

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14037

Version: 01/2026

IAN 525165_2507





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

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

2 IN 1: SPIRALSCHNEIDER UND ZITRUSPRESSE

Bedienungsanleitung

(GB) (IE)

2-IN-1: SPIRALIZER & CITRUS PRESS

User manual

(FR) (BE)

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

Manuel d'utilisation

(NL) (BE)

2-IN-1: SPIRAALSNIJDER EN CITRUSPERS

Gebuikershandleiding

(PL)

KRAJALNICA SPIRALNA I WYCISKARKA DO CYTRUSÓW 2 W 1

Instrukcja obsługi

(CZ)

2 V 1: ŠPIRÁLOVÝ KRÁJEČ A ODŠTAVŇOVAČ NA CITRUSOVÉ PLODY

Návod k použití

(SK)

ŠPIRÁLOVÝ KRÁJAČ A LIS NA CITRUSOVÉ PLODY 2 V 1

Používateľská príručka

(ES)

2 EN 1: CORTADOR EN ESPIRAL Y EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

Manual del usuario

(DK)

211: SPIRALSKÆRER OG CITRUSPRESSER

Brugsvejledning

(IT)

2 IN 1: AFFETTATRICE A SPIRALE E SPREMIAGRUMI ELETTRICO

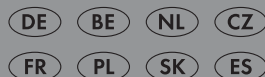
Manuale di istruzioni

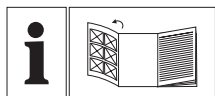
(HU)

2 AZ 1-BEN: SPIRÁLVÁGÓ ÉS CITRUSPRÉS

Használati útmutató

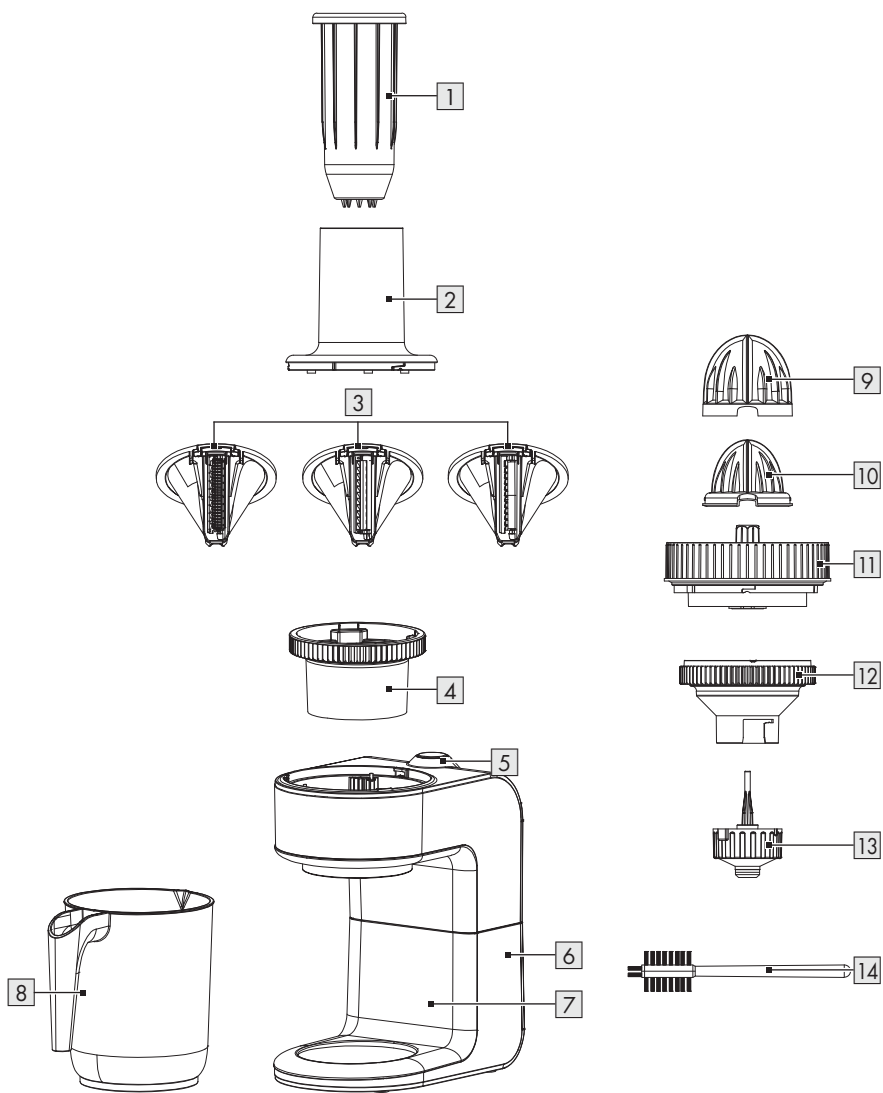
IAN 525165_2507



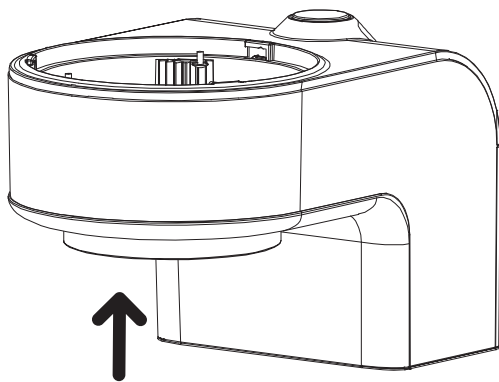


DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE	User manual	Page	20
FR/BE	Manuel d'utilisation	Page	33
NL/BE	Gebruikershandleiding	Pagina	48
PL	Instrukcja obsługi	Strona	62
CZ	Návod k použití	Strana	77
SK	Používateľská príručka	Strana	90
ES	Manual del usuario	Página	104
DK	Brugsvejledning	Side	118
IT	Manuale di istruzioni	Pagina	131
HU	Használati útmutató	Oldal	145

A















B



Liste der verwendeten Piktogramme	Seite	6
Einleitung	Seite	7
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Teileliste	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	8
Inbetriebnahme	Seite	12
Bedienung	Seite	12
Ausgeschalteter Modus	Seite	14
Zitruspresse	Seite	14
Entfernen der Saftpresse	Seite	14
Reinigung und Pflege	Seite	14
INFO	Seite	14
Lagerung	Seite	15
Rezepte	Seite	15
Klassische Zucchini-Nudeln [Zudeln] mit Marinara	Seite	15
Süßkartoffelnudeln in Knoblauchbutter	Seite	16
Gurkennudelsalat mit Zitronen-Dill-Dressing	Seite	16
Schnelles Pad Thai mit Karotten- und Paprikanudeln	Seite	16
„Apfelband“-Salat mit Zimt	Seite	16
Rote-Bete-Nudeln- und Ziegenkäsesalat	Seite	17
Wurst- und Zudel-Kasserolle	Seite	17
Kartoffelnudeln in Kokosnuss-Currysoße	Seite	17
Einfache Pesto-Kartoffelnudeln (ohne Kochen)	Seite	17
Klassischer Grapefruit- und Honig-Twist	Seite	17
Entsorgung	Seite	18
Garantie	Seite	18
Abwicklung im Garantiefall	Seite	19
Service	Seite	19

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:	0,0 W
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:



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

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



List of pictograms used	Page 21
Introduction	Page 22
Intended use	Page 22
Scope of delivery	Page 22
Parts list	Page 22
Technical data	Page 22
General safety instructions	Page 23
First use	Page 26
Operation	Page 26
Off mode	Page 27
Citrus Juicer	Page 27
Removing Juicer	Page 28
Cleaning and care	Page 28
INFO	Page 28
Storage	Page 29
Recipes	Page 29
Classic Zucchini Noodles (Zoodles) with Marinara	Page 29
Garlic & Butter Sweet Potato Noodles	Page 29
Cucumber Noodle Salad with Lemon-Dill Dressing	Page 29
Quick Pad Thai with Carrot & Bell Pepper Noodles	Page 30
Apple "Ribbon" Salad with Cinnamon	Page 30
Beet Noodle and Goat Cheese Salad	Page 30
Sausage and Zoodle Skillet	Page 30
Curry Coconut Potato Noodles	Page 30
Simple Pesto Potato Noodles (No Boil)	Page 31
The Classic Grapefruit & Honey Twist	Page 31
Disposal	Page 31
Warranty	Page 31
Warranty claim procedure	Page 32
Service	Page 32

List of pictograms used

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

	<p>This symbol means that the operating instructions must be observed before using the product.</p>		<p>Danger – risk of electric shock!</p>
	<p>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.</p>		<p>Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.</p>
	<p>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.</p>		<p>Use the product in dry indoor spaces only.</p>
	<p>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.</p>		<p>Symbol for a Protection Class II product</p>
	<p>NOTE: This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.</p>		<p>CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.</p>
<p>Hz</p>	<p>Hertz (supply frequency)</p>		<p>Safety information Instructions for use</p>
	<p>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.</p>	<p>W</p>	<p>Watt</p>

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 be 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.

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.

- 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.

⚠ 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.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

● 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 tbsps	Pesto (store-bought)
1 tbsps	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.

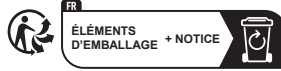
● Disposal

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:



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



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 :

	Ce symbole signifie que le mode d'emploi doit être respecté avant d'utiliser le produit.		Danger – Risque de choc électrique !
	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.		Sécurité alimentaire Cet appareil n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur.
	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.		Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs.
			Courant alternatif/tension alternative
	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.		Symbole d'un produit de classe de protection II
	REMARQUE : Ce symbole associé au mot « Remarque » fournit des informations utiles supplémentaires.		La marque CE indique la conformité avec les directives UE applicables à cet appareil.
Hz	Hertz (fréquence de l'alimentation)		Informations de sécurité Mode d'emploi
	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 .	W	Watt

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.
2. 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 :

1. Spiraliser les patates. Rincer les nouilles dans de l'eau froide pour retirer l'excédent d'amidon.
2. Dans une sauteuse, faire chauffer le lait de coco et la poudre de curry.
3. 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 :

1. Spiraliser les patates. Bien les rincer et les sécher.
2. 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.
3. 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 :

1. Laver soigneusement le pamplemousse et l'orange. Les couper en deux.
2. A l'aide du presse-agrumes, extraire le jus des fruits.
3. Ajouter le miel dans le jus et mélanger jusqu'à ce qu'il soit entièrement dissous.
4. 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.qualiteindemodeteches.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 rédhibitoires 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 posséder 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



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.		Wisselstroom/-spanning
	OPMERKING: Dit symbool in combinatie met "Opmerking" geeft extra nuttige informatie.		Symbol voor een product van beschermingsklasse II
Hz	Hertz (voedingsfrequentie)		De CE-markering geeft aan dat dit apparaat voldoet aan de relevante EU-richtlijnen.
	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	Veiligheidsinformatie Gebruiksaanwijzing
			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 citruspersers 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.

● **Citruspersers**

- 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 [3](#) 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
-	verkruidde 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 verkruidde 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	Kerriepoeder
-	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 kerriepoeder.
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.

