qualificato.
- Le operazioni di riparazione devono essere effettuate esclusivamente dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Non aprire l'involucro esterno del prodotto.
- In caso di interruzione di corrente, il prodotto rimarrà acceso e riprenderà a funzionare al ripristino della corrente. Scollegare il prodotto dalla presa di corrente in caso di interruzione di corrente.
- Interrompere l'utilizzo se l'apparecchio o gli accessori sono danneggiati.

⚠ AVVERTENZA! Rispettare le seguenti istruzioni.

- Tenere il prodotto al riparo da fonti di calore diretto (come apparecchi di riscaldamento).
- Non esporre il prodotto alla luce solare diretta o a una forte illuminazione artificiale.
- Evitare che il prodotto entri a contatto con schizzi o gocce d'acqua e liquidi aggressivi.
- Non usare il prodotto in prossimità di fonti d'acqua. Non immergerlo in alcun liquido. Non posizionare oggetti contenenti liquidi, come vasi o bevande, sopra o in prossimità del prodotto.
- Non posizionare fonti di fiamme libere, come candele accese, sopra o in prossimità del prodotto.
- Impedire l'ingresso di oggetti estranei nel prodotto.
- Non sottoporre il prodotto a vibrazioni o urti eccessivi.
- Non esporre il prodotto a forti fluttuazioni di temperatura per evitare la formazione di condensa, con il rischio di corto circuito elettrico. Se il prodotto è stato esposto a forti fluttuazioni di temperatura, attendere che raggiunga la temperatura ambientale

(circa 2 ore) prima di accenderlo.

Utilizzo

⚠ ATTENZIONE! Rischio di lesioni!

- Usare il prodotto esclusivamente con gli accessori e i componenti inclusi.
- Tenere capelli lunghi, lacci e indumenti ampi lontani dalla lama rotante per evitare che rimangano impigliati.
- Non avvicinare le mani alla lama rotante.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla fonte di alimentazione prima di sostituire gli accessori o avvicinarsi alle parti mobili.
- Scollegare il prodotto dalla presa di corrente prima di assemblarlo, disassemblarlo, pulirlo e lasciarlo incustodito.
- La lama è molto affilata. Non avvicinare le mani alla lama. Dopo aver spento il prodotto, il meccanismo rimarrà in movimento per un breve periodo. Attendere che la lama si arresti.

- L'uso improprio del prodotto comporta il rischio di lesioni, anche gravi, come ferite alle dita.

⚠ ATTENZIONE! Rischio di lesioni!

Non guidare alimenti di piccole dimensioni verso i coni spiralizzatori **3** con le mani nude. Usare sempre il pressino **1** fornito per evitare il rischio di lesioni.

- Il prodotto deve essere usato con il pressino **1** e l'imbuto di riempimento **2** in posizione, a meno che le dimensioni e la forma dell'alimento da affettare ne impediscano l'uso.
- Non usare il prodotto senza la lama.
- Assicurarsi che i coni spiralizzatori **3** siano posizionati correttamente prima di usare il prodotto.
- Non tagliare i seguenti alimenti.
 - Alimenti surgelati
 - Cubetti di ghiaccio
 - Carne non disossata
 - Noci non sgusciateIn caso contrario, il prodotto potrebbe subire danni.
- Scollegare il prodotto dalla presa di corrente dopo l'uso o prima di lasciarlo incustodito.

- Posizionare il prodotto su una superficie piana e a livello e non posizionare alcun oggetto sopra di esso.

- Il prodotto non deve essere usato in locali molto caldi, umidi o polverosi. Fare riferimento ai dati relativi alla temperatura e all'umidità di funzionamento.

⚠ AVVERTENZA! L'uso scorretto comporta il rischio di lesioni. Prestare attenzione durante la manipolazione delle lame taglienti, lo svuotamento dei recipienti e la pulizia.

Pulizia

- Scollegare il prodotto dalla presa di corrente prima di pulirlo.
- Non immergere il prodotto nell'acqua e non pulirlo sotto l'acqua corrente.
- Scollegare il prodotto dalla presa di corrente prima di rimuovere la lama.
- Pulire il prodotto e gli accessori dopo l'uso (consultare la sezione "Pulizia e manutenzione").
- Non usare accessori non forniti insieme all'apparecchio

● Operazioni preliminari

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA E

MORTE! Non usare il prodotto in prossimità di un lavello pieno d'acqua!

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire il prodotto e gli accessori (consultare la sezione "Pulizia e manutenzione").
- Posizionare il prodotto su una superficie piana, asciutta e pulita. Il prodotto è dotato di piedini antiscivolo per mantenerlo fissato alla superficie di lavoro.

● Utilizzo

Installazione dei coni spiralizzatori

- Posizionare l'inserto di trasmissione [4] nell'unità motore [7].
- Inserire il cono spiralizzatore [3] desiderato nell'inserto di trasmissione [4].

⚠ **AVVERTENZA!** Le lame dei coni spiralizzatori [3] sono affilate; toccare esclusivamente le parti in plastica dei coni spiralizzatori [3].

- Inserire l'imbuto di riempimento [2] sulla parte superiore dell'unità motore [7] e ruotarlo in senso orario finché non si blocca in posizione.

Nota – Se l'imbuto di riempimento [2] non si blocca in posizione, il prodotto non entrerà in funzione.

- Posizionare il recipiente di raccolta [8] all'interno dell'unità motore [7] per raccogliere gli alimenti tagliati a spirale, affettati o grattugiati.
- Svolgere il cavo di alimentazione dal porta-cavo [6].
- Collegare la spina alla presa di corrente.

Nota – Durante l'uso dei coni spiralizzatori, fissare l'alimento alle punte sul pressino [1].

Nota – Le punte sul pressino [1] sono affilate.

- Inserire l'alimento fissato al pressino [1] nell'imbuto di riempimento [2]. Durante l'inserimento nell'imbuto di riempimento [2], assicurarsi che l'alimento sia centrato. Accendere il prodotto premendo il pulsante di accensione/spegnimento [5].

Nota – Premere delicatamente il pressino [1] sull'alimento affinché sia a contatto con i coni spiralizzatori [3].

- Al termine del taglio, spegnere il prodotto premendo il pulsante di accensione/spegnimento [5].

Rimozione dei coni spiralizzatori

- Prima di rimuovere il cono spiralizzatore, assicurarsi che il prodotto sia spento e scollegato dalla presa di corrente.
- Estrarre il cono spiralizzatore [3] spingendolo delicatamente dalla parte inferiore (Fig. B).
- Avvertenza! Le lame dei coni spiralizzatori [3] sono affilate; toccare esclusivamente le parti in plastica dei coni spiralizzatori [3].

Descrizione dei coni spiralizzatori [3]

- La frutta e la verdura più adatte alla spiralizzazione hanno una consistenza solida, una forma allungata e un diametro non superiore a 60 mm. Se la frutta e la verdura sono di dimensioni superiori a 60 mm, tagliarle a pezzetti di circa 52 mm. Se la frutta e la verdura sono di dimensioni inferiori a 35 mm, non sono adatte al taglio.
- Il prodotto non è progettato per spiralizzare frutta e verdura particolarmente morbida.
- Usare lo spremiagrumi per spremere pompelmi, arance, lime e limoni.

Nota – la tabella seguente è fornita a solo scopo indicativo; il prodotto può essere usato anche con altri alimenti. Poiché la durezza degli alimenti può variare, si raccomanda l'uso dei coni spiralizzatori [3].

Alimento (crudo)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spaghetti
Mele (senza torsolo)	✓ (Raccomandato)		-
Pere (senza torsolo)	✓ (Raccomandato)	✓	-

Alimento (crudo)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spaghetti
Broccoli (gambo)	✓ (Raccomandato)	✓	✓
Carote	✓	✓	✓
Patate	✓	✓	✓
Cetrioli (consistenza solida)	✓	✓	✓
Patate dolci	✓	✓	✓
Ravanelli	✓	✓	✓
Rape	✓	✓	✓
Zucchine	✓	✓	✓

● Modalità spento

- Dopo aver collegato il cavo di alimentazione alla presa di corrente, il prodotto è in modalità spento.
- Premendo il pulsante di accensione/spengimento [5] al termine dell'uso, il prodotto tornerà in modalità spento.

● Installazione dello spremiagrumi

- Fissare il porta-filtro [12] al beccuccio [13] ruotandolo leggermente.
- Inserire il porta-filtro [12] con il beccuccio [13] nell'unità motore [7].
- Posizionare il cono spremiagrumi [9]/[10] nel filtro [11] sull'unità motore [7] e ruotarlo in senso orario per fissarlo.

Nota – Se il filtro [11] non è posizionato correttamente, il prodotto non entrerà in funzione.

Nota – Il cono spremiagrumi piccolo [10] si trova all'interno del cono spremiagrumi grande [9]. Per usare il cono spremiagrumi piccolo [10], premere le due rientranze sui lati e rimuovere il cono spremiagrumi grande [9].