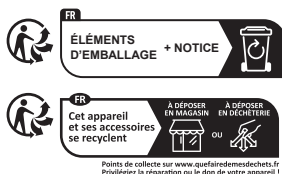
● Afvoer

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



Lista używanych piktogramów	Strona 63
Wstęp	Strona 64
Przeznaczenie	Strona 64
Zakres dostawy	Strona 64
Lista części	Strona 64
Dane techniczne	Strona 64
Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	Strona 65
Pierwsze użycie	Strona 69
Użytkowanie	Strona 69
Tryb wyłączenia	Strona 71
Wyciskarka do cytrusów	Strona 71
Wymywanie wyciskarki	Strona 71
Czyszczenie i utrzymanie	Strona 71
INFORMACJA	Strona 71
Przechowywanie	Strona 72
Przepisy	Strona 72
Klasyczny makaron z cukinii (zoodles) z sosem marinara.	Strona 72
Makaron z batatów z czosnkiem i masłem	Strona 72
Sałatka z makaronem ogórkowym i dressingiem cytrynowo-koperkowym	Strona 73
Szybki pad thai z makaronem z marchewką i papryką	Strona 73
Sałatka jabłkowa „Wstążka” z cynamonem	Strona 73
Sałatka z makaronem buraczanym i kozim serem	Strona 73
Kiełbasa i makaron z cukinii na patelni	Strona 74
Makaron ziemniaczany z curry i kokosem	Strona 74
Prosty makaron ziemniaczany z pesto (bez gotowania)	Strona 74
Klasyczny grejfrut z miodowym twistem	Strona 74
Utylizacja	Strona 75
Gwarancja	Strona 75
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona 76
Serwis	Strona 76

Lista używanych piktogramów

W niniejszej instrukcji obsługi i na opakowaniu zastosowano następujące ostrzeżenia:

	Symbol ten oznacza, że przed użyciem produktu należy zastosować się do instrukcji obsługi.		Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol w połączeniu z hasłem ostrzegawczym „Niebezpieczeństwo” oznacza zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.		Bezpieczeństwo żywności Produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
	OSTRZEŻENIE! Ten symbol, w połączeniu z hasłem ostrzegawczym „Ostrzeżenie”, oznacza zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.		Produktu należy używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach.
	OSTROŻNIE! Ten symbol, w połączeniu ze słowem sygnalizacyjnym „Ostrożnie”, oznacza zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować drobne lub umiarkowane obrażenia ciała.		Prąd przemienny/napięcie przemiennie
	OSTROŻNIE! Ten symbol, w połączeniu ze słowem sygnalizacyjnym „Ostrożnie”, oznacza zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować drobne lub umiarkowane obrażenia ciała.		Symbol produktu o klasie ochrony II
	UWAGA: Ten symbol, w połączeniu z hasłem „Uwaga”, oznacza dodatkowe przydatne informacje.		Znak CE oznacza zgodność z odpowiednimi dyrektywami UE mającymi zastosowanie do tego produktu.
Hz	Herc (częstotliwość zasilania)		Informacje dotyczące bezpieczeństwa Instrukcja użytkowania
	Popychacz 1 , lejek do napełniania 2 , 3 stożki z ostrzami 3 , wkład napędowy 4 , pojemnik zbiorczy 8 , duży stożek dociskowy 9 , mały stożek dociskowy 10 , sitko 11 , uchwyt sitka 12 i wylewka 13 nadają się do mycia w zmywarce.	W	Wat

KRAJALNICA SPIRALNA I WYCISKARKA DO CYTRUSÓW 2 W 1

● **Wstęp**

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 525165_2507.

● **Przeznaczenie**

Produkt służy do krojenia odpowiednich artykułów spożywczych, na przykład chleba, sera lub wędlin. Jakikolwiek użycie produktu niezgodne z powyższym jest zabronione i może prowadzić do obrażeń i/lub uszkodzeń.

Produkt zaprojektowano do użytku domowego. Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

● **Zakres dostawy**

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy jest on kompletny i czy wszystkie jego części są w dobrym stanie. Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.

- 1 Popychacz
- 1 Lejek do napełniania
- 3 Stożki z ostrzami: tagliatelle, linguine, spaghetti
- 1 Wkład napędowy
- 1 Moduł silnika
- 1 Pojemnik zbierający
- 2 Stożki dociskowe (duży i mały)
- 1 Sitko
- 1 Uchwyt sitka
- 1 Wylewka
- 1 Szczoteczka do czyszczenia
- 1 Instrukcja obsługi


● **Lista części**

(Rys. A)

- 1 Popychacz
- 2 Lejek do napełniania
- 3 3 stożki z ostrzami: tagliatelle (8 mm), linguine (6 mm), spaghetti (3 mm)
- 4 Wkład napędowy
- 5 Włacznik 
- 6 Schowek na kabel
- 7 Moduł silnika
- 8 Pojemnik zbierający
- 9 Duży stożek dociskający
- 10 Mały stożek dociskający
- 11 Sitko
- 12 Uchwyt sitka
- 13 Wylewka
- 14 Szczoteczka do czyszczenia

● **Dane techniczne**

Napięcie wejściowe: 220–240 V~, 50–60 Hz

Klasa ochrony: II/

Moc wejściowa: 80 W

Pobór prądu w trybie
wytłoczenia: 0,0 W

Długość przewodu
zasilającego: 100 cm

Czas ciągłego
działania: 3 min

ⓘ UWAGA: Czas ciągłego działania tego produktu wynosi 3 minuty. Żadne działanie nie może trwać dłużej niż 30 sekund, a po każdym działaniu należy odczekać 1 minutę. Czas ciągłego działania wskazuje, jak długo można używać produktu zanim dojdzie do przegrzania i uszkodzenia silnika. Gdy minie czas ciągłego działania, produkt musi pozostać wyłączony do momentu aż silnik całkowicie ostygnie.



Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYWANIA PRODUKTU NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z WSZYSTKIMI INFORMACJAMI DOTYCZĄCYMI BEZPIECZEŃSTWA I INSTRUKCJĄ OBSŁUGI! W PRZYPADKU PRZEKAZANIA PRODUKTU INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO PRODUKTU CAŁĄ DOKUMENTACJĘ.

W przypadku uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi ochrona gwarancyjna przestaje obowiązywać! Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody następcze! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową

obsługą lub nieprzestrzeganiem instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z niepełnosprawnościami

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO UTRATY ŻYCIA LUB WYPADKU NIEMOWLĄT I DZIECI!

Nigdy nie należy zostawiać dzieci bez nadzoru przy materiałach opakowaniowych. Materiały opakowaniowe stwarzają ryzyko uduszenia. Dzieci często nie są w pełni świadome zagrożenia. Materiały opakowaniowe należy zawsze chronić przed dziećmi.

- Ten produkt nie może być używany przez dzieci.
- Produkt i jego przewód zasilający należy chronić przed dziećmi.
- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi urządzenia i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, produkt może być używany przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.

- Nigdy nie należy pozwalać dzieciom bawić się produktem.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Przewód zasilający należy zawsze trzymać za wtyczkę, nie wolno ciągnąć za sam przewód.
- Nie należy stawiać mebli lub innych ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Przewodu nie wolno też zginać, zwłaszcza tuż przy wtyczce.
- Aby uniknąć uszkodzenia produktu, nie należy prowadzić przewodu zasilającego po gorących powierzchniach lub ostrych krawędziach.
- Nie należy używać przejściówek lub przedłużaczy, które nie spełniają obowiązujących norm bezpieczeństwa. Nie wolno też manipulować przy przewodzie zasilającym!
- Jeżeli przewód zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nigdy nie wolno zawiązywać węzłów na przewodzie zasilającym ani wiązać go z innymi przewodami.
- Przewód zasilający powinien być ułożony w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć. Istnieje ryzyko urazów.
- W następujących przypadkach produkt należy oddać do naprawy: jeśli zostanie uszkodzony lub upuszczony, jeśli do jego obudowy dostały się płyny lub przedmioty, jeśli został on wystawiony na działanie deszczu lub wilgoci lub jeśli nie działa właściwie.
- W przypadku pojawienia się dymu lub nietypowych dźwięków lub zapachów należy natychmiast wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu. W takich przypadkach należy zaprzestać używania produktu i zlecić jego kontrolę specjalistom.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez producenta, przedstawiciela jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.

- Nigdy nie należy otwierać obudowy produktu.
- W przypadku przerwy w dostawie prądu produkt pozostanie włączony i wznowi pracę po przywróceniu zasilania. W przypadku awarii zasilania należy zawsze odłączyć produkt od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu).
- Należy zaprzestać użytkowania produktu, jeśli urządzenie lub akcesoria są uszkodzone.

⚠ OSTRZEŻENIE! Należy pilnować, aby:

- na produkt nie oddziaływały żadne bezpośrednie źródła ciepła (np. grzejniki);
- produkt nie był narażony na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub silnego światła sztucznego;
- nie dochodziło do kontaktu z rozpyloną lub kapiącą wodą i żrącymi płynami;
- produkt nie był używany w pobliżu wody, a przede wszystkim nie był zanurzany w jakichkolwiek płynach. na produkcie lub obok niego nie ustawiać pojemników z płynami, np. wazonów lub napełnionych;

- na produkcie lub obok niego nie ustawiać jakichkolwiek źródeł otwartego ognia (np. zapalonych świec);
- do produktu nie dostawały się jakiegokolwiek ciała obce;
- produkt nie był nigdy narażony na nadmierne wstrząsy i drgania.
- produkt nie był nigdy narażony na ekstremalne wahania temperatury, ponieważ mogłoby to spowodować kondensację i zwarcia elektryczne. Jeśli jednak produkt zostanie wystawiony na ekstremalne wahania temperatury, przed włączeniem go należy odczekać aż osiągnie on temperaturę pokojową (około 2 godzin).

Użytkowanie

⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko urazów!

- Do produktu należy używać wyłącznie dołączonych akcesoriów.
- Długie włosy, krawaty i luźne elementy odzieży należy trzymać z dala od kręcącej się tarczy tnącej, o które mogłyby się zaplątać.

- Nigdy nie wolno sięgać rękoma w kierunku kręcącej się tarczy tnącej.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części poruszających się podczas użytkowania, urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania.
- Przed montażem, demontażem i czyszczeniem oraz gdy produkt pozostaje bez nadzoru należy zawsze wyjmować wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.
- Tarcza tnąca jest bardzo ostra. Nigdy nie należy zbliżać dłoni do tarczy tnącej. Po wyłączeniu produktu mechanizm będzie się jeszcze przez krótki czas poruszał. Należy poczekać, aż tarcza tnąca się zatrzyma!
- Niewłaściwe użycie produktu może doprowadzić do obrażeń takich jak rany cięte palców lub inne poważne urazy.

⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko urazów!

Nigdy nie należy przesuwac małych kawałków produktów spożywczych w kierunku okrągłych stożków z ostrzami **3** gołymi rękoma! Zawsze używać dołączonego popychacza **1**. W przeciwnym razie mogłoby dojść do urazów.

- Produktu należy używać z popychaczem **1** i lejkiem do napełniania **2** zamontowanymi na swoim miejscu, chyba że wielkość i kształt krojonej żywności nie pozwalają na ich użycie.
- Nigdy nie należy używać produktu bez tarczy tnącej.
- Przed rozpoczęciem używania produktu stożki z ostrzami **3** muszą się zawsze znajdować na swoim miejscu.
- Nigdy nie należy próbować kroić następujących produktów:
 - Produkty zapakowane lub mrożonki
 - Kostki lodu
 - Mięso z kością
 - Orzechy z łupinami
 Mogłoby to spowodować uszkodzenie produktu.

- Po użyciu lub gdy produkt nie jest pilnowany, należy zawsze wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.
- Produkt należy ustawić na stabilnej, równej powierzchni. Nie należy na nim ustawiać jakichkolwiek przedmiotów.
- Produkt nie został zaprojektowany do używania w bardzo gorących, wilgotnych lub zapyłonych pomieszczeniach. Patrz temperatura pracy i wilgotność robocza.

⚠ OSTRZEŻENIE! Niewłaściwe użycie może prowadzić do urazów ciała. Podczas posługiwania się ostrymi ostrzami tnącymi, opróżniania pojemników i podczas czyszczenia należy zachować ostrożność.

Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia produktu należy zawsze wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.
- Nigdy nie wolno w celu umycia zanurzać produktu w wodzie lub innych płynach ani trzymać pod bieżącą wodą.

- Przed przystąpieniem do zdejmowania tarczy tnącej należy zawsze wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.
- Po użyciu produkt i jego akcesoria należy umyć (patrz część „Czyszczenie i utrzymanie”).
- Nie używać akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.

● Pierwsze użycie

⚠ ZAGROŻENIE ŻYCIA W WYNIKU PORAŻENIA PRĄDEM! Produktu nie należy używać obok zlewu napełnionego wodą!

- Usunąć opakowanie.
- Wyczyścić produkt i jego akcesoria (patrz część „Czyszczenie i utrzymanie”).
- Ustawić produkt na płaskiej, suchej i czystej powierzchni. Produkt ma antypoślizgowe nóżki, które zapewniają stabilność podstawy.

● Użytkowanie

Krajalnica spiralna

- Umieścić wkład napędowy [4] w module silnika [7].
- Włożyć wybrane stożki z ostrzami [3] i włożyć je do wkładu napędowego [4].

⚠ OSTRZEŻENIE! Ostrza na stożkach z ostrzami [3] są ostre; stożki z ostrzami [3] należy podnosić wyłącznie za plastikowe elementy.

- Umieścić lejek do napełniania [2] na górnej części silnika [7] i obrócić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się na swoim miejscu.

Uwaga: jeśli lejek do napełniania [2] nie jest zablokowany, produkt nie może działać.

- Umieścić pojemnik zbierający [8] wewnątrz modułu silnika [7], aby zebrać pokrojone, starte lub pokrojone w plasterki produkty spożywcze.
- Odwinąć żądaną długość kabla ze schowka na kabel [6].
- Włożyć wtyczkę sieciową do gniazda.

Uwaga: Podczas używania produktu do krojenia spiralnego: Nadziać odpowiedni kawałek jedzenia na popychacz [1].

Uwaga: Podpora szpikulca na popychaczu [1] ma ostre krawędzie.

- Włożyć żywność za pomocą popychacza [1] do lejka do napętniania [2]. Upewnić się, że żywność jest wyśrodkowana podczas wkładania jej do lejka do napętniania [2]. Włączyć produkt, naciskając włącznik [5].

Uwaga: Delikatnie naciskając popychaczem [1] na składniki, tak aby żywność stykała się ze stożkami z ostrzami [3].

- Po zakończeniu cięcia wyłączyć urządzenie, naciskając włącznik [5].

Zdejmowanie krajalnicy spiralnej

- Przed wyjęciem krajalnicy spiralnej upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączyć je od gniazda.

- Wyjąć stożki z ostrzami [3], delikatnie naciskając od spodu. (Rys. B)
- Ostrzeżenie! Ostrza na stożkach z ostrzami [3] są ostre; stożki z ostrzami [3] należy podnosić wyłącznie za plastikowe elementy.

Przegląd stożków z ostrzami [3]

- Owoce i warzywa najbardziej nadające się do krojenia w spiralę mają jędrną konsystencję, wydłużony kształt i średnicę poniżej 60 mm. Jeśli owoce i warzywa mają większą średnicę (> 60 mm), pokroić je na małe kawałki o wielkości około 52 mm. Jeśli owoce i warzywa są zbyt małe (< 35 mm), nie nadają się do krojenia.
- Produkt nie jest przeznaczony do przetwarzania szczególnie miękkich rodzajów owoców i warzyw.
- Używać wyciskarki do cytrusów do wyciskania grejfrutów, pomarańczy, limonek i cytryn.

Uwaga: Produkty wymienione w tabeli stanowią jedynie wskazówki; produkt może być również wykorzystywany do przetwarzania innych produktów spożywczych. Ponieważ twardość żywności może się różnić, zaleca się stosowanie stożków z ostrzami [3].

Żywność (surowa)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spaghetti
Jabłko (usunąć gniazdo nasienne)	✓ (Zalecane)		-
Gruszka (usunąć gniazdo nasienne)	✓ (Zalecane)	✓	-
Łodyga brokułów	✓ (Zalecane)	✓	✓
Marchew	✓	✓	✓
Ziemniaki	✓	✓	✓
Ogórek (konsystencja stała)	✓	✓	✓
Bataty	✓	✓	✓
Czerwone rzodkiewki	✓	✓	✓
Rzodkiewka	✓	✓	✓
Cukinia	✓	✓	✓

● Tryb wyłączenia

- Po włożeniu wtyczki do kontaktu, jeśli nie zostaną podjęte żadne inne działania, produkt przejdzie w tryb wyłączenia.
- Po zakończeniu korzystania z produktu należy nacisnąć włącznik [5], aby go wyłączyć. Produkt powróci do trybu wyłączenia.

● Wyciskarka do cytrusów

- Przymocować uchwyt sitka [12] do wylewki [13], lekko go przekręcając.
- Włożyć uchwyt sitka [12] z wylewką [13] do modułu silnika [7].
- Umieścić wybrany stożek dociskowy [9]/ [10] w sitku [11] przy module silnika [7] i obrócić w prawo, aby mocno go zamocować.

Uwaga: Produkt nie może być używany, jeśli sitko [11] nie jest dobrze zablokowane.

Uwaga: Mały stożek dociskowy [10] znajduje się wewnątrz dużego stożka dociskowego [9]. Jeśli ma być używany mały stożek dociskowy [10], nacisnąć dwa przeciwległe wgłębienia i zdjąć duży stożek dociskowy [9].

Jeśli ma być używany duży stożek dociskowy [9], należy go przymocować do małego stożka dociskowego [10]. Zatrząskuje się na swoim miejscu.

- Włożyć wtyczkę sieciową do gniazda.
- Aby włączyć produkt, należy nacisnąć włącznik [5].
- Wcisnąć przeciętą powierzchnię owocu cytrusowego do stożka dociskowego [9]/ [10].
- Wyciśnięty sok przepływa przez sitko [11] do pojemnika zbierającego [8].

Uwaga: Regularnie czyść sitko [11], aby zapobiec przelewaniu się.

- Wyłączyć produkt, naciskając włącznik [5].

Uwaga: Ponownie nacisnąć stożek dociskowy [9]/ [10] na kilka sekund, aby pozostały sok spłynął do dzbanka [13].

● Wyjmowanie wyciskarki

- Przed wyjęciem wyciskarki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączyć je od gniazdka.

- Wyjąć pojemnik zbierający [8] z produktu.
- Wyjąć stożek dociskowy [9]/ [10] z produktu.
- Wyjąć sitko [11] z produktu, delikatnie obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wyjąć uchwyt sitka [12] wraz z wylewką [13], delikatnie naciskając od spodu. (Rys. B)

● Czyszczenie i utrzymanie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem!

Przed przystąpieniem do czyszczenia produktu lub wykonania przy nim czynności konserwacyjnych należy: Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem!

Produktu nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie należy trzymać urządzenia pod bieżącą wodą.

⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko urazów!

Stożki z ostrzami [3] są bardzo ostre. Nigdy nie trzymać stożków z ostrzami [3] za powierzchnię tnącą, lecz za część plastikową.

⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko urazów!

Podczas zdejmowania i zakładania stożków z ostrzami [3] należy zawsze trzymać je [3] za plastikową część i unikać dotykania krawędzi ostrza.

⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko urazów!

Jeśli stożki z ostrzami [3] nie zostaną prawidłowo zamontowane, mogą wypaść z produktu. Podczas montażu należy prawidłowo zablokować mechanizm.

● INFORMACJA

- Przed czyszczeniem należy odłączyć wtyczkę od zasilania.
- Produkt należy wyczyścić zaraz po użyciu. Moduł silnika [7] nie powinien być nigdy zanurzany w wodzie, należy go jedynie przetrzeć wilgotną ściereczką. W razie potrzeby dodać na ściereczkę łagodnego detergentu. Następnie przetrzeć obudowę wilgotną ściereczką bez detergentu.

- Wszystkie zdejmowane części (popychacz **1**, lejek do napełniania **2**, stożki z ostrzami **3**, wkład napędowy **4**, pojemnik zbierający **8**, stożki dociskowe **9/10**, sitko **11**, uchwyt sitka **12**) można myć w zmywarce.
- Po wyczyszczeniu pozostawić wszystkie części do wyschnięcia.

Podczas czyszczenia stożka z ostrzami **3**






- Podczas czyszczenia stożków z ostrzami **3** i wspornika szpikulca należy uważać na ostre ostrze i krawędzie. Używać dostarczonej szczoteczki do czyszczenia **14** i trzymać wyłącznie za plastikową część stożków z ostrzami **3**.

Uwaga: Zalecamy delikatne czyszczenie stożków z ostrzami **3** pod bieżącą ciepłą wodą.

Podczas czyszczenia wyciskarki do cytrusów.

- Podczas czyszczenia sitka **11** i wylewki **13** należy kilkakrotnie nacisnąć pompę, aby wypłukać resztki miąższu.

Uwaga: Przed włożeniem do zmywarki należy wyczyścić sitko **11**, uchwyt sitka **12** i wylewkę.

			
	✓	✓	×
	✓	✓	✓

● Przechowywanie

- Przed schowaniem wyczyścić produkt.
- W razie potrzeby delikatnie umieścić przewód w schowku na kabel **6**.
- Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko skaleczenia się ostrymi stożkami z ostrzami **3**.

- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy je przechowywać w oryginalnym opakowaniu.
- Produkt należy przechowywać w suchym miejscu.

● Przepisy

● Klasyczny makaron z cukinii (zoodles) z sosem marinara.

Składniki:

2	duże cukinie
1 szklanka	sosu marinara
1 łyżka	oliwy z oliwek
-	Tarty ser parmezan
-	Sól
-	Pieprz

Instrukcje:

1. Pokroić cukinie w spiralę na makaron.
2. Rozgrzać oliwę na patelni na średnim ogniu.
3. Dodać zoodles i smażyć przez 2–3 minuty, aż będą miękkie.
4. Wlać sos marinara, wymieszać, aby się podgrzał.
5. Doprawić solą i pieprzem. Posypać parmezanem i podawać natychmiast.

● Makaron z batatów z czosnkiem i masłem

Składniki:

1	duży batat (obrany)
2 łyżki	Masło
2 ząbki	Czosnek (wyciśnięty)
-	Świeża pietruszka
-	Sól

Instrukcje:

1. Pokroić bataty na makaron spiralny.
2. Rozpuścić masło na patelni na średnim ogniu. Dodać czosnek i smażyć przez 1 minutę, aż zacznie pachnieć.
3. Dodać makaron z batatów. Smażyć przez 5–7 minut, aż zmiękną.
4. Doprawić solą i wymieszać ze świeżą pietruszką.

● Sałatka z makaronem ogórkowym i dressingiem cytrynowo-koperkowym

Składniki:

2	duże ogórki
¼ szklanki	jogurtu greckiego
1 łyżka	soku z cytryny
1 łyżeczka	świeżego koperku (posiekanego)
-	Sól
-	Pieprz

Instrukcje:

1. Pokroić ogórki w spiralę. Osuszyć je ręcznikiem papierowym, aby usunąć nadmiar wody.
2. W misce wymieszać jogurt grecki, sok z cytryny, koperek, sól i pieprz.
3. Wymieszać makaron z ogórka z dressingiem. Przed podaniem schłodzić przez 10 minut.