Per usare il cono spremiagrumi grande [9], posizionarlo sul cono spremiagrumi piccolo [10] e incastrarlo.

- Collegare la spina alla presa di corrente.
- Per accendere il prodotto, premere il pulsante di accensione/spengimento [5].

- Spingere la superficie tagliata dell'agrume sul cono spremiagrumi [9]/[10].
- Il succo passerà attraverso il filtro [11] e verrà raccolto nel recipiente di raccolta [8].

Nota – per evitare il rischio di fuoriuscite, pulire regolarmente il filtro [11].

- Spegner il prodotto premendo il pulsante di accensione/spengimento [5].

Nota – al termine della spremitura, tenere premuto il cono spremiagrumi [9]/[10] per qualche altro secondo affinché il succo rimanente fuoriesca dal beccuccio [13].

● Rimozione dello spremiagrumi

- Prima di rimuovere lo spremiagrumi, assicurarsi che il prodotto sia spento e scollegato dalla presa di corrente.
- Rimuovere il recipiente di raccolta [8] dal prodotto.
- Rimuovere il cono spremiagrumi [9]/[10] dal prodotto.
- Rimuovere il filtro [11] dal prodotto ruotandolo delicatamente in senso antiorario.
- Rimuovere il porta-filtro [12] insieme al beccuccio [13] spingendoli delicatamente dalla parte inferiore (Fig. B).

● Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

Prima di effettuare le operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ ATTENZIONE! Rischio di lesioni!

I coni spiralizzatori [3] sono molto affilati. Non afferrare la superficie tagliente dei coni spiralizzatori [3], ma usare la parte in plastica.

⚠ ATTENZIONE! Rischio di lesioni!

Durante la rimozione e l'installazione dei coni spiralizzatori [3], afferrare esclusivamente la parte in plastica dei coni [3] ed evitare di toccare i bordi della lama.

⚠ ATTENZIONE! Rischio di lesioni!

I coni spiralizzatori [3] possono staccarsi dal prodotto se non sono installati correttamente. Assicurarsi che il meccanismo di bloccaggio scatti correttamente durante l'installazione.

● INFORMAZIONI

- Scollegare il cavo di alimentazione prima di pulire il prodotto.
- Pulire il prodotto immediatamente dopo l'uso. L'unità motore [7] non deve essere immersa nell'acqua; pulirla esclusivamente con un panno umido. Se necessario, aggiungere del detergente delicato sul panno. Quindi pulire le superfici esterne con un panno umido senza detergente.
- Tutte le parti removibili (pressino [1], imbuto di riempimento [2], coni spiralizzatori [3], inserto di trasmissione [4], recipiente di raccolta [8], cono spremiagrumi [9]/ [10], filtro [11], porta-filtro [12]) sono lavabili in lavastoviglie.

- Al termine della pulizia, lasciare che tutte le parti si asciughino completamente.

Pulizia dei coni spiralizzatori [3]






- Durante la pulizia dei coni spiralizzatori [3] e delle punte del pressino, prestare attenzione alle lame e ai bordi taglienti. Usare la spazzola di pulizia [14] fornita e toccare esclusivamente la parte in plastica dei coni spiralizzatori [3].

Nota – Si raccomanda di pulire i coni spiralizzatori [3] sotto acqua corrente calda.

Pulizia dello spremiagrumi

- Durante la pulizia del filtro [11] e del beccuccio [13], premere ripetutamente la pompa per espellere i residui di polpa.

Nota – Risciacquare il filtro [11], il porta-filtro [12] e il beccuccio prima di lavarli in lavastoviglie.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

● Conservazione

- Pulire il prodotto prima di riporlo.
- Se necessario, inserire delicatamente il cavo di alimentazione nel porta-cavo [6].
- Conservare il prodotto fuori dalla portata dei bambini per evitare il rischio di lesioni causate dai cono spiralizzatori [3].
- Conservare il prodotto all'interno dell'imballaggio originale quando non è in uso.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto.

● Ricette

● Spaghetti di zucchine con salsa marina

Ingredienti

2	Zucchine grandi
1 tazza	Salsa marinara
1 cucchiaino	Olio d'oliva
-	Formaggio parmigiano grattugiato
-	Sale
-	Pepe

Procedimento

1. Spiralizzare le zucchine a spaghetti.
2. Riscaldare l'olio d'oliva in una padella a fuoco medio.
3. Aggiungere gli spaghetti di zucchine e rosolarli per 2-3 minuti, finché non sono teneri.
4. Aggiungere la salsa marinara e mescolare accuratamente.
5. Condire con sale e pepe. Cospargere di parmigiano e servire immediatamente.

● Spaghetti di patate dolci con aglio e burro

Ingredienti

1	Patata dolce grande (sbucciata)
2 cucchiaini	Burro
2 spicchi	Aglio (tritato)
-	Prezzemolo fresco
-	Sale

Procedimento

1. Spiralizzare le patate dolci a spaghetti.
2. Sciogliere il burro in una padella a fuoco medio. Aggiungere l'aglio e cuocere per 1 minuto.
3. Aggiungere gli spaghetti di patate dolci. Rosolare per 5-7 minuti, finché non sono teneri.
4. Condire con sale e prezzemolo fresco.

● Insalata di spaghetti di cetrioli con salsa di limone e aneto

Ingredienti

2	Cocomeri grandi
1/4 di tazza	Yogurt greco
1 cucchiaino	Succo di limone
1 cucchiaino	Aneto fresco (tritato)
-	Sale
-	Pepe

Procedimento

1. Spiralizzare i cetrioli. Tamponarli con della carta assorbente per rimuovere l'acqua in eccesso.
2. In una ciotola, mischiare lo yogurt greco, il succo di limone, l'aneto, il sale e il pepe.
3. Aggiungere gli spaghetti di cetrioli alla salsa. Lasciare in frigorifero per 10 minuti prima di servire.

● Pad thai rapido con spaghetti di carote e peperoni

Ingredienti

2	Carote (sbucciate)
1	Peperone (senza semi)
2 cucchiaini	Burro di arachidi
1 cucchiaino	Salsa di soia
1 cucchiaino	Succo di lime
1 cucchiaino	Miele

Procedimento

1. Spiralizzare le carote e i peperoni.
2. Mischiare il burro di arachidi, la salsa di soia, il succo di lime e il miele in una ciotola per preparare la salsa.
3. Aggiungere gli spaghetti di verdure crudi alla salsa. Guarnire con arachidi sminuzzate (facoltativo).

● Insalata di tagliatelle di mele con cannella

Ingredienti

2	Mele croccanti (ad esempio Honeycrisp o Granny Smith)
1 cucchiaio	Succo di limone
1 cucchiaino	Miele
Una presa	Cannella

Procedimento

1. Spiralizzare le mele (usare il cono spiralizzatore da 8 mm [3] per ottenere la forma a tagliatelle).
2. Cospargere immediatamente le tagliatelle di mele con il limone per evitare che si ossidino.
3. Aggiungere il miele e la cannella. Ideale come dessert o snack.

● Insalata di spaghetti di barbabietole e formaggio caprino

Ingredienti

2-3	Barbabietole crude (sbucciate)
1 cucchiaio	Olio d'oliva
1 cucchiaio	Aceto balsamico
-	Formaggio caprino sbriciolato
-	Noci

Procedimento

1. Spiralizzare le barbabietole crude (fare attenzione perché possono macchiare).
2. Mescolare l'olio d'oliva e l'aceto balsamico.
3. Aggiungere gli spaghetti di barbabietole alla salsa. Cospargere di formaggio caprino sbriciolato e noci.

● Spaghetti di zucchine con salsiccia

Ingredienti

2	Zucchine (tagliate a spirale)
2	Salsicce precotte (affettate)
½ tazza	Pomodori ciliegino (tagliati a metà)
1 cucchiaino	Erbe aromatiche miste

Procedimento

1. In una padella, rosolare le salsicce a fette finché non sono dorate. Aggiungere i pomodori ciliegino e cuocere per 2 minuti.
2. Aggiungere gli spaghetti di zucchine e le erbe aromatiche miste. Rosolare per altri 2-3 minuti finché gli spaghetti di zucchine non sono caldi ma ancora solidi. Servire.

● Spaghetti di patate al cocco e curry

Ingredienti

2	Patate grandi (sbucciate)
½ tazza	Latte di cocco
1 cucchiaio	Curry in polvere
-	Sale

Procedimento

1. Spiralizzare le patate. Risciacquare gli spaghetti in acqua fredda per rimuovere l'amido in eccesso.
2. In una padella, riscaldare il latte di cocco e il curry in polvere.
3. Aggiungere gli spaghetti di patate, coprire e cuocere a fuoco basso per 5-7 minuti finché non sono teneri. Aggiungere il sale.