● Szybki pad thai z makaronem z marchewką i papryką

Składniki:

2	marchewki (obrane)
1	Papryka (bez gniazda nasiennego)
2 łyżki	masła orzechowego
1 łyżka	sosu sojowego
1 łyżeczka	soku z cytryny
1 łyżeczka	miodu

Instrukcje:


1. Pokroić marchewkę i paprykę w spiralę.
2. W małej miseczce wymieszać masło orzechowe, sos sojowy, sok z limonki i miód, aby przygotować sos.
3. Wymieszać surowe makarony warzywne z sosem, aż będą równomiernie pokryte. Posypać pokruszonymi orzeszkami ziemnymi (opcjonalnie).

● Sałatka jabłkowa „Wstążka” z cynamonem

Składniki:

2 chrupiące	jabłka (jak Honeycrisp lub Granny Smith)
1 łyżka	soku z cytryny
1 łyżeczka	miodu
szczypta	cynamonu

Instrukcje:

1. Pokroić jabłka w spiralę (użyć stożka z ostrzami 8 mm , który tworzy makaron w kształcie wstążek).
2. Natychmiast skropić paski jabłka sokiem z cytryny, aby zapobiec brązowieniu.
3. Skropić miodem i posypać cynamonem. Podawać jako zdrowy deser lub przekąskę.

● Sałatka z makaronem buraczanym i kozim serem

Składniki:

2–3 surowe	buraki (obrane)
1 łyżka	oliwy z oliwek
1 łyżka	octu balsamicznego
-	pokruszony ser kozii
-	orzechy włoskie

Instrukcje:

1. Pokroić surowe buraki w spiralę (uwaga, mogą pozostać plamy!).
2. Wymieszać oliwę z oliwek i ocet balsamiczny.
3. Wymieszać makaron z buraków z dressingiem. Posypać pokruszonym serem kozim i orzechami włoskimi.

● Kiełbasa i makaron z cukinii na patelni

Składniki:

2	cukinie (pokrojone w spiralę)
2	Gotowe kiełbaski (pokrojone w plasterki)
½ szklanki	pomidorów koktajlowych (przepołowionych)
1 łyżeczka	przyprawy włoskiej

Instrukcje:

1. Na patelni podsmażać plasterki kiełbasy, aż się zrumienią. Dodać pomidorki koktajlowe i gotować przez 2 minuty.
2. Dodać makaron z cukinii i przyprawę włoską. Smażyć przez kolejne 2–3 minuty, aż zoodles będą ciepłe, ale nadal jędrne. Podać.

● Makaron ziemniaczany z curry i kokosem

Składniki:

2	duże ziemniaki (obrane)
½ szklanki	mleczka kokosowego
1 łyżka	curry w proszku
-	Sól

Instrukcje:

1. Pokroić ziemniaki w spiralę. Opłukać makaron w zimnej wodzie, aby usunąć nadmiar skrobi.
2. W rondelku podgrzać mleko kokosowe i curry.
3. Dodać makaron ziemniaczany, przykryć i gotować na wolnym ogniu przez 5–7 minut, aż będzie miękki. Doprawić solą.

● Prosty makaron ziemniaczany z pesto (bez gotowania)

Składniki:

2–3	ziemniaki (obrane)
2 łyżki	pesto (gotowego ze sklepu)
1 łyżka	oliwy z oliwek
	Tarty ser parmezan

Instrukcje:

1. Pokroić ziemniaki w spiralę. Dobrze wypłukać i osuszyć.
2. Rozgrzać oliwę na dużej patelni na średnim ogniu. Dodać makaron ziemniaczany i gotować przez 8–10 minut, od czasu do czasu mieszając, aż będzie miękki i lekko chrupiący.
3. Zdjąć z ognia i dodać pesto, mieszając, aż składniki się połączą. Posypać parmezanem.

● Klasyczny grejfrut z miodowym twistem

Składniki:

1 duży	różowy grejfrut
1 duża	pomarańcza (np. Navel lub Valencia)
1 łyżeczka	miodu lub do smaku
-	Kostki lodu
-	Gałązka świeżej mięty do dekoracji (opcjonalnie)

Instrukcje:

1. Dokładnie umyć grejfruta i pomarańczę. Przeciąć je na pół w poprzek.
2. Za pomocą wyciskarki do cytrusów wycisnąć sok z każdej połówki owocu.
3. Wymieszać miód ze świeżym sokiem, aż całkowicie się rozpuści.
4. Napełnić szklankę lodem, wlać sok i udekorować gałązką mięty. Podawać natychmiast.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1-7: Tworzywa sztuczne / 20-22: Papier i tektura / 80-98: Materiały kompozytowe.

Produkt:



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

Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzuc je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to - według naszego uznania - bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 525165_2507) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis



Serwis Polska

Tel.: 223974996













E-Mail: owim@lidl.pl



Seznam použitých piktogramů	Strana 78
Úvod	Strana 79
Zamýšlené použití	Strana 79
Rozsah dodávky	Strana 79
Seznam dílů	Strana 79
Technické údaje	Strana 79
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana 80
První použití	Strana 83
Provoz	Strana 84
Režim vypnuto	Strana 85
Odšťavňovač citrusů	Strana 85
Odstranění odšťavňovače	Strana 85
Čištění a péče	Strana 85
INFO	Strana 86
Skladování	Strana 86
Recepty	Strana 86
Klasické cuketové nudle (zudle) s marinara omáčkou	Strana 86
Česnekové a máslové sladké bramborové nudle	Strana 86
Okurkový nudlový salát s citronovo-koprovým dresinkem	Strana 87
Rychlý Pad Thai s nudlemi z mrkve a papriky	Strana 87
Jablečný salát „Ribbon“ se skořicí	Strana 87
Salát z červené řepy a kozího sýra	Strana 87
Pánev s klobásou a cuketovými nudlemi	Strana 88
Kari kokosové bramborové nudle	Strana 88
Jednoduché bramborové nudle s pestem (bez vaření)	Strana 88
Klasický grapefruitový a medový twist	Strana 88
Zlikvidování	Strana 89
Záruka	Strana 89
Postup v případě uplatňování záruky	Strana 89
Servis	Strana 89

Seznam použitých piktogramů

V tomto návodu k použití a na obalu jsou uvedena následující varování:

	<p>Tento symbol znamená, že před používáním výrobku je nutné dodržovat pokyny uvedené v návodu k obsluze.</p>		<p>Nebezpečí - Riziko úrazu elektrickým proudem!</p>
	<p>NEBEZPEČÍ! Tento symbol v kombinaci se signálním slovem „Nebezpečí“ označuje nebezpečí s vysokým rizikem, které, pokud mu nebude zabráněno, může mít za následek smrt nebo vážné zranění.</p>		<p>Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný nepříznivý vliv na chuť nebo vůni.</p>
	<p>VAROVÁNÍ! Tento symbol v kombinaci se signálním slovem „Varování“ označuje nebezpečí se středním rizikem, které, pokud se mu nezabrání, může mít za následek smrt nebo vážné zranění.</p>		<p>Výrobek používejte jen v suchých vnitřních prostorech.</p>
	<p>UPOZORNĚNÍ! Tento symbol v kombinaci se signálním slovem „Upozornění“ označuje nebezpečí s nízkým rizikem, které, pokud se mu nezabrání, může vést k lehkému nebo středně těžkému zranění.</p>		<p>Střídavý proud/napětí</p>
	<p>POZNÁMKA: Tento symbol se signálním slovem „Poznámka“ poskytuje další užitečné informace.</p>		<p>Značka CE označuje shodu s příslušnými směrnici EU platnými pro tento výrobek.</p>
<p>Hz</p>	<p>Hertz (frekvence napájení)</p>		<p>Bezpečnostní informace Návod k použití</p>
	<p>Pěchovadlo 1, plnicí trychtýř 2, 3 čepelové kužely 3, pohonná vložka 4, sběrná nádoba 8, velký lisovací kužel 9, malý lisovací kužel 10, sítko 11, držák sítka 12 a výlevka 13 jsou vhodné do myčky nádobí.</p>	<p>W</p>	<p>Watt</p>

2 V 1: SPIRÁLOVÝ KRÁJEC A ODŠTAVŇOVAČ NA CITRUSOVÉ PLODY

● **Úvod**

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady. Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com), na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 525165_2507 otevřít příslušný návod k obsluze.

● **Zamýšlené použití**

Výrobek se používá ke krájení vhodných potravin, například chleba, sýra nebo uzenin. Jakékoli použití výrobku, které není uvedeno výše, je zakázáno a může vést ke zranění anebo poškození.

Výrobek je určen pro použití v domácnosti. Výrobek není vhodný pro komerční použití.

Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným použitím.

● **Rozsah dodávky**

Po rozbalení výrobek zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a zda jsou všechny díly v pořádku. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1 Pěchovadlo
- 1 Plnicí trychtýř
- 3 čepelové kužely: tagliatelle, linguine, špagety
- 1 Pohonná vložka
- 1 Motorová jednotka
- 1 Sběrná nádoba
- 2 lisovací kužely (velké a malé)

- 1 Sítko
- 1 Držák sítka
- 1 Výlevka
- 1 Čisticí kartáč
- 1 Návod k použití

● **Seznam dílů**

(Obr. A)

- 1 Pěchovadlo
- 2 Plnicí trychtýř
- 3 3 čepelové kužely: tagliatelle (8 mm), linguine (6 mm), špagety (3 mm)
- 4 Pohonná vložka
- 5 Hlavní vypínač 
- 6 Úložný prostor pro kabely
- 7 Motorová jednotka
- 8 Sběrná nádoba
- 9 Velký lisovací kužel
- 10 Malý lisovací kužel
- 11 Sítko
- 12 Držák sítka
- 13 Výlevka
- 14 Čisticí kartáč

● **Technické údaje**

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Třída ochrany:	II/ <input type="checkbox"/>
Příkon:	80 W
Spotřeba energie ve vypnutém stavu:	0,0 W
Délka síťového kabelu:	100 cm
Doba nepřetržitého provozu:	3 min

❗ POZNÁMKA: Doba nepřetržitého provozu tohoto výrobku jsou 3 minuty. Každá operace nesmí být delší než 30 s a po každé operaci je třeba 1 minutu odpočívat. Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho můžete výrobek používat, než se přehřeje a poškodí motor. Po uplynutí doby nepřetržitého provozu musí zůstat výrobek vypnutý, dokud motor zcela nevychladne.



Všeobecné bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI INFORMACEMI A NÁVODEM K POUŽITÍ! PŘI PŘEDÁVÁNÍ TOHOTO VÝROBKU TŘETÍ STRANĚ PŘILOŽTE VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze je nárok na záruku neplatný! Za následné škody nepřebíráme žádnou odpovědnost!

V případě věcných škod nebo zranění osob způsobených nesprávnou manipulací nebo nedodržením bezpečnostních pokynů nepřebíráme žádnou odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním postižením

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ USMRCENÍ NEBO NEHODY PRO KOJENCE A DĚTI!

Nikdy nenechávejte děti s přístupem k obalovému materiálu bez dozoru. Obalový materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti nebezpečí často podceňují. Děti vždy udržujte děti dál od obalového materiálu.

- Tento výrobek nesmí používat děti.
- Výrobek a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a pokud rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Nikdy nedovolte dětem, aby si s tímto výrobkem hrály.

Elektrická bezpečnost

- Napájecí kabel vždy držte za zástrčku, netahejte za něj.
- Na napájecí kabel nepokládejte nábytek ani jiné těžké předměty a dbejte na to, abyste jej neohýbali, zejména v místě zástrčky.
- Aby nedošlo k poškození výrobku, nepokládejte napájecí kabel na horká nebo ostrá místa či hrany.

- Nepoužívejte adaptérové zástrčky nebo prodlužovací kabely, které nesplňují platné bezpečnostní normy, a nemanipulujte s napájecím kabelem!
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
 - Napájecí kabel nikdy nezauzlujte a nesvazujte jej s jinými kabely.
 - Napájecí kabel by měl být umístěn tak, aby na něj nikdo nemohl šlápnout nebo aby nepřekážel. Hrozí nebezpečí úrazu.
 - Oprava je nutná, pokud je výrobek poškozen, pokud se do krytu dostaly kapaliny nebo předměty, pokud byl vystaven dešti nebo vlhkosti, nebo pokud nefunguje správně nebo byl upuštěn.
 - V případě kouře, neobvyklých zvuků nebo zápachu okamžitě vytáhněte napájecí kabel výrobku ze zásuvky. V těchto případech přestaňte výrobek používat a nechte jej zkontrolovat odborníkem.
 - Opravy smí provádět pouze výrobce, servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba.
 - Nikdy neotvírejte kryt výrobku.
 - V případě výpadku proudu zůstane výrobek zapnutý a po výpadku bude pokračovat v provozu. V případě výpadku proudu výrobek vždy odpojte od elektrické zásuvky.
 - Pokud je spotřebič nebo příslušenství poškozeno, přestaňte výrobek používat.
- ⚠ VAROVÁNÍ!** Zajistěte, aby:
- na výrobek nepůsobily žádné přímé zdroje tepla (např. topná tělesa);
 - na výrobek nedopadalo přímé sluneční světlo ani silné umělé světlo;
 - se zabránilo kontaktu se stříkající nebo kapající vodou a agresivními kapalinami;
 - výrobek nebyl provozován v blízkosti vody, především nesmí být ponořen do kapaliny. Nepokládejte na výrobek nebo vedle něj předměty naplněné tekutinami, např. vázy nebo nápoje;

- na výrobku nebo v jeho blízkosti nebyly žádné zdroje otevřeného ohně (např. hořící svíčky);
 - do výrobku nepronikaly žádné cizí předměty.
 - výrobek nebyl nikdy vystaven nadměrným nárazům a vibracím.
 - výrobek nebyl nikdy vystaven extrémním teplotním výkyvům, protože by mohlo dojít ke kondenzaci a elektrickému zkratu. Pokud by však byl výrobek vystaven extrémním teplotním výkyvům, počkejte před použitím (přibližně 2 hodiny), dokud výrobek nedosáhne teploty okolí.
 - Před výměnou příslušenství nebo přiblížením se k částem, které se při používání pohybují, spotřebič vypněte a odpojte od napájení.
 - Před montáží, demontáží a čištěním vždy odpojte výrobek od elektrické zásuvky, pokud jej ponecháte bez dozoru.
- Čepel je velmi ostrá. Nikdy nepřibližujte ruce k ostří. Po vypnutí výrobku se mechanismus ještě krátkou dobu pohybuje. Počkejte, až se čepel zastaví!
 - Nesprávné použití výrobku může mít za následek poranění, například řeznou ránu na prstu nebo jiná vážná zranění.

Provoz

⚠ UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí zranění!

- K provozu výrobku používejte pouze přiložené součásti příslušenství.
- Dlouhé vlasy, kravaty a volné oděvy držte mimo oblast kolem rotujícího nože, kde by se mohly zachytit.
- Nikdy nesahejte rukama k rotujícímu noži.

⚠ UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí zranění!

Nikdy neved'te malé kousky potravin holýma rukama směrem ke kruhovému čepelovému kuželům **3**! Vždy používejte přiložené pěchovadlo **1**. V opačném případě může dojít ke zranění.

- Tento výrobek se musí používat s pýchovadlem [1] a plnicím trychtýřem [2] ve správné poloze, pokud velikost nebo tvar potraviny nebrání jejich použití.
- Výrobek nikdy nepoužívejte bez kruhového nože.
- Před použitím výrobku vždy udržujte čepelové kužely [3] na místě.
- Nikdy se nepokoušejte řezat následující položky:
 - Balené nebo mražené potraviny
 - kostky ledu
 - Potraviny s kostmi
 - Ořechy se skořápkami
 Mohlo by dojít k poškození výrobku.
- Po použití nebo pokud je výrobek bez dozoru, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Umístěte výrobek na pevný, rovný povrch a nepokládejte na něj žádné předměty.
- Výrobek není určen pro použití ve velmi horkých, vlhkých nebo prašných místnostech. Viz provozní teplota a provozní vlhkost.

⚠ VAROVÁNÍ! Možnost zranění v důsledku nesprávného použití. Při manipulaci s ostrými řeznými čepelami, vyprazdňování nádob a čištění je třeba dbát zvýšené opatrnosti.

Čištění

- Před čištěním výrobku vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Výrobek nikdy neponořujte do vody ani jej při čištění nedržte pod tekoucí vodou.
- Před vyjmutím nože vždy odpojte výrobek od elektrické zásuvky.
- Po použití výrobek a jeho příslušenství vyčistěte (viz „Čištění a péče“).
- Nepoužívejte příslušenství, které není dodáváno se spotřebičem.

● První použití

⚠ OHROŽENÍ ŽIVOTA ÚRAZEM ELEKTRICKÝM PROUDEM! Nepoužívejte výrobek vedle umyvadla plného vody!

- Odstraňte obal.
- Vyčistěte výrobek a jeho příslušenství (viz „Čištění a péče“).
- Umístěte výrobek na rovný, suchý a čistý povrch. Výrobek má protiskluzové nožičky pro zajištění stojanu.

● Provoz

Spirálový kráječ

- Nasadíte pohonnou vložku [4] na motorovou jednotku [7].
- Vložte požadované čepelové kužely [3] a zasuňte je do pohonné vložky [4].

⚠ VAROVÁNÍ! Čepele na čepelových kuželích [3] jsou ostré; čepelové kužely [3] zvedejte pouze za plastové části.

- Nasadíte plnicí trychtýř [2] na horní část motorové jednotky [7] a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud nebude hmatově zajištěn na svém místě.

Poznámka: pokud není plnicí trychtýř [2] zajištěn na místě, výrobek nemůže fungovat.

- Vložte sběrnou nádobu [8] dovnitř motorové jednotky [7] a sbírejte potraviny po nakrájení na spirály, nastrouhání nebo nasekání.
- Odviňte požadovanou délku kabelu ze úložného prostoru pro kabely [6].
- Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.

Poznámka: Při použití výrobku na nakrájení na spirály: Nasadte příslušný kousek potraviny na pěchovadlo [1].

Poznámka: Podpěra špejle na pěchovadlo [1] má ostré hrany.

- Vložte potravinu pomocí pěchovadla [1] do plnicího trychtýře [2]. Při vkládání potravin do plnicího trychtýře [2] se ujistěte, že jsou ve středu. Zapněte výrobek stisknutím hlavního vypínače [5].

Poznámka: Jemně přitlačte pěchovadlem

[1] na přísady tak, aby se potraviny dostaly do kontaktu s čepelovými kužely [3].

- Po ukončení krájení vypněte výrobek stisknutím hlavního vypínače [5].

Odstranění spirálového kráječe

- Před vyjmutím spirálového kráječe se ujistěte, že je výrobek vypnut a odpojen ze zásuvky.
- Čepelové kužely [3] vyjměte jemným zatlačením zespodu. (Obr. B)
- Varování! Čepele na čepelových kuželích [3] jsou ostré; čepelové kužely [3] zvedejte pouze za plastové části.

Přehled čepelových kuželů [3]

- Ovoce a zelenina nejvhodnější pro krájení na spirály mají pevnou strukturu, podlouhý tvar a průměr pod 60 mm. Pokud má ovoce a zelenina větší průměr (> 60 mm), nakrájejte je na malé kousky o velikosti přibližně 52 mm. Pokud je ovoce a zelenina příliš malá (< 35 mm), není vhodná k řezání.
- Výrobek není určen ke zpracování zvláště měkkých druhů ovoce a zeleniny.
- Pomocí odšťavňovače na citrusy vylijte grapefruity, pomeranče, limetky a citrony.

Poznámka: Potraviny uvedené v tabulce slouží jako vodičko; výrobek lze použít i ke zpracování jiných potravin. Protože tvrdost potravin může být různá, doporučujeme používat čepelové kužely [3].

Potraviny (syrové)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Špagety
Jablko (vyjměte jádro)	✓ (Doporučeno)		-
Hruška (vyjměte jádro)	✓ (Doporučeno)	✓	-
Stonek brokolice	✓ (Doporučeno)	✓	✓
Mrkev	✓	✓	✓
Brambory	✓	✓	✓
Okurka (Pevná konzistence)	✓	✓	✓
Sladké brambory	✓	✓	✓

Potraviny (syrové)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Špagety
Červené ředkvičky	✓	✓	✓
Ředkvičky	✓	✓	✓
Cuketa	✓	✓	✓

● Režim vypnuto

- Jakmile je výrobek připojen k síti, přejde bez jakéhokoli zásahu do režimu vypnutí.
- Po ukončení používání výrobku stiskněte hlavní vypínač [5] pro vypnutí, výrobek se vrátí do režimu vypnutí.

● Odšťavňovač citrusů

- Připevňte držák sítka [12] k výlevce [13] mírným pootočením.
- Vložte držák sítka [12] s výlevkou [13] do motorové jednotky [7].
- Vložte požadovaný lisovací kužel [9]/ [10] do sítka [11] k motorové jednotce [7] a pevně jej zafixujte otočením ve směru hodinových ručiček.

Poznámka: Pokud není sítka [11] dobře zajištěna, nelze výrobek provozovat.

Poznámka: Malý lisovací kužel [10] se nachází uvnitř velkého lisovacího kužele [9]. Pokud chcete použít malý lisovací kužel [10], zatlačte na dvě protilehlé prohlubně a stáhněte velký lisovací kužel [9].

Má-li být použit velký lisovací kužel [9], měl by být připojen k malému lisovacímu kuželu [10]. Zapadne na své místo.

- Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.
- Chcete-li výrobek zapnout, stiskněte hlavní vypínač [5].
- Rozříznutý povrch rozpůlených citrusových plodů vtlačte do lisovacího kužele [9]/[10].
- Vylisovaná šťáva protéká sítkem [11] do sběrné nádoby [8].

Poznámka: Pravidelně čistěte sítko [11], aby nedošlo k jeho přetečení.

- Vypněte výrobek stisknutím hlavního vypínače [5].

Poznámka: Znovu na několik sekund stiskněte lisovací kužel [9]/[10], aby zbylá šťáva vytekla do výlevky [13].

● Odstranění odšťavňovače

- Před vyjmutím odšťavňovače se ujistěte, že je výrobek vypnutý, a odpojte jej ze zásuvky.
- Vyjměte sběrnou nádobu [8] z výrobku.
- Vyjměte lisovací kužel [9]/ [10] z výrobku.
- Jemným otáčením proti směru hodinových ručiček vyjměte sítko [11] z výrobku.
- Jemným zatlačením zespuď vyjměte držák sítka [12] spolu s výlevkou [13]. (Obr. B)

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Před čištěním nebo údržbou výrobku: Odpojte síťovou zástrčku od elektrické zásuvky.

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy nedržte výrobek pod tekoucí vodou.

⚠ POZOR! Nebezpečí zranění!

Čepelové kužely [3] jsou velmi ostré.

Čepelové kužely [3] nikdy nedržte za řeznou plochu, ale za plastovou část.