● Spaghetti di patate al pesto (senza bollitura)

Ingredienti

2-3	Patate (sbucciate)
2 cucchiari	Pesto (già pronto)
1 cucchiaino	Olio d'oliva
	Formaggio parmigiano

Procedimento

1. Spiralizzare le patate. Risciacquarle accuratamente e tamponarle.
2. Riscaldare l'olio d'oliva in una padella grande a fuoco medio. Aggiungere gli spaghetti di patate e cuocere per 8-10 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché non sono teneri e leggermente croccanti.
3. Rimuovere dal fuoco e aggiungere il pesto. Guarnire con il formaggio parmigiano.

● Spremuta di agrumi con miele

Ingredienti

1	Pompelmo rosa grande
1	Arancia (varietà Navel o Valencia)
1 cucchiaino	Miele (quantità variabile a piacere)
-	Cubetti di ghiaccio
-	Ramoscello di menta fresca per guarnire (facoltativo).

Procedimento

1. Lavare accuratamente il pompelmo e l'arancia. Tagliarli a metà.
2. Usando lo spremiagrumi, spremere gli agrumi.
3. Aggiungere il miele alla spremuta finché non si dissolve completamente.
4. Riempire un bicchiere di cubetti di ghiaccio, versare la spremuta e guarnire con un ramoscello di menta. Servire immediatamente.

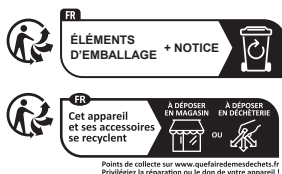
● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.

Prodotto:



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata. Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 525165_2507) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● **Assistenza**

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230













E-Mail: owim@lidl.com.mt



Lista de pictogramas utilizados	Página 77
Introducción	Página 78
Uso previsto	Página 78
Contenido del paquete	Página 78
Lista de piezas	Página 78
Datos técnicos	Página 78
Medidas generales de seguridad	Página 79
Primer uso	Página 83
Funcionamiento	Página 83
Modo apagado	Página 84
Exprimidor	Página 84
Retirar el exprimidor	Página 85
Limpieza y cuidado	Página 85
INFORMACIÓN	Página 85
Almacenamiento	Página 86
Recetas	Página 86
Tallarines de calabacín clásicos con marinara	Página 86
Tallarines de boniato con ajo y mantequilla	Página 86
Ensalada de tallarines de pepino con aliño de limón y eneldo	Página 87
Pad Thai rápido con tallarines de zanahoria y pimiento	Página 87
Ensalada de «cintas» de manzana con canela	Página 87
Ensalada de tallarines de remolacha y queso de cabra	Página 87
Sartén de salchichas y tallarines de calabacín	Página 88
Tallarines de patata con curry de coco	Página 88
Receta fácil de tallarines de patata con pesto (sin hervir)	Página 88
Twist clásico de pomelo y miel	Página 88
Eliminación	Página 89
Garantía	Página 89
Tramitación de la garantía	Página 89
Asistencia	Página 90

Lista de pictogramas utilizados

Las siguientes advertencias aparecen en este manual de usuario y en el embalaje:

	Este símbolo significa que se deben respetar las instrucciones de uso antes de usar el producto.		Peligro: ¡riesgo de descarga eléctrica!
	¡PELIGRO! Este símbolo en combinación con la palabra de señalización «Peligro» marca un peligro de alto riesgo que si no se previene puede provocar la muerte o lesiones graves.		Apto para alimentos Este producto no tiene efectos adversos sobre el sabor ni el olor.
	¡ADVERTENCIA! Este símbolo, en combinación con la palabra de señalización «Advertencia», marca un peligro de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.		Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	¡PRECAUCIÓN! Este símbolo en combinación con la palabra de señalización «Precaución» marca un peligro de bajo riesgo que, si no se evita, podría provocar lesiones menores o moderadas.		Corriente/tensión alterna
	NOTA: Este símbolo, en combinación con "Nota" proporciona información útil adicional.		La marca CE indica la conformidad con las directivas de la UE aplicables a este producto.
Hz	Hertz (frecuencia de alimentación)		Información sobre seguridad Instrucciones de uso
	El empujador 1 , el embudo de llenado 2 , los 3 conos de corte 3 , la pieza de accionamiento 4 , el recipiente colector 8 , el cono exprimidor grande 9 , el cono exprimidor pequeño 10 , el colador 11 , el soporte del colador 12 y la boquilla 13 son aptos para el lavavajillas.	W	Vatio

2 EN 1: CORTADOR EN ESPIRAL Y EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros. Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 525165_2507.

● Uso previsto

El producto se utiliza para cortar alimentos adecuados, por ejemplo pan, queso o salchichas. Cualquier uso del producto no especificado anteriormente está prohibido y puede provocar lesiones y/o daños.

El producto está diseñado para uso doméstico. El producto no es apto para uso comercial.

El fabricante no se hará responsable de los daños causados por un uso inadecuado.

● Contenido del paquete


Tras desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y si todas las piezas están en buen estado. Retire todo el material de embalaje antes del uso.

- 1 Empujador
- 1 Embudo de llenado
- 3 Conos de corte: tallarines, linguine, espaguetis
- 1 Pieza de accionamiento

- 1 Unidad del motor
- 1 Recipiente colector
- 2 Conos exprimidores (grande y pequeño)
- 1 Colador
- 1 Soporte del colador
- 1 Boquilla
- 1 Cepillo de limpieza
- 1 Manual del usuario

● Lista de piezas

(Fig. A)

- 1 Empujador
- 2 Embudo de llenado
- 3 3 conos de corte: tallarines (8 mm), linguine (6 mm), espaguetis (3 mm)
- 4 Pieza de accionamiento
- 5 Botón de encendido/apagado 
- 6 Almacenamiento del cable
- 7 Unidad del motor
- 8 Recipiente colector
- 9 Cono exprimidor grande
- 10 Cono exprimidor pequeño
- 11 Colador
- 12 Soporte del colador
- 13 Boquilla
- 14 Cepillo de limpieza

● Datos técnicos

Tensión de entrada: 220–240 V~, 50–60 Hz

Clase de protección: II/□

Entrada de alimentación: 80 W

Consumo de energía en modo apagado: 0,0 W

Longitud del cable de alimentación: 100 cm

Tiempo de funcionamiento continuo: 3 min.

ⓘ NOTA: El tiempo de funcionamiento continuo de este producto es de 3 minutos. La duración de cada operación no puede superar los 30 segundos. Deberá hacerse una pausa de 1 minuto después de cada operación. El tiempo de funcionamiento continuo indica cuánto tiempo puede utilizar el producto antes de que se sobrecaliente y dañe el motor. Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento continuo, el producto debe permanecer apagado hasta que el motor se haya enfriado por completo.



Medidas generales de seguridad

ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODA LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES DE USO. ¡CUANDO ENTREGUE ESTE PRODUCTO A OTRAS PERSONAS, INCLUYA TAMBIÉN TODOS LOS DOCUMENTOS!

En caso de que se produzcan daños por el incumplimiento de las instrucciones de este manual de usuario, el derecho a la garantía perderá su validez. ¡No se aceptará ninguna responsabilidad por daños indirectos! En caso de daños materiales o personales causados por una manipulación incorrecta o el incumplimiento de las instrucciones de seguridad, ¡no se aceptará ninguna responsabilidad!

Niños y personas con discapacidad

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE MUERTE O ACCIDENTE PARA BEBÉS Y NIÑOS!

No deje nunca a los niños sin supervisión con el material de embalaje. El material de embalaje representa un peligro de asfixia.

Los niños suelen subestimar los peligros. Mantenga siempre a los niños alejados del material de embalaje.

- Este producto no debe ser utilizado por niños.
- Mantenga el producto y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Nunca permita que los niños jueguen con el producto.

Seguridad eléctrica

- Sujete siempre el cable de alimentación por el enchufe, no tire del propio cable.
- No coloque muebles ni otros objetos pesados sobre el cable de alimentación y asegúrese de no doblarlo, especialmente en el enchufe.
- Para evitar dañar el producto, no coloque el cable de alimentación sobre lugares o bordes calientes o afilados.
- No utilice enchufes adaptadores ni cables alargadores que no cumplan las normas de seguridad vigentes y no manipule el cable de alimentación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un agente de servicio o una persona con cualificación similar, con el fin de evitar riesgos.
- No haga nunca un nudo en el cable de alimentación ni lo ate con otros cables.
- El cable de alimentación debe colocarse de forma que nadie pueda pisarlo o verse obstaculizado por él. Existe riesgo de lesiones.
- Es necesario reparar el producto si está dañado, si han entrado líquidos u objetos en la carcasa, si ha estado expuesto a la lluvia o la humedad, si no funciona correctamente o si se ha caído.
- En caso de humo, ruidos u olores extraños, desconecte inmediatamente el cable de alimentación del producto de la toma de corriente. En estos casos, deje de utilizar el producto y hágalo inspeccionar por un experto.
- Sólo permita que el fabricante, un agente de servicio o una persona con cualificación similar lleve a cabo cualquier reparación.
- No abra nunca la carcasa del producto.
- En caso de corte del suministro eléctrico, el producto permanecerá encendido y reanudará su funcionamiento después del corte. Desconecte siempre el producto de la toma de corriente en caso de apagón.
- Deje de usar el producto si el aparato o los accesorios están dañados.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Asegúrese de que:

- no hay fuentes directas de calor (por ejemplo, calefactores) que afecten al producto;
- el producto no reciba luz solar directa ni luz artificial intensa;
- se evite el contacto con agua pulverizada o goteando y con líquidos agresivos;
- que el producto no funcione cerca del agua y, sobre todo, que no se sumerja en líquido. No coloque objetos que contengan líquidos, como jarrones o bebidas, sobre el producto o junto a él;
- no haya fuentes de fuego abiertas (por ejemplo, velas encendidas) sobre el producto o junto a él;
- no han entrado objetos extraños en el producto;
- el producto no esté expuesto a golpes o vibraciones excesivos.