⚠ UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí zranění!

Při snímání a nasazování čepelových kuželů [3] vždy držte plastovou část čepelových kuželů [3] a nedotýkejte se okrajů čepele.

⚠ POZOR! Nebezpečí zranění!

Čepelové kužely [3] mohou z výrobku vypadnout, pokud nejsou správně nainstalovány. Mechanismus při montáži správně zajistěte na místě.

● INFO

- Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku.
- Výrobek vyčistěte ihned po použití. Motorovou jednotku [7] nikdy nevkládejte do vody, pouze ji otřete vlhkým hadříkem. V případě potřeby přidejte na hadřík jemný čisticí prostředek. Poté kryt otřete vlhkým hadříkem bez saponátu.
- Všechny odnímatelné části (přechovadlo [1], plnicí trychtýř [2], čepelové kužely [3], pohonná vložka [4], sběrná nádoba [8], lisovací kužely [9]/[10], sítko [11], držák sítko [12]) lze mýt v myčce nádobí.
- Po vyčištění nechte všechny díly vyschnout.

Při čištění čepelového kuželu [3]






- Při čištění čepelového kuželu [3] a podpěry špejle dávejte pozor na ostrou čepel a hrany. Použijte dodaný čisticí kartáček [14] a držte pouze plastovou část čepelových kuželů [3].

Poznámka: Čepelové kužely [3] doporučujeme jemně očistit teplou tekoucí vodou.

Při čištění odšťavňovače citrusů.

- Při čištění sítko [11], výlevky [13] opakovaným stisknutím čerpadla vypláchněte zbytky dužiny.

Poznámka: Před vložením do myčky nádobí vyčistěte sítko [11], držák sítko [12] a výlevku.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

● Skladování

- Před uskladněním výrobek očistěte.
- V případě potřeby šňůru opatrně uložte do úložného prostoru pro šňůru [6].

- Výrobek skladujte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění ostrými čepelovými kužely [3].
- Pokud výrobek nepoužíváte, uchovávejte jej v původním obalu.
- Výrobek skladujte na suchém místě.

● Recepty

● Klasické cuketové nudle (zudle) s marinara omáčkou.

Suroviny:

2	velké cukety
1 šálek	omáčka marinara
1 polévková lžice	olivový olej
-	nastrouhaný parmezán
-	sůl
-	pepř

Pokyny:

1. Cukety spirálovitě nakrájejte na nudle.
2. Na pánvi na středním plameni rozehřejte olivový olej.
3. Přidejte zudle a restujte 2–3 minuty, dokud nezměkknou.
4. Přilijte marinara omáčku, promíchejte a prohřejte.
5. Dochuťte solí a pepřem. Posypte parmazánem a ihned podávejte.

● Česnekové a máslové sladké bramborové nudle

Suroviny:

1	Velké sladké brambory (oloupané)
2 polévkové lžice	máslo
2 hřebíčky	česnek (mletý)
-	čerstvá petržel
-	sůl

Pokyny:

1. Sladké brambory spirálovitě nakrájete na nudle.
2. Na pánvi na středním plameni rozpustíte máslo. Přidejte česnek a vařte 1 minutu, dokud nezačne vonět.
3. Přidejte sladké bramborové nudle. Smažte 5–7 minut, dokud nezměkne.
4. Osolte je a přidejte čerstvou petrželku.

● Okurkový nudlový salát s citronovo-koprovým dresinkem

Suroviny:

2	velké okurky
¼ šálku	řecký jogurt
1 polévková lžíce	citronová šťáva
1 čajová lžička	čerstvý kopr (nasekaný)
-	sůl
-	pepř

Pokyny:

1. Okurky nakrájete na spirály. Osušte je papírovou utěrkou, abyste odstranili přebytečnou vodu.
2. V míse smíchejte řecký jogurt, citronovou šťávu, kopr, sůl a pepř.
3. Okurkové nudle smíchejte s dresinkem. Před podáváním nechte 10 minut vychladnout.

● Rychlý Pad Thai s nudlemi z mrkve a papriky

Suroviny:

2	mrkev (oloupaná)
1	paprika (bez jádřince)
2 polévkové lžíce	arašídové máslo
1 polévková lžíce	sójová omáčka
1 čajová lžička	limetková šťáva
1 čajová lžička	med

Pokyny:

1. Mrkev a papriku nakrájete na spirály.
2. V malé misce vyšlehejte arašídové máslo, sójovou omáčku, limetkovou šťávu a med a připravte omáčku.
3. Syrové zeleninové nudle promíchejte s omáčkou, až se rovnoměrně obalí. Posypte je drcenými arašidy (volitelně).

● Jablečný salát „Ribbon“ se skořicí

Suroviny:

2 křupavé	jablka (například Honeycrisp nebo Granny Smith)
1 polévková lžíce	citronová šťáva
1 čajová lžička	med
špetka	skořice

Pokyny:

1. Jablka nakrájete na spirály (použijte kužel s 8mm čepelí [3], která vytváří nudle ve tvaru stuhu).
2. Jablečné stuhu ihned pokapejte citronovou šťávou, aby nezchladly.
3. Pokapejte medem a posypte skořicí. Podávejte jako zdravý dezert nebo svačinu.

● Salát z červené řepy a kozího sýra

Suroviny:

2–3 syrové	červené řepy (oloupané)
1 polévková lžíce	olivový olej
1 polévková lžíce	balzamikový ocet
-	nadrobený kozí sýr
-	vlašské ořechy

Pokyny:

1. Syrovou řepu nakrájete na spirály (pozor, může obarvit výrobek!).
2. Našlehejte olivový olej a balzamikový ocet.
3. Řepné nudle smíchejte s dresinkem. Navrch nasypete rozdrobený kozí sýr a vlašské ořechy.

● Pánev s klobásou a cuketovými nudlemi

Suroviny:

2	cukety (nakrájené na spirály)
2	předvařené klobásy (nakrájené na plátky)
½ šálku	cherry rajčata (rozpuřená)
1 čajová lžička	italské koření

Pokyny:

1. Na pánvi osmahněte plátky klobásy, dokud nezhnědnou. Přidejte cherry rajčátka a vařte 2 minuty.
2. Přidejte cuketové nudle a italské koření. Smažte další 2–3 minuty, dokud nejsou nudle teplé, ale stále pevné. Podávejte.

● Kari kokosové bramborové nudle

Suroviny:

2	velké brambory (oloupané)
½ šálku	kokosové mléko
1 polévková lžice	kari prášek
-	sůl

Pokyny:

1. Brambory nakrájejte na spirály. Nudle propláchněte ve studené vodě, abyste je zbavili přebytečného škrobu.
2. V pánvi zahřejte kokosové mléko a kari.
3. Přidejte bramborové nudle, přikryjte a vařte 5–7 minut doměkka. Dochutěte solí.

● Jednoduché bramborové nudle s pestem (bez vaření)

Suroviny:

2–3	brambory (oloupané)
2 polévkové lžice	pesto (koupené v obchodě)
1 polévková lžice	olivový olej
	parmezán

Pokyny:

1. Brambory nakrájejte na spirály. Dobře je opláchněte a osušte.
2. Na velké pánvi na středním plameni rozehejte olivový olej. Přidejte bramborové nudle a za občasného míchání vařte 8–10 minut, dokud nejsou měkké a mírně křupavé.
3. Odstavte z ohně a vmíchejte pesto, až se obalí. Posypte parmezánem.

● Klasický grapefruitový a medový twist

Suroviny:

1 velký	růžový grapefruit
1 velký	pomeranč (např. Navel nebo Valencia)
1 čajová lžička	med, nebo přidejte podle chuti
-	kostky ledu
-	Svěží snítky máty na ozdobu (nepovinné)

Pokyny:

1. Grapefruit a pomeranč důkladně omyjte. Rozkrojte je křížem na polovinu.
2. Pomocí odšťavňovače na citrusy odšťavněte každou polovinu ovoce.
3. Vmíchejte med do čerstvé šťávy, dokud se zcela nerozpustí.
4. Naplňte sklenici ledem, nalijte šťávu a ozdobte snítkou máty. Ihned podávejte.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícími významem: 1-7: umělé hmoty / 20-22: papír a lepenka / 80-98: složené látky.

Výrobek:



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

Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytnou již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 525165_2507) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

Ⓒ **Servis Česká republika**

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz



Zoznam použitých piktogramov	Strana 91
Úvod	Strana 92
Zamýšľané použitie	Strana 92
Rozsah dodávky	Strana 92
Zoznam dielov	Strana 92
Technické údaje	Strana 92
Všeobecné bezpečnostné pokyny	Strana 93
Prvé použitie	Strana 96
Obsluha	Strana 97
Režim vypnutia	Strana 98
Odšťavovač citrusov	Strana 98
Odstránenie odšťavovača	Strana 98
Čistenie a starostlivosť	Strana 98
INFO	Strana 99
Skladovanie	Strana 99
Recepty	Strana 99
Klasické cuketové rezance (zoodles) s marinárou	Strana 99
Cesnakové a maslové sladké zemiakové rezance	Strana 100
Uhorkový šalát s citrónovo-kôprovou zálievkou	Strana 100
Rýchle Pad Thai s mrkvou a paprikou	Strana 100
Jablkový šalát „stuha“ so škorice	Strana 100
Šalát z repy a kozieho syra	Strana 101
Klobása a zoodle na panvici	Strana 101
Kari kokosové zemiakové rezance	Strana 101
Jednoduché zemiakové rezance s pestom (bez varenia)	Strana 101
Klasický grapefruit s medom	Strana 101
Likvidácia	Strana 102
Záruka	Strana 102
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana 102
Servis	Strana 103

Zoznam použitých piktogramov

V návode na použitie a na balení sa používajú nasledovné varovania:

	Tento symbol znamená, že pred použitím výrobku je potrebné dodržiavať návod na obsluhu.		Nebezpečenstvo - nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
	NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol v kombinácii so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje vysokorizikové nebezpečenstvo, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.		Bezpečné pre potraviny Tento výrobok nemá nepriaznivý vplyv na chuť alebo vôňu.
	VAROVANIE! Tento symbol v kombinácii so signálnym slovom „Varovanie“ označuje riziko so stredným rizikom, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.		Výrobok používajte len v suchých vnútorných priestoroch.
	VAROVANIE! Tento symbol v kombinácii so signálnym slovom „Varovanie“ označuje riziko so stredným rizikom, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.		Striedavý prúd/napätie
	UPOZORNENIE! Tento symbol v kombinácii so signálnym slovom „Upozornenie“ označuje nebezpečenstvo s nízkym rizikom, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže viesť k ľahkému alebo stredne ťažkému zraneniu.		Symbol pre výrobok s triedou ochrany II
	POZNÁMKA: Tento symbol v kombinácii so slovom „Poznámka“ poskytuje ďalšie užitočné informácie.		Značka CE označuje zhodu s príslušnými smernicami EÚ platnými pre tento výrobok.
Hz	Hertz (frekvencia napájania)		Bezpečnostné informácie Pokyny na používanie
	Posunovač [1], plniaci lievok [2], 3 čepeľové kužele [3], pohonná vložka [4], zberná nádoba [8], veľký lisovací kužel [9], malý lisovací kužel [10], sítko [11], držiak sítko [12] a výtok [13] sú vhodné do umývačky riadu.	W	Watt

ŠPIRÁLOVÝ KRÁJAČ A LIS NA CITRUSOVÉ PLODY 2 V 1

● **Úvod**

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla IAN 525165_2507 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

● **Zamýšľané použitie**

Výrobok sa používa na krájanie vhodných potravín, napríklad chleba, syra alebo salámy. Akékoľvek použitie výrobku, ktoré nie je uvedené vyššie, je zakázané a môže mať za následok poranenie a/alebo poškodenie.