- el producto no esté expuesto a fluctuaciones extremas de temperatura, ya que de lo contrario podría formarse condensación y provocar un cortocircuito eléctrico. Si el producto está expuesto a fluctuaciones extremas de temperatura, espere (aprox. 2 horas) antes de ponerlo en marcha, hasta que haya alcanzado la temperatura ambiente.

Funcionamiento

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de lesiones!

- Utilice únicamente los componentes accesorios incluidos para hacer funcionar el producto.
- Mantenga el pelo largo, las corbatas y las prendas sueltas alejados de la zona alrededor de la cuchilla giratoria, donde podrían quedar atrapados.
- No acerque nunca las manos a la cuchilla giratoria.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la alimentación eléctrica antes de cambiar accesorios o de aproximarse a piezas que se mueven durante el uso.

- Desconecte siempre el producto de la toma de corriente cuando lo deje desatendido, antes de montarlo, antes de desmontarlo y antes de limpiarlo.
 - La hoja está muy afilada. No acerque nunca las manos a la cuchilla. Después de apagar el producto, el mecanismo seguirá moviéndose durante un breve periodo de tiempo. ¡Espere a que la cuchilla se detenga!
 - El uso indebido del producto puede provocar lesiones como cortes en los dedos u otras lesiones graves.
- ⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de lesiones!**
- ¡No dirija nunca con las manos desnudas pequeños trozos de alimentos hacia los conos de corte circulares **3**! Utilice siempre el empujador **1** incluido. De lo contrario, podrían producirse lesiones.
- Este producto debe utilizarse con empujador **1** y el embudo de llenado **2** instalados en la posición correspondiente, a menos que el tamaño y la forma del alimento que se va a cortar no permitan su uso.
 - Nunca opere el producto sin la cuchilla circular.
 - Mantenga siempre los conos de corte **3** en su posición antes de utilizar el producto.
 - Nunca intente cortar los siguientes elementos:
 - Alimentos envasados o congelados
 - Cubitos de hielo
 - Alimentos con huesos
 - Frutos secos con cáscaraHacerlo puede dañar el producto.
 - Retire siempre el enchufe de la toma de corriente después de su uso o cuando el producto esté desatendido.
 - Coloque el producto sobre una superficie firme y nivelada y no coloque ningún objeto sobre el producto.

- El producto no está diseñado para usarse en habitaciones muy calientes, húmedas o polvorrientas. Consulte la temperatura y la humedad de funcionamiento.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Posibles lesiones en caso de uso indebido. Hay que tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, vaciar los recipientes y durante la limpieza.

Limpieza

- Retire siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el producto.
- Nunca sumerja el producto en agua ni lo mantenga bajo el chorro de agua para limpiarlo.
- Desconecte siempre el producto de la toma de corriente antes de retirar la cuchilla.
- Limpie el producto y sus accesorios después de su uso (ver "Limpieza y cuidado").
- No use nunca accesorios que no se incluyan con el aparato.

● Primer uso

⚠ ¡PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELÉCTRICA! ¡No utilice el producto junto a un fregadero lleno de agua!

- Retire el embalaje.

- Limpie el producto y sus accesorios (consulte "Limpieza y cuidado").
- Coloque el producto sobre una superficie nivelada, seca y limpia. El producto tiene pies antideslizantes para asegurar su posición firme.

● Funcionamiento

Cortador en espiral

- Coloque la pieza de accionamiento **4** en la unidad del motor **7**.
- Introduzca el cono de corte **3** que desee y encájelo en la pieza de accionamiento **4**.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Las cuchillas de los conos de corte **3** están afiladas; levante los conos de corte **3** solo por las partes de plástico.

- Coloque el embudo de llenado **2** sobre la parte superior de la unidad del motor **7** y gírelo en sentido horario hasta que se note que encaja y queda bloqueado.

Nota: si el embudo de llenado **2** no está bloqueado en su lugar, el producto no funciona.

- Coloque el recipiente colector **8** dentro de la unidad del motor **7** para recoger el alimento tras haber sido cortado en espiral, rallado o cortado en rodajas.
- Desenrolle del almacenamiento del cable **6** la longitud de cable que desee.
- Inserte el enchufe en la toma de corriente.

Nota: Cuando utilice el producto para cortar en espiral: Encaje la pieza de alimento respectiva en el empujador **1**.

Nota: Las puntas del empujador **1** tienen bordes afilados.

- Inserte el alimento con el empujador **1** para introducirlo en el embudo de llenado **2**. Asegúrese de que el alimento esté centrado cuando lo introduzca en el embudo de llenado **2**. Encienda el producto pulsando el botón de encendido/apagado **5**.

Nota: Presione suavemente con el empujador **1** sobre los ingredientes, de modo que el alimento esté en contacto con los conos de corte **3**.

- Apague el producto pulsando el botón de encendido/apagado **5** después de cortar.

Retirar el cortador en espiral

- Antes de retirar el cortador en espiral, asegúrese de que el producto está apagado y desenchufado de la toma de corriente.
- Saque los conos de corte [3] presionando con cuidado desde abajo. (Fig. B)
- ¡Advertencia! Las cuchillas de los conos de corte [3] están afiladas; levante los conos de corte [3] solo por las partes de plástico.

Resumen de los conos de corte [3]

- Las frutas y verduras más adecuadas para el corte en espiral deben tener una textura firme y una forma alargada, así como un diámetro menor que 60 mm. Si las frutas y verduras tienen un diámetro grande (>60 mm), córtelas en trozos pequeños de unos 52 mm. Si las frutas y verduras son demasiado pequeñas (<35 mm), no son adecuadas para el corte.

- El producto no está diseñado para procesar frutas y verduras particularmente blandas.
- Use el exprimidor para exprimir pomelos, naranjas, limas y limones.

Nota: Los alimentos se indican en la tabla como guía de referencia; el producto se puede usar también para procesar otros alimentos. Dado que la dureza de los alimentos puede variar, se recomienda el uso de los conos de corte [3].

Alimento (crudo)	1 - Tallarines	2 - Linguine	3 - Espaguetis
Manzana (quitar el corazón)	✓ (Recomendado)		-
Pera (quitar el corazón)	✓ (Recomendado)	✓	-
Tronco de brócoli	✓ (Recomendado)	✓	✓
Zanahoria	✓	✓	✓
Patatas	✓	✓	✓
Pepino (consistencia sólida)	✓	✓	✓
Boniato	✓	✓	✓
Rabanitos rojos	✓	✓	✓
Rábano	✓	✓	✓
Calabacín	✓	✓	✓

● Modo apagado

- El producto entra en modo apagado una vez enchufado sin realizar ninguna acción.
- Cuando termine de usar el producto, pulse el botón de encendido/apagado [5] para apagarlo. El producto vuelve al modo apagado.

● Exprimidor

- Fije el soporte del colador [12] a la boquilla [13] girándolo ligeramente.
- Inserte el soporte del colador [12] con la boquilla [13] en la unidad del motor [7].
- Coloque el cono exprimidor que desee [9] [10] dentro del colador [11] en la unidad del motor [7] y gírelo en sentido horario para fijarlo firmemente.

Nota: el producto no funciona si el colador [11] no está bien bloqueado.

Nota: El cono exprimidor pequeño [10] se encuentra dentro del cono exprimidor grande [9]. Si va a utilizarse el cono exprimidor pequeño [10], presione hacia abajo en las dos entalladuras opuestas y tire del cono exprimidor grande [9] para sacarlo.

Si se va a utilizar el cono exprimidor grande [9], debe fijarse al cono exprimidor pequeño [10].

Sonará un «clic» cuando encaje en su lugar.

- Inserte el enchufe en la toma de corriente.
- Para encender el producto, pulse el botón de encendido/apagado [5].
- Presione sobre el cono exprimidor [9]/[10] la superficie cortada de la mitad del cítrico.
- El zumo exprimido fluye a través del colador [11] al recipiente colector [8].

Nota: Limpie el colador [11] regularmente para evitar que se desborde.

- Apague el producto pulsando el botón de encendido/apagado [5].

Nota: Presione de nuevo el cono exprimidor [9]/[10] durante unos segundos para que el zumo restante fluya a la boquilla [13].

● Retirar el exprimidor

- Antes de retirar el exprimidor, asegúrese de que el producto está apagado y desenchufado de la toma de corriente.
- Saque el recipiente colector [8] del producto.
- Saque el cono exprimidor [9]/[10] del producto.
- Saque el colador [11] del producto girándolo con cuidado en sentido antihorario.
- Quite el soporte del colador [12] junto con la boquilla [13] presionando con cuidado desde abajo. (Fig. B)

● Limpieza y cuidado

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Antes de limpiar o mantener el producto:
Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de shock eléctrico!

No sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto bajo el agua corriente.

⚠ ¡PRECAUCIÓN! ¡Riesgo de lesiones!

Los conos de corte [3] están muy afilados. No sujete nunca los conos de corte [3] por la superficie de corte, sino por la parte de plástico.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de lesiones!

Al retirar y colocar los conos de corte [3], agarre siempre por la parte de plástico de los conos de corte [3] y evite tocar los bordes de la cuchilla.

⚠ ¡PRECAUCIÓN! ¡Riesgo de lesiones!

Los conos de corte [3] pueden salirse del producto si no se instalan correctamente. Bloquee el mecanismo en su lugar correctamente durante el montaje.

● INFORMACIÓN

- Antes de limpiar el producto, saque el enchufe de la toma de corriente.
- Limpie el producto inmediatamente después de usarlo. La unidad del motor [7] no debe introducirse nunca en agua. Límpiela únicamente con un paño húmedo. Si es necesario, añada un detergente suave en el paño. Limpie después la carcasa con un paño húmedo sin detergente.
- Todas las piezas que se pueden desmontar (empujador [1], embudo de llenado [2], conos de corte [3], pieza de accionamiento [4], recipiente colector [8], conos de presión [9]/[10], colador [11] y soporte del colador [12]) son aptas para el lavavajillas.
- Después de la limpieza, deje secar todas las piezas.

Para limpiar los conos de corte **3**:






- Cuando limpie los conos de corte **3** y las puntas del empujador, tenga cuidado con la cuchilla y los bordes afilados. Utilice el cepillo de limpieza incluido **14** y agarre únicamente por la parte de plástico de los conos de corte **3**.

Nota: Recomendamos limpiar con cuidado los conos de corte **3** con agua corriente tibia.

Para limpiar el exprimidor:

- Cuando limpie el colador **11** y la boquilla **13**, presione reiteradamente sobre la bomba para enjuagar los restos de pulpa.

Nota: Limpie el colador **11**, el soporte del colador **12** y la boquilla antes de meterlos en el lavavajillas.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

● **Almacenamiento**

- Limpie el producto antes de almacenarlo.
- Con cuidado, coloque el cable en el almacenamiento del cable **6** en caso necesario.
- Guarde el producto fuera del alcance de los niños. Existe riesgo de lesiones debido a los conos de corte afilados **3**.
- Guarde el producto en su embalaje original cuando no lo utilice.
- Guarde el producto en un lugar seco.

● **Recetas**

● **Tallarines de calabacín clásicos con marinara**

Ingredientes:

2	Calabacines grandes
1 taza	Salsa marinara
1 cucharada	Aceite de oliva
-	Queso parmesano rallado
-	Sal
-	Pimienta

Instrucciones:

1. Cortar en espiral los calabacines para formar tallarines.
2. Calentar aceite de oliva en una sartén a fuego medio.
3. Añadir los tallarines de calabacín y saltearlos de 2 a 3 minutos hasta que empiecen a estar tiernos.
4. Verter la salsa marinara y remover para que se caliente de manera uniforme.
5. Salpimentar. Espolvorear con queso Parmesano y servir inmediatamente.

● **Tallarines de boniato con ajo y mantequilla**

Ingredientes:

1	Boniato grande (pelado)
2 cucharadas	Mantequilla
2 dientes	Ajo picado
-	Perejil fresco
-	Sal

Instrucciones:

1. Cortar el boniato en espiral para formar tallarines.
2. Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio. Añadir el ajo y cocinar 1 minuto hasta que desprenda aroma.
3. Añadir los tallarines de boniato. Saltear de 5 a 7 minutos, hasta que se ablanden.
4. Aderezar con sal y espolvorear con perejil fresco.

● Ensalada de tallarines de pepino con aliño de limón y eneldo

Ingredientes:

2	Pepinos grandes
¼ taza	Yogur griego
1 cucharada	Zumo de limón
1 cucharadita	Eneldo fresco (picado)
-	Sal
-	Pimienta

Instrucciones:

1. Cortar los pepinos en espiral. Secarlos con papel de cocina para eliminar el exceso de agua.
2. En un cuenco, mezclar el yogur griego, el zumo de limón, el eneldo, la sal y la pimienta.
3. Mezclar los tallarines de pepino con el aliño. Enfriar en el frigorífico durante 10 minutos antes de servir.

● Pad Thai rápido con tallarines de zanahoria y pimiento

Ingredientes:

2	Zanahorias (peladas)
1	Pimiento (sin el corazón)
2 cucharadas	Mantequilla de cacahuete
1 cucharada	Salsa de soja
1 cucharadita	Zumo de lima
1 cucharadita	Miel

Instrucciones:


1. Cortar en espiral las zanahorias y el pimiento.
2. Batir la mantequilla de cacahuete con la salsa de soja, el zumo de lima y la miel en un cuenco pequeño para hacer la salsa.
3. Mezclar los tallarines de verduras crudas con la salsa, hasta que estén cubiertos uniformemente. Espolvorear con cacahuetes picados (opcional).

● Ensalada de «cintas» de manzana con canela

Ingredientes:

2	Manzanas de consistencia firme (por ejemplo, Honeycrisp o Granny Smith)
1 cucharada	Zumo de limón
1 cucharadita	Miel
Una pizca	Canela

Instrucciones:

1. Cortar las manzanas en espiral (usar el cono de corte de 8 mm  para cortarla en forma de cintas).
2. Mezclar inmediatamente las cintas de manzana con el zumo de limón para evitar que adquieran un color marrón.
3. Rociar con miel y espolvorear con canela. Servir como postre o tentempié saludable.

● Ensalada de tallarines de remolacha y queso de cabra

Ingredientes:

2-3	Remolachas crudas (peladas)
1 cucharada	Aceite de oliva
1 cucharada	Vinagre balsámico
-	Queso de cabra desmigado
-	Nueces

Instrucciones:

1. Cortar en espiral las remolachas crudas (tener cuidado porque pueden manchar).
2. Combinar el aceite de oliva con el vinagre balsámico.
3. Mezclar los tallarines de remolacha con el aliño. Espolvorear con el queso de cabra desmigado y las nueces.

● Sartén de salchichas y tallarines de calabacín

Ingredientes:

2	Calabacines (cortados en espiral)
2	Salchichas precocinadas (cortadas en rodajas)
½ taza	Tomates cherry (partidos por la mitad)
1 cucharadita	Condimento italiano

Instrucciones:

1. En una sartén, saltear los trozos de salchicha hasta que estén dorados. Añadir los tomates cherry y cocinar 2 minutos.
2. Añadir los tallarines de calabacín y el condimento italiano. Saltear otros 2 a 3 minutos hasta que los tallarines de calabacín estén calientes, pero todavía firmes. Servir.

● Tallarines de patata con curry de coco

Ingredientes:

2	Patatas grandes (peladas)
½ taza	Leche de coco
1 cucharada	Curry en polvo
-	Sal

Instrucciones:

1. Cortar las patatas en espiral. Enjuagar los tallarines con agua fría para eliminar el exceso de almidón.
2. En una sartén, calentar la leche de coco con el curry en polvo.
3. Añadir los tallarines de patata, tapar y cocinar a fuego lento de 5 a 7 minutos hasta que estén tiernos. Aderezar con sal.

● Receta fácil de tallarines de patata con pesto (sin hervir)

Ingredientes:

2-3	Patatas (peladas)
2 cucharadas	Pesto (producto listo para usar)
1 cucharada	Aceite de oliva
	Queso parmesano

Instrucciones:

1. Cortar las patatas en espiral. Enjuagarlas bien y secarlas.
2. Calentar aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio. Añadir los tallarines de patata y cocinar de 8 a 10 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que estén tiernos y ligeramente crujientes.
3. Retirar del fuego, añadir el pesto y remover hasta que estén recubiertos. Espolvorear con queso Parmesano.

● Twist clásico de pomelo y miel

Ingredientes:

1 grande	Pomelo rosa
1 grande	Naranja (por ejemplo, Navel o Valencia)
1 cucharadita	Miel, o al gusto
-	Cubitos de hielo
-	Ramita de menta fresca para adornar (opcional)

Instrucciones:

1. Lavar bien el pomelo y la naranja. Cortarlos transversalmente por la mitad.
2. Utilizar el exprimidor para extraer el zumo de las frutas.
3. Añadir la miel al zumo y remover hasta que se haya disuelto completamente.
4. Llenar un vaso con hielo, verter el zumo por encima y adornar con una ramita de menta. Servir inmediatamente.

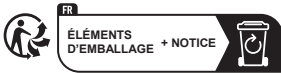
● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.