Výrobok je určený na použitie v domácnosti. Výrobok nie je vhodný na komerčné použitie.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym používaním.

● **Rozsah dodávky**


Po rozbalení výrobku skontrolujte, či je dodávka kompletná a či sú všetky časti v dobrom stave. Pred použitím odstráňte všetky obalové materiály.

- 1 Posunovač
- 1 Plniaci lievik
- 3 čepeľové kužele: rezance, linguine, špagety
- 1 Pohonná vložka
- 1 Motorová jednotka
- 1 Zberná nádoba
- 2 lisovacie kužele (veľké a malé)
- 1 Sito


- 1 Držiak sita
- 1 Výtok
- 1 Čistiaca kefka
- 1 Návod na použitie

● **Zoznam dielov**

(Obr. A)

- 1 Posunovač
- 2 Plniaci lievik
- 3 3 čepeľové kužele: rezance (8 mm), linguine (6 mm), špagety (3 mm)
- 4 Pohonná vložka
- 5 Hlavný vypínač 
- 6 Úložný priestor pre kábel
- 7 Motorová jednotka
- 8 Zberná nádoba
- 9 Veľký lisovací kužel
- 10 Malý lisovací kužel
- 11 Sito
- 12 Držiak sita
- 13 Výtok
- 14 Čistiaca kefka

● **Technické údaje**

Vstupné napätie:	220-240 V~, 50-60 Hz
Trieda ochrany:	II/ 
Príkon:	80 W
Spotreba energie vo vypnutom stave:	0,0 W
Dĺžka napájacieho kábla:	100 cm
Čas nepretržitej prevádzky:	3 min

ⓘ POZNÁMKA: Čas nepretržitej prevádzky tohto výrobku je 3 minút. Každá operácia nesmie trvať dlhšie ako 30 sekúnd a medzi jednotlivými operáciami je potrebná 1 minúta prestávky. Čas nepretržitej prevádzky udáva, ako dlho môžete výrobok používať pred prehriatím a poškodením motora. Po uplynutí času nepretržitej prevádzky musí výrobok zostať vypnutý, kým motor úplne nevychladne.



Všeobecné bezpečnostné pokyny

PRED POUŽITÍM VÝROBKU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI INFORMÁCIAMI A NÁVODOM NA POUŽITIE! PRI ODOVZDÁVANÍ TOHTO VÝROBKU INÝM OSOBÁM PRILOŽTE AJ VŠETKY DOKUMENTY!

V prípade poškodenia v dôsledku nedodržania tohto návodu na použitie stráca nárok na záruku! Za následné škody nepreberáme žiadnu zodpovednosť! V prípade materiálnych škôd alebo zranení osôb spôsobených nesprávnou manipuláciou alebo nedodržaním bezpečnostných pokynov nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby so zdravotným postihnutím

⚠ VAROVANIE! RIZIKO STRATY ŽIVOTA ALEBO NEHODY DOJČIAT A DETÍ!

Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo. Skladujte obalový materiál vždy mimo dosahu detí.

- Tento výrobok nesmú používať deti.
- Výrobok a jeho napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a ak chápu súvisiace nebezpečenstvá.
- Nikdy nedovoľte deťom hrať sa s týmto výrobkom.

Elektrická bezpečnosť

- Napájací kábel vždy držte za zástrčku, neťahajte za samotný napájací kábel.
- Na napájací kábel neklad'te nábytok ani iné ťažké predmety a dbajte na to, aby ste ho neohýbali, najmä v mieste zástrčky.
- Aby ste zabránili poškodeniu výrobku, neklad'te napájací kábel na horúce alebo ostré miesta alebo hrany.

- Nepoužívajte adaptérové zástrčky alebo predlžovacie káble, ktoré nespĺňajú platné bezpečnostné normy, a nemanipulujte s napájacím káblom!
 - Ak je sieťový kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
 - Napájací kábel nikdy nezauzlujte a nezväzujte ho spolu s inými káblami.
 - Napájací kábel by mal byť umiestnený tak, aby naň nikto nemohol stúpiť alebo aby neprekážal. Hrozí nebezpečenstvo úrazu.
 - Oprava je potrebná, ak je výrobok poškodený, ak sa do krytu dostali kvapaliny alebo predmety, ak bol vystavený dažďu alebo vlhkosti, alebo ak nefunguje správne, alebo ak spadol.
 - V prípade dymu, neobvyklých zvukov alebo zápachu okamžite vytiahnite napájací kábel výrobku zo zásuvky. V týchto prípadoch výrobok prestaňte používať a nechajte ho skontrolovať odborníkom.
 - Opravy smie vykonávať len výrobca, servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba.
 - Nikdy neotvárajte kryt výrobku.
 - V prípade výpadku prúdu zostane výrobok zapnutý a po výpadku bude pokračovať v prevádzke. V prípade výpadku prúdu vždy odpojte výrobok od elektrickej zásuvky.
 - Prestaňte výrobok používať, ak je spotrebič alebo príslušenstvo poškodené.
- ⚠ VAROVANIE!** Zabezpečte, aby:
- na výrobok nepôsobili žiadne priame zdroje tepla (napr. ohrievače);
 - na výrobok nedopadalo priame slnečné svetlo alebo silné umelé svetlo;
 - ste sa vyhli kontaktu so striekajúcou alebo kvapkajúcou vodou a agresívnymi kvapalinami;
 - sa výrobok nepoužíval v blízkosti vody, predovšetkým nesmie byť ponorený do kvapaliny. Na výrobok ani do jeho blízkosti neumiestňujte nádoby naplnené tekutinami (napríklad vázy alebo nápoje).

- na výrobku alebo v jeho blízkosti neboli umiestnené žiadne zdroje ohňa (napr. horiace sviečky).
- do výrobku neprenikli žiadne cudzie predmety.
- výrobok nebol nikdy vystavený nadmerným nárazom a vibráciám.
- výrobok nebol vystavený extrémnym teplotným výkyvom, pretože by mohlo dôjsť ku kondenzácii a elektrickým skratom. Ak bol výrobok vystavený extrémnym teplotným výkyvom, pred použitím počkajte (približne 2 hodiny), kým výrobok dosiahne teplotu okolia.
- Pred výmenou príslušenstva alebo pred prístupom k častiam, ktoré sa počas používania pohybujú, vypnite spotrebič a odpojte ho od napájania.
- Vždy odpojte výrobok od elektrickej zásuvky, keď ho nechávate bez dozoru, pred montážou, pred demontážou a pred čistením.
- Nôž je veľmi ostrý. Nikdy nedávajte ruky do blízkosti noža. Po vypnutí výrobku sa mechanizmus bude ešte krátky čas pohybovať. Počkajte, kým sa nôž zastaví!
- Nesprávne používanie výrobku môže mať za následok poranenia, napríklad reznú ranu na prste alebo iné vážne poranenia.

Obsluha

⚠ UPOZORNENIE! **Nebezpečenstvo poranenia!**

- Na prevádzku výrobku používajte len dodané komponenty príslušenstva.
- Dlhé vlasy, kravaty a voľné časti odevu držte mimo priestoru okolo rotujúceho noža, kde by sa mohli zachytiť.
- Nikdy nesiahajte rukami na rotujúci nôž.

⚠ UPOZORNENIE! **Nebezpečenstvo poranenia!**

Nikdy nezasúvajte malé kúsky potravín holými rukami do kruhových čepelových kuželov **3**! Vždy používajte dodávaný posunovač **1**. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniam.

- Tento výrobok sa musí používať s posunovačom **1** a plniacim lievikom **2** v správnej polohe, pokiaľ to veľkosť a tvar krájaných potravín neumožňujú.
- Výrobok nikdy nepoužívajte bez kruhového noža.
- Pred použitím výrobku vždy udržiavajte čepeľové kužele **3** v správnej polohe.
- Nikdy sa nepokúšajte rezať nasledujúce položky:
 - Balené alebo mrazené potraviny
 - Kocky ľadu
 - Potraviny s kosťami
 - Orechy so škrupinami
 Mohlo by to poškodiť výrobok.
- Po použití alebo keď je výrobok bez dozoru, vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Výrobok umiestnite na pevný, rovný povrch a nekladte naň žiadne predmety.
- Výrobok nie je určený na používanie vo veľmi horúcich, vlhkých alebo prašných miestnostiach. Pozrite si prevádzkovú teplotu a prevádzkovú vlhkosť.

⚠ VAROVANIE! Potenciálne zranenie v dôsledku nesprávneho použitia. Pri manipulácii s ostrými reznými čepeľami, vyprázdňovaní nádob a pri čistení je potrebné dbať na opatrnosť.

Čistenie

- Pred čistením výrobku vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Nikdy neponárajte výrobok do vody ani ho nedržte pod tečúcou vodou, aby ste ho vyčistili.
- Pred vybratím noža vždy odpojte výrobok od elektrickej zásuvky.
- Po použití výrobok a jeho príslušenstvo vyčistite (pozri „Čistenie a starostlivosť“)
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou balenia spotrebiča.

● Prvé použitie

⚠ OHROZENIE ŽIVOTA ELEKTRICKÝM PRÚDOM! Nepoužívajte výrobok vedľa umývadla plného vody!

- Odstráňte obal.
- Vyčistite výrobok a jeho príslušenstvo („Čistenie a starostlivosť“).
- Výrobok umiestnite na rovný, suchý a čistý povrch. Výrobok má protišmykové nožičky, ktoré zabezpečujú stabilitu stojana.

● Obsluha

Špirálový krájač

- Vložte pohonnú vložku [4] do motorovej jednotky [7].
- Vložte požadované čepeľové kužele [3] a zasuňte ich do pohonnej vložky [4].

! VAROVANIE! Čepele na čepeľových kuželloch [3] sú ostré; čepeľové kužele [3] zdvíhajte iba za plastové časti.

- Umiestíte plniaci lievik [2] na hornú časť motorovej jednotky [7] a otočte ho v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí na mieste.

Poznámka: ak nie je plniaci lievik [2] zaistený na mieste, výrobok nemôže fungovať.

- Zbernú nádobu [8] vložte do motorovej jednotky [7], aby ste mohli zbierať potraviny po ich nakrájaní na špirály, strúhaní alebo krájanie na plátky.
- Odviňte požadovanú dĺžku kábla z úložného priestoru pre kábel [6].
- Zapojte sieťovú zástrčku do zásuvky.

Poznámka: Pri použití výrobku na vytvorenie špirály: Napichnite príslušný kúsok jedla na posunovač [1].

Poznámka: Držiak ihlice na posunovači [1] má ostré hrany.

- Vložte potraviny pomocou posunovača [1] do plniaceho lievika [2]. Pri vkladaní potravín do plniaceho lievika [2] sa uistíte, že sú umiestnené v strede. Výrobok zapnite stlačením hlavného vypínača [5].

Poznámka: Jemne zatlačte posunovač [1] na ingrediencie, aby sa potraviny dostali do kontaktu s čepeľovými kuželmi [3].

- Po dokončení rezania vypnite výrobok stlačením hlavného vypínača [5].

Odstránenie špirálového krájača

- Pred odstránením špirálového krájača sa uistite, že je výrobok vypnutý a odpojený zo zásuvky.
- Vyberte čepeľové kužele [3] jemným stlačením zospodu. (Obr. B)
- Varovanie! Čepele na čepeľových kuželloch [3] sú ostré; čepeľové kužele [3] zdvíhajte iba za plastové časti.