Producto:



Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

● Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustuiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

● Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 525165_2507) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● Asistencia

Asistencia en España

Tel.: 900984989













E-Mail: owim@lidl.es



Lista de pictogramas usados	Página 92
Introdução	Página 93
Utilização prevista	Página 93
Âmbito de entrega	Página 93
Lista de peças	Página 93
Características técnicas	Página 93
Instruções gerais de segurança	Página 94
Primeira utilização	Página 98
Funcionamento	Página 98
Modo desligado	Página 99
Espremedor de citrinos	Página 99
Retirar o espremedor de citrinos	Página 100
Limpeza e cuidados	Página 100
Informação	Página 100
Armazenamento	Página 101
Receitas	Página 101
Massa clássica de curgete com molho de tomate	Página 101
Massa de batata doce com alho e manteiga	Página 101
Salada de massa de pepino com vinagrete de limão e endro	Página 101
Pad Thai rápido com cenoura e massa de pimentão	Página 102
Salada de tiras de maçã com canela	Página 102
Salada de massa de beterraba e queijo de cabra	Página 102
Salsichas salteadas com massa de curgete	Página 102
Massa de batata e caril de coco	Página 103
Massa de batata e pesto simples (sem ferver)	Página 103
O clássico toranja com um toque de mel	Página 103
Eliminação	Página 103
Garantia	Página 104
Procedimento no caso de ativação da garantia	Página 104
Assistência Técnica	Página 104

Lista de pictogramas usados

Os seguintes avisos são usados neste manual e na embalagem:

	<p>Este símbolo significa que as instruções de funcionamento têm de ser tidas em conta antes de utilizar o produto.</p>		<p>Perigo - Risco de choque elétrico!</p>
	<p>PERIGO! Este símbolo, juntamente com a palavra "Perigo", indica um risco elevado que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.</p>		<p>Seguro para os alimentos Este produto não tem efeitos adversos no sabor ou cheiro dos alimentos.</p>
	<p>AVISO! Este símbolo, juntamente com a palavra "Aviso", indica um risco médio que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.</p>		<p>Use o produto apenas em espaços secos no interior.</p>
	<p>CUIDADO! Este símbolo, juntamente com a palavra "Cuidado", indica um risco baixo que, se não for evitado, pode dar origem a ferimentos ligeiros ou moderados.</p>		<p>Corrente alternada/voltagem</p> <p>Símbolo para produto com classe de proteção II</p>
	<p>NOTA: Este símbolo, juntamente com a palavra "Nota", fornece informação adicional útil.</p>		<p>A marca CE indica a conformidade com as diretivas UE relevantes aplicáveis a este produto.</p>
<p>Hz</p>	<p>Hertz (frequência de alimentação)</p>		<p>Informação de segurança Instruções de utilização</p>
	<p>O dispositivo de pressão 1, funil de enchimento 2, 3 cones de lâmina 3, eixo de acoplamento 4, recipiente de recolha 8, cone de pressão grande 9, cone de pressão pequeno 10, coador 11, suporte do coador 12 e bico 13 podem ser lavados na máquina de lavar loiça.</p>	<p>W</p>	<p>Watt</p>

2 EM 1: CORTADOR EM ESPIRAL E ESPREMEDOR DE CITRINOS

● **Introdução**

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém indicações importantes referentes à segurança, utilização e eliminação. Familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança do produto. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Se transmitir o artigo a terceiros, entregue também os respectivos documentos.

Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em www.lidl-service.com. Ao ler o código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 525165_2507.

● **Utilização prevista**

O produto é usado para cortar alimentos adequados, como pão, queijo ou salsichas. Qualquer uso do produto que não esteja especificado acima está proibido e pode dar origem a ferimentos e/ou danos.

O produto foi criado apenas para uma utilização doméstica. O produto não é adequado para utilização comercial.

O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização inadequada.

● **Âmbito de entrega**


Após desempacotar este produto, certifique-se de que possui todas as peças e que estas se encontram em bom estado. Retire todo o material de empacotamento antes da utilização.

- 1 Dispositivo de pressão
- 1 Funil de enchimento
- 3 Cones de lâmina: Tagliatelle, linguine, esparguete

- 1 Eixo de acoplamento
- 1 Unidade do motor
- 1 Recipiente de recolha
- 2 Cones de pressão (grande e pequeno)
- 1 Coador
- 1 Suporte do coador
- 1 Bico
- 1 Escova de limpeza
- 1 Manual de utilização

● **Lista de peças**

(Imagem A)

- 1 Dispositivo de pressão
- 2 Funil de enchimento
- 3 3 cones de lâmina: Tagliatelle (8 mm), Linguine (6 mm), Esparguete (3 mm)
- 4 Eixo de acoplamento
- 5 Botão de ligar/desligar 
- 6 Arrumação do fio
- 7 Unidade do motor
- 8 Recipiente de recolha
- 9 Cone de pressão grande
- 10 Cone de pressão pequeno
- 11 Coador
- 12 Suporte do coador
- 13 Bico
- 14 Escova de limpeza

● **Características técnicas**

Voltagem de entrada: 220–240V~, 50–60 Hz

Classe de proteção: II/

Potência: 80W

Consumo de energia no modo desligado: 0,0W

Comprimento do fio da alimentação: 100 cm

Tempo de funcionamento contínuo: 3 minutos

❗ NOTA: O tempo de funcionamento contínuo deste produto é de 3 minutos. Cada operação não pode ser superior a 30 segundos e necessita de um tempo de descanso de 1 minuto entre cada operação. O tempo de funcionamento contínuo indica o tempo que pode usar o produto antes de sobreaquecer e danificar o motor. Após o tempo de funcionamento contínuo, o produto tem de permanecer desligado até que o motor arrefeça por completo.



Instruções gerais de segurança

ANTES DE USAR O PRODUTO, FAMILIARIZE-SE COM TODA A INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO! QUANDO ENTREGAR ESTE PRODUTO A OUTRAS PESSOAS, ENTREGUE TAMBÉM TODOS OS DOCUMENTOS!

No caso de danos devido ao não seguimento deste manual de utilização, a garantia é anulada! Não nos responsabilizamos por danos consequenciais! No caso de danos materiais ou ferimentos devido ao manuseamento incorreto ou não conformidade com as instruções de segurança, não aceitaremos quaisquer responsabilidades!

Crianças e pessoas com deficiências

⚠️ AVISO! PERIGO DE MORTE E RISCO DE ACIDENTE PARA CRIANÇAS PEQUENAS!

Nunca deixe uma criança sem supervisão com o material de empacotamento. O material de empacotamento representa um perigo de sufocação.

As crianças não se costumam preocupar com os perigos. Mantenha sempre as crianças afastadas do material de empacotamento.

- Este produto não pode ser utilizado por crianças.
- Mantenha o produto e o fio da alimentação afastados das crianças.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- Nunca permita que crianças brinquem com este produto.

Segurança elétrica

- Segure sempre o fio pela ficha. Não puxe pelo fio.
- Não coloque mobiliário ou outros objetos pesados em cima do fio da alimentação e certifique-se de que não o dobra, especialmente na zona da ficha.
- Para evitar danos no produto, não coloque o fio da alimentação sobre objetos ou extremidades quentes ou afiadas.
- Não use fichas de um adaptador nem extensões que não se encontrem em conformidade com as normas de segurança, e não faça quaisquer alterações no fio da alimentação!
- Se o fio da alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de reparações ou por qualquer pessoa competente, de modo a evitar qualquer perigo.
- Nunca faça um nó no fio da alimentação nem o ate a outros fios.
- O fio da alimentação deverá ser posicionado de modo a que ninguém o pise nem tropece nele. Existe o risco de ferimentos.
- O produto tem de ser reparado se for danificado ou se líquidos ou objetos penetrarem na estrutura, se for exposto à chuva ou humidade ou se não funcionar corretamente ou for deixado cair.
- No caso de fumo, ruídos pouco habituais ou odores, retire imediatamente a ficha da tomada. Nestes casos, pare de usar o produto e leve-o para ser inspecionado por um perito.
- Apenas o fabricante, agente de reparação ou outra pessoa igualmente qualificada podem efetuar reparações.
- Nunca abra a estrutura do produto.
- No caso de falha de eletricidade, o produto permanece ligado e continua a funcionar quando a eletricidade voltar. Retire sempre a ficha da tomada no caso de falha de eletricidade.
- Pare de usar o produto se o aparelho ou os acessórios estiverem danificados.

⚠️ AVISO! Certifique-se de que:

- Nenhuma fonte de calor direto (como aquecedores) afeta o produto.
- A luz direta do Sol ou fontes de iluminação artificiais não atingem o produto.
- Evite que haja o contacto com água pulverizada ou a pingar, ou com líquidos agressivos.
- O produto não é utilizado perto de água. O produto não pode nunca ser colocado dentro de água. Não coloque objetos cheios de líquidos, como vasos ou bebidas, em cima ou perto do produto.
- Certifique-se de que não coloca fontes de chamas (como velas acesas) em cima ou perto do produto.
- Não permita que objetos estranhos entrem no produto.
- O produto nunca deverá ser exposto a choques ou vibrações excessivas.
- O produto não pode ser exposto a flutuações de temperatura extremas, caso contrário, a condensação pode acumular-se e dar origem a um curto-circuito.

Se o produto for exposto a flutuações de temperatura extremas, espere cerca de 2 horas antes de o ligar, até atingir a temperatura ambiente.

Funcionamento

⚠️ CUIDADO! Existe o risco de ferimentos!

- Use apenas os acessórios incluídos para operar o produto.
- Mantenha o cabelo comprido, laços e roupa folgada afastados da área em redor da lâmina rotativa onde possam ficar presos.
- Nunca se aproxime da lâmina rotativa com as mãos.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de mudar de acessórios ou de tocar em peças que se movam durante a utilização.
- Retire sempre a ficha da tomada quando deixar o produto sem supervisão, antes da montagem, desmontagem e limpeza.

- A lâmina está muito afiada. Não coloque as suas mãos perto da lâmina. Depois de desligar o produto, o mecanismo continua a mover-se durante um curto período de tempo. Espere que a lâmina pare!
- A má utilização do produto pode dar origem a ferimentos, como cortes nos dedos ou outros ferimentos sérios.

⚠ CUIDADO! Existe o risco de ferimentos!

- Nunca oriente pequenos pedaços de alimentos para os cones da lâmina circular **3** com as mãos! Use sempre o dispositivo de pressão **1** fornecido. Caso contrário, pode sofrer ferimentos.
- Este produto tem de ser usado com o dispositivo de pressão **1** funil de enchimento **2** montados, a não ser que o tamanho e forma do alimento a ser cortado não permita a sua utilização.
 - Nunca utilize o produto sem a lâmina circular.
 - Mantenha sempre os cones da lâmina **3** em posição antes de usar o produto.

- Nunca tente cortar os seguintes artigos:

- Alimentos empacotados ou congelados
- Cubos de gelo
- Alimentos com ossos
- Nozes com casca

Isso pode danificar o produto.

- Retire sempre a ficha da tomada após a utilização ou quando o produto for deixado sem supervisão.
- Coloque o produto numa superfície firme e nivelada e não coloque quaisquer objetos em cima do produto.
- O produto não foi criado para ser usado em divisões muito quentes, húmidas ou com pó. Consulte a temperatura de funcionamento e humidade de funcionamento.

⚠ AVISO! A má utilização pode dar origem a ferimentos. Deverá ter cuidado quando manusear lâminas de corte afiadas, ao esvaziar os recipientes e durante a limpeza.

Limpeza

- Retire sempre a ficha da tomada antes de limpar o produto.

- Nunca coloque o produto dentro de água ou debaixo da torneira aberta para o limpar.
- Retire sempre a ficha da tomada antes de retirar a lâmina.
- Limpe o produto e os acessórios após a utilização (consulte “Limpeza e Cuidados”).
- Não use acessórios que não sejam fornecidos com o aparelho.

● **Primeira utilização**

⚠ PERIGO DE VIDA DEVIDO A CHOQUE ELÉTRICO! Não use o produto perto de um lavatório cheio de água!

- Retire o material de empacotamento.
- Limpe o produto e os acessórios (consulte “Limpeza e Cuidados”).
- Coloque o produto numa superfície nivelada, seca e limpa. O produto possui pés antiderrapantes para se manter no lugar.

● **Funcionamento**

Cortador espiral

- Coloque o eixo de acoplamento [4] na unidade do motor [7].
- Insira os cones de lâmina [3] desejados e fixe no eixo de acoplamento [4].

⚠ AVISO! As lâminas nos cones de lâmina [3] estão afiadas. Segure os cones de lâmina [3] apenas pelas partes de plástico.

- Coloque o funil de enchimento [2] na parte superior da unidade do motor [7] e rode no sentido dos ponteiros do relógio até ficar fixado no respetivo lugar.

Nota: Se o funil de enchimento [2] não ficar fixado no respetivo lugar, o produto não funciona.

- Coloque o recipiente de recolha [8] dentro da unidade do motor [7] para recolher os alimentos após serem processados em espiral, ralados ou fatiados.
- Desenrole o comprimento de fio desejado da arrumação do fio [6].
- Insira a ficha na tomada.

Nota: Quando usar o produto em espiral: Coloque o pedaço de comida no dispositivo de pressão [1].

Nota: O suporte do espeto no dispositivo de pressão [1] tem extremidades afiadas.

- Introduza o alimento com o dispositivo de pressão [1] no funil de enchimento [2]. Certifique-se de que o alimento fica centrado à medida que o insere no funil de enchimento [2]. Ligue o produto premindo o botão de ligar/desligar [5].

Nota: Pressione gentilmente os alimentos com o dispositivo de pressão [1], de modo a que estes entrem em contacto com os cones de lâmina [3].

- Após o corte, desligue o produto premindo o botão de ligar/desligar [5].

Retirar o cortador em espiral

- Antes de retirar o cortador em espiral, certifique-se de que o produto está desligado e que retira a ficha da tomada.
- Retire os cones de lâmina [3] pressionando gentilmente por baixo. (Imagem B)
- Aviso! As lâminas nos cones de lâmina [3] estão afiadas. Segure os cones de lâmina [3] apenas pelas partes de plástico.

Vista pormenorizada dos cones de lâmina [3]

- Os frutos e vegetais mais adequados para serem processados em espiral têm uma textura firme, forma alongada e têm um diâmetro inferior a 60 mm. Se a fruta e vegetais tiverem um diâmetro largo (>60 mm), corte em pedaços pequenos com cerca de 52 mm. Se a fruta e vegetais forem demasiado pequenos (<35 mm), são inadequados para serem cortados.

- O produto não foi criado para processar tipos de frutos e vegetais particularmente suaves.
- Use o espremedor de citrinos para pressionar toranjas, limas e limões.

Nota: Os alimentos listados na tabela servem de orientação. O produto também pode ser usado para processar outros alimentos. Como a dureza dos alimentos varia, recomendamos a utilização dos cones de lâmina [3].

Alimento (cru)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Esparguete
Maçã (retire as sementes)	✓ (Recomendado)		-
Pera (retire as sementes)	✓ (Recomendado)	✓	-
Caule do brócolo	✓ (Recomendado)	✓	✓
Cenoura	✓	✓	✓
Batatas	✓	✓	✓
Pepino (consistência sólida)	✓	✓	✓
Batata doce	✓	✓	✓
Rabanete vermelho	✓	✓	✓
Rabanete	✓	✓	✓
Curgete	✓	✓	✓

● Modo desligado

- O produto entra no modo desligado quando estiver ligado à alimentação sem que haja qualquer ação.
- Quando terminar de usar o produto, prima o botão de ligar/desligar [5] para desligar. O produto volta ao modo desligado.

● Espremedor de citrinos

- Fixe o suporte do coador [12] no bico [13] rodando ligeiramente.
- Insira o suporte do coador [12] com o bico [13] na unidade do motor [7].

- Coloque o cone de pressão [9]/[10] desejado no coador [11] na unidade do motor [7] e rode no sentido dos ponteiros do relógio para fixar bem.

Nota: O produto não pode ser utilizado se o coador [11] não estiver bem fixado.

Nota: O cone de pressão pequeno [10] encontra-se dentro do cone de pressão grande [9]. Se quiser usar o cone de pressão pequeno [10], pressione os dois entalhes opostos e puxe o cone de pressão grande [9] para fora. Se quiser usar o cone de pressão grande [9], este deverá ser fixado ao cone de pressão pequeno [10]. Este encaixa no respetivo lugar.

- Insira a ficha na tomada.

- Para ligar o produto, prima o botão de ligar/desligar [5].
- Pressione a superfície cortada da metade do citrino contra o cone de pressão [9]/[10].
- O sumo pressionado flui através do coador [11] para o recipiente de recolha [8].

Nota: Limpe regularmente o coador [11] para evitar derrames.

- Desligue o produto premindo o botão de ligar/desligar [5].

Nota: Pressione de novo o cone de pressão [9]/[10] durante alguns segundos para que o sumo restante flua para o bico [13].

● Retirar o espremedor de citrinos

- Antes de retirar o espremedor de citrinos, certifique-se de que o produto está desligado e que retira a ficha da tomada.
- Retire o recipiente de recolha [8] para fora do produto.
- Retire o cone de pressão [9]/[10] para fora do produto.
- Retire o coador [11] para fora do produto rodando gentilmente no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.
- Retire o suporte do coador [12] juntamente com o bico [13] pressionando gentilmente por baixo. (Imagem B)

● Limpeza e cuidados

⚠ PERIGO! Risco de choque elétrico!

Antes da limpeza ou manutenção do produto: Retire a ficha da tomada.

⚠ PERIGO! Risco de choque elétrico!

Não coloque o produto dentro de água nem de quaisquer outros líquidos. Nunca coloque o produto debaixo de água corrente.

⚠ CUIDADO! Risco de ferimentos!

Os cones de lâmina [3] estão muito afiados. Nunca segure os cones de lâmina [3] através da superfície de corte. Segure pela parte de plástico.

⚠ CUIDADO! Risco de ferimentos!

Quando retirar e fixar os cones de lâmina [3], segure sempre os cones de lâmina [3] pela parte de plástico, e evite tocar nas extremidades da lâmina.

⚠ CUIDADO! Risco de ferimentos!

Os cones de lâmina [3] podem cair do produto se não forem instalados corretamente. Fixe corretamente o mecanismo no respetivo lugar durante a montagem.

● Informação

- Retire a ficha da tomada antes de proceder à limpeza.
- Limpe o produto imediatamente após cada utilização. A unidade do motor [7] nunca deverá ser colocada dentro de água. Passe apenas com um pano ligeiramente embebido em água. Se necessário, adicione um detergente neutro no pano. Depois, limpe a estrutura com um pano ligeiramente embebido em água sem detergente.
- Todas as partes amovíveis (dispositivo de pressão [1], funil de enchimento [2], cones de lâmina [3], eixo de acoplamento [4], recipiente de recolha [8], cones de pressão [9]/[10], coador [11], suporte do coador [12]) podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Após a limpeza, deixe todas as peças secarem por completo.

Quando limpar o cone de lâmina [3]

- Quando limpar os cones de lâmina [3] e o suporte do espeto, tenha cuidado com a lâmina e as extremidades afiadas. Use a escova de limpeza [14] fornecida e segure os cones de lâmina [3] apenas pela parte de plástico.

Nota: Recomendamos que limpe gentilmente os cones de lâmina [3] com água corrente quente.

Quando limpar o espremedor de citrinos

- Quando limpar o coador [11] e o bico [13], pressione repetidamente a bomba para retirar os resíduos de polpa.

Nota: Limpe o coador [11], suporte do coador [12] e bico antes de colocar dentro da máquina de lavar loiça.

	✓	✓	x
	✓	✓	✓

● Armazenamento

- Limpe o produto antes de o guardar.
- Se necessário, coloque o fio gentilmente dentro do compartimento de arrumação do fio [6].
- Guarde o produto fora do alcance das crianças. Existe um risco de ferimentos devido aos cones de lâmina [3] afiados.
- Guarde o produto na caixa original quando não o usar.
- Guarde o produto num local seco.

● Receitas

● Massa clássica de curgete com molho de tomate

Ingredientes:

2	Curgetes grandes
1 chávena	Molho de tomate
1 colher de sopa	Azeite
-	Queijo parmesão ralado
-	Sal
-	Pimenta

Instruções:

1. Corte as curgetes em espiral para a massa.
2. Aqueça o azeite numa panela a lume médio.
3. Adicione a mistura de curgete com massa e salteie durante 2 a 3 minutos até ficar tenro.

4. Verta o molho de tomate e mexa para aquecer.
5. Tempere com sal e pimenta. Polvilhe com queijo parmesão e sirva imediatamente.

● Massa de batata doce com alho e manteiga

Ingredientes:

1	Batata doce grande (descascada)
2 colheres de sopa	Manteiga
2 dentes	Alho (picado)
-	Salsa fresca
-	Sal

Instruções:

1. Corte a batata doce em espiral para a massa.
2. Derreta a manteiga numa panela a lume médio. Adicione o alho e cozinhe durante 1 minuto até ficar aromático.
3. Adicione a massa de batata doce. Salteie durante 5 a 7 minutos, até ficar suave.
4. Tempere com alho e salsa fresca.

● Salada de massa de pepino com vinagrete de limão e endro

Ingredientes:

2	Pepinos grandes
¼ chávena	Iogurte grego
1 colheres de sopa	Sumo de limão
1 colher de chá	Endro fresco (picado)
-	Sal
-	Pimenta

Instruções:

1. Corte os pepinos em espiral. Seque com uma toalha de papel para eliminar o excesso de água.
2. Num recipiente, misture o iogurte grego, sumo de limão, endro, sal e pimenta.
3. Agite a massa de pepino com o molho. Deixe refrescar durante 10 minutos antes de servir.

● Pad Thai rápido com cenoura e massa de pimentão.

Ingredientes:

2	Cenouras (descascadas)
1	Pimentão (sem sementes)
2 colheres de sopa	Manteiga de amendoim
1 colheres de sopa	Molho de soja
1 colher de chá	Sumo de lima
1 colher de chá	Mel

Instruções:

1. Corte as cenouras e pimentão em espiral.
2. Mexa com manteiga de amendoim, molho de soja, sumo de lima e mel num recipiente, para prepara o molho.
3. Agite a massa com vegetais crus com o molho até ficar revestido uniformemente. Polvilhe com amendoins esmagados (opcional).

● Salada de tiras de maçã com canela

Ingredientes:

2 maçãs crocantes	(como Honeycrisp ou Granny Smith)
1 colheres de sopa	Sumo de limão
1 colher de chá	Mel
Uma pitada de	Canela

Instruções:

1. Corte as maçãs em espiral (use um cone de lâmina **3** de 8 mm que crie massa em tiras).
2. Agite imediatamente as tiras de maçã com o sumo de limão para evitar que escureçam.
3. Cubra com mel e polvilhe com canela. Sirva como uma saudável sobremesa ou snack.

● Salada de massa de beterraba e queijo de cabra

Ingredientes:

2-3 beterrabas cruas	(descascadas)
1 colheres de sopa	Azeite
1 colheres de sopa	Vinagre balsâmico
-	Queijo de cabra em farelos
-	Nozes

Instruções:

1. Corte as beterrabas cruas em espiral (tenha cuidado, pois elas podem deixar manchas!).
2. Mexa tudo com azeite e vinagre balsâmico.
3. Agite a massa de beterraba com o molho. Polvilhe com queijo de cabra em farelos e nozes.

● Salsichas salteadas com massa de curgete

Ingredientes:

2	Curgetes (Cortadas em espiral)
2	Salsichas pré-cozidas (fatiadas)
½ chávena	Tomates cereja (cortados ao meio)
1 colher de chá	Tempero italiano

Instruções:

1. Numa panela, salteie as fatias de salsicha até ganharem cor. Adicione os tomates cereja e cozinhe durante 2 minutos.
2. Adicione a massa de curgete e o tempero italiano. Salteie durante mais 2 a 3 minutos até que a massa de curgete fique quente, mas ainda firme. Sirva.

● Massa de batata e caril de coco

Ingredientes:

2	Batatas grandes (descascadas)
½ chávena	Leite de coco
1 colheres de sopa	Caril em pó
-	Sal

Instruções:

1. Corte as batatas em espiral. Passe a massa por água fria para remover o excesso de amido.
2. Numa panela, aqueça o leite de coco e o caril em pó.
3. Adicione a massa de batata, cubra e cozinhe em lume brando durante 5 a 7 minutos até ficar tenro. Tempere com sal.

● Massa de batata e pesto simples (sem ferver)

Ingredientes:

2-3	Batatas (descascadas)
2 colheres de sopa	Pesto (vendido em loja)
1 colheres de sopa	Azeite
	Queijo parmesão

Instruções:

1. Corte as batatas em espiral. Passe bem por água e deixe secar.
2. Aqueça o azeite numa frigideira larga a lume médio. Adicione a massa de batata e cozinhe durante 8 a 10 minutos, mexendo ocasionalmente, até ficar tenro e ligeiramente estaladiço.
3. Retire do calor e mexa com o pesto até ficar revestido. Polvilhe com queijo parmesão.

● O clássico toranja com um toque de mel

Ingredientes:

1 grande	Toranja cor-de-rosa
1 grande	Laranja (por exemplo, Navel ou Valência)
1 colher de chá	Mel, ou a gosto
-	Cubos de gelo
-	Pé de hortelã fresca para guarnecer (opcional)

Instruções:

1. Lave bem a toranja e a laranja. Corte em metades atravessadas.
2. Com o espremedor de citrinos, esprema cada metade do fruto.
3. Mexa o mel com o sumo fresco até se dissolver por completo.
4. Encha um copo com gelo, verta o sumo e guarneça com um pé de hortelã. Sirva imediatamente.

● Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.



Esteja atento à especificação dos materiais da embalagem para a separação de lixo. Estas são identificadas com abreviações (a) e números (b) com o seguinte significado: 1-7: Plásticos / 20-22: Papel e papelão / 80-98: Materiais compostos.

Produto:



Points de collecte sur www.qualifeindemesure.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

O produto, incluindo os acessórios e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante.

Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos.

O logotipo Triman somente vale para a França.



As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



Não deposite o produto utilizado no lixo doméstico, a favor da proteção do ambiente. Elimine-o de forma responsável. Pode informar-se no seu município sobre os locais de recolha adequados e o seu período de funcionamento.

● **Garantia**

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

● **Procedimento no caso de ativação da garantia**

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 525165_2507) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

● **Assistência Técnica**

 **Serviço Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: owim@lidl.pt