Prehľad čepeľových kuželov [3]

- Ovocie a zelenina, ktoré sa najviac hodia na krájanie na špirály, majú pevnú štruktúru, podlhovastý tvar a priemer menej ako 60 mm. Ak majú ovocie a zelenina väčší priemer (> 60 mm), nakrájajte ich na menšie kúsky s veľkosťou približne 52 mm. Ak sú ovocie a zelenina príliš malé (<35 mm), nie sú vhodné na krájanie.
- Výrobok nie je určený na spracovanie mimoriadne mäkkých druhov ovocia a zeleniny.
- Pomocou odšťavovača na citrusové plody odšťavujte grapefruity, pomaranče, limetky a citróny.

Poznámka: Potraviny uvedené v tabuľke slúžia ako orientačné; výrobok možno použiť aj na spracovanie iných potravín. Vzhľadom na to, že tvrdosť potravín sa môže líšiť, odporúčame použitie čepeľových kuželov [3].

Potraviny (surové)	1 - Rezance	2 - Linguine	3 - Špagety
Jablko (odstráňte jadro)	✓ (Odporúčané)		-
Hruška (odstráňte jadro)	✓ (Odporúčané)	✓	-
Stonka brokolice	✓ (Odporúčané)	✓	✓
Mrkva	✓	✓	✓
Zemiaky	✓	✓	✓

Potraviny (surové)	1 - Rezanca	2 - Linguine	3 - Špagety
Uhorka (pevná konzistencia)	✓	✓	✓
Sladký zemiak	✓	✓	✓
Červená reďkovka	✓	✓	✓
Reďkovka	✓	✓	✓
Cuketa	✓	✓	✓

● Režim vypnutia

- Výrobok sa po zapojení do siete prepne do režimu vypnutia bez akekoľvek akcie.
- Po dokončení používania výrobku stlačte hlavný vypínač [5], aby sa výrobok vypol a vrátil sa do vypnutého režimu.

● Odšťavovač citrusov

- Pripevnite držiak sita [12] k výtoku [13] jemným otočením.
- Vložte držiak sita [12] s výtokom [13] do motorovej jednotky [7].
- Vložte požadovaný lisovací kužel [9]/[10] do sita [11] na motorovej jednotke [7] a otočte ho v smere hodinových ručičiek, aby ste ho pevne upevnili.

Poznámka: Výrobok nemožno používať, ak nie je sito [11] správne zaistené.

Poznámka: Malý lisovací kužel [10] sa nachádza vo vnútri veľkého lisovacieho kužela [9]. Ak chcete použiť malý lisovací kužel [10], stlačte dve protíhlé priehlbiny a stiahnite veľký lisovací kužel [9].

Ak sa má použiť veľký lisovací kužel [9], mal by byť pripevnený k malému lisovaciemu kuželu [10]. Zacvakne na miesto.

- Zapojte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- Na zapnutie výrobku stlačte hlavný vypínač [5].
- Položte rozrezanú stranu citrusového plodu na lisovací kužel [9]/[10].
- Vytlačená šťava preteká cez sito [11] do zbernej nádoby [8].

Poznámka: Čistite sito [11] pravidelne, aby nedošlo k pretečeniu.

- Vypnite výrobok stlačením hlavného vypínača [5].

Poznámka: Stlačte lisovací kužel [9]/[10] opäť na niekoľko sekúnd a nechajte zvyšnú šťavu vytekať do výtoku [13].

● Odstránenie odšťavovača

- Pred odstránením odšťavovača sa uistite, že je výrobok vypnutý a odpojený zo zásuvky.
- Vyberte z výrobku zbernú nádobu [8].
- Vyberte lisovací kužel [9]/[10] z výrobku.
- Odstráňte sito [11] z výrobku jemným otočením proti smeru hodinových ručičiek.
- Odstráňte držiak sita [12] spolu s výtokom [13] jemným stlačením zospodu. (Obr. B)

● Čistenie a starostlivosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pred čistením alebo údržbou výrobku: Odpojte napájací kábel zo zásuvky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neponárajte výrobok do vody alebo iných tekutín. Nikdy nadržte výrobok pod tečúcou vodou.

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo poranenia!

Čepeľové kužele [3] sú veľmi ostré. Nikdy nadržte čepeľové kužele [3] za rezací povrch, ale za plastovú časť.

⚠ UPOZORNENIE! Nebezpečenstvo poranenia!

Pri demontáži a montáži čepeľových kužeľov [3] vždy držte plastovú časť čepeľových kužeľov [3] a nedotýkajte sa okrajov čepele.

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo poranenia!

Čepeľové kužeľe [3] môžu vypadnúť z výrobku, ak nie sú správne nainštalované. Počas montáže správne zaistíte mechanizmus na mieste.

● INFO

- Pred čistením odpojte zástrčku zo zásuvky.
- Výrobok očistíte ihneď po použití. Motorová jednotka [7] sa nikdy nesmie ponoriť do vody, stačí ju utrieť vlhkou handričkou. V prípade potreby pridajte na handričku jemný čistiaci prostriedok. Potom kryt utrite vlhkou handričkou bez saponátu.
- Všetky odnímateľné časti (posunovač [1], plniaci lievik [2], čepeľové kužeľe [3], pohonná vložka [4], zberná nádoba [8], lisovacie kužeľe [9]/ [10], sito [11], držiak sitka [12]) sú vhodné do umývačky riadu.
- Po vyčistení nechajte všetky časti vyschnúť.

Pri čistení čepeľového kužeľa [3]






- Pri čistení čepeľového kužeľa [3] a držiaka ihlice buďte opatrní, pretože čepeľ a hrany sú ostré. Použite priloženú čistiacu kefku [14] a držte iba plastovú časť čepeľového kužeľa [3].

Poznámka: Odporúčame jemne očistiť čepeľové kužeľe [3] tečúcou teplou vodou.

Pri čistení odšťavovača na citrusové plody.

- Pri čistení sita [11] a výtoku [13] opakovane stlačte čerpadlo, aby ste vypláchli zvyšky dužiny.

Poznámka: Pred vložením do umývačky riadu vyčistíte sito [11], držiak sita [12] a výtok.

			
	✓	✓	x
	✓	✓	✓

● Skladovanie

- Pred uskladnením výrobok vyčistite.
- Vložte a jemne uložte kábel do úložného priestoru pre kábel [6], ak je to potrebné.
- Výrobok skladujte mimo dosahu detí. Existuje riziko poranenia ostrými hrotmi čepeľových kužeľov [3].
- Keď výrobok nepoužívate, skladujte ho v pôvodnom obale.
- Výrobok skladujte na suchom mieste.

● Recepty

● Klasické cuketové rezance (zoodles) s marinárou.

Zloženie:

2	Veľké cukety
1 šálka	Marinara omáčka
1 polievková lyžica	Olivový olej
-	Strúhaný parmezán
-	Soľ
-	Korenie

Pokyny:

1. Cukety nakrájajte na rezance.
2. Na panvici rozpáľte olivový olej na strednom ohni.
3. Pridajte zoodles a restujte 2–3 minúty, kým nezmäknú.
4. Pridajte marinársku omáčku a premiešajte, aby sa dobre prehriali.
5. Dochutíme soľou a korením. Posypte parmezánom a ihneď podávajte.

● Cesnakové a maslové sladké zemiakové rezance

Zloženie:

1	Veľký sladký zemiak (olúpaný)
2 polievkové lyžice	Maslo
2 klinčeky	Cesnak (mletý)
-	Čerstvá petržlenová vňať
-	Soľ

Pokyny:

1. Sladké zemiaky nakrájajte na rezance.
2. Maslo roztopte v panvici na strednom ohni. Pridajte cesnak a varte 1 minútu, kým nezačne voňať.
3. Pridajte sladké zemiakové rezance. Restujte 5–7 minút, kým zmäknú.
4. Dochuťte soľou a premiešajte s čerstvou petržlenovou vňaťou.

● Uhorkový šalát s citrónovo-kôprovou zálievkou

Zloženie:

2	Veľké uhorky
¼ šálky	Grécky jogurt
1 polievková lyžica	Citrónová šťava
1 čajová lyžička	Čerstvý kôpor (nakrájaný)
-	Soľ
-	Korenie

Pokyny:

1. Uhorky nakrájajte na špirály. Osušte ich papierovou utierkou, aby ste odstránili prebytočnú vodu.
2. V miske zmiešajte grécky jogurt, citrónovú šťavu, kôpor, soľ a korenie.
3. Zmiešajte uhorkové rezance s dresingom. Pred podávaním nechajte 10 minút vychladnúť.

● Rýchle Pad Thai s mrkvou a paprikou

Zloženie:

2	Mrkva (olúpaná)
1	Paprika (bez jadierok)
2 polievkové lyžice	Arašidové maslo
1 polievková lyžica	Sójová omáčka
1 čajová lyžička	Limetková šťava
1 čajová lyžička	Med

Pokyny:

1. Mrkvu a papriku nakrájajte na špirály.
2. V malej miske zmiešajte arašidové maslo, sójovú omáčku, limetkovú šťavu a med, aby ste pripravili omáčku.
3. Zmiešajte surové zeleninové rezance s omáčkou, aby boli rovnomerne obalené. Posypte drvenými arašidmi (voliteľné).

● Jablkový šalát „stuha“ so škoriceou

Zloženie:

2 chrumkavé	Jablká (napríklad Honeycrisp alebo Granny Smith)
1 polievková lyžica	Citrónová šťava
1 čajová lyžička	Med
štipka	Škorice

Pokyny:

1. Jablká nakrájajte na špirály (použite kužel s 8 mm čepeľou [3](#), ktorá vytvára rezance podobné stuhám).
2. Jablkové pásiky ihneď pokvapkajte citrónovou šťavou, aby nezchladli.
3. Pokvapkajte medom a posypte škoriceou. Podávajte ako zdravý dezert alebo občerstvenie.

● Šalát z repy a kozieho syra

Zloženie:

2–3 surové	repy (očistené)
1 polievková lyžica	olivový olej
1 polievková lyžica	balzamikový ocot
-	natrhaný kozí syr
-	vlašské orechy

Pokyny:

1. Nakrájajte surovú červenú repu na špirály (buďte opatrní, môže farbiť!).
2. Zmiešajte olivový olej a balzamikový ocot.
3. Zmiešajte repové rezance s dressingom. Posypte rozdrobeným kozím syrom a vlaškými orechmi.

● Klobása a zoodle na panvici

Zloženie:

2	Cukety (nakrájané na špirály)
2	Predvarené klobásky (nakrájané)
½ šálky	Cherry paradajky (rozpolené)
1 čajová lyžička	Talianske korenie

Pokyny:

1. Na panvici osmažte plátky klobásky, kým nezhnednú. Pridajte cherry paradajky a varte 2 minúty.
2. Pridajte cuketové rezance a talianske korenie. Restujte ďalších 2–3 minúty, kým zoodles nie sú teplé, ale stále pevné. Podávajte.

● Kari kokosové zemiakové rezance

Zloženie:

2	Veľké zemiaky (olúpané)
½ šálky	Kokosové mlieko
1 polievková lyžica	Kari prášok
-	Soľ

Pokyny:

1. Zemiaky nakrájajte na špirály. Rezance opláchnite studenou vodou, aby ste odstránili prebytočný škrob.
2. V panvici zohrejte kokosové mlieko a kari.
3. Pridajte zemiakové rezance, prikryte a varte na miernom ohni 5–7 minút, kým nezmäknú. Dochutíte soľou.

● Jednoduché zemiakové rezance s pestom (bez varenia)

Zloženie:

2–3	Zemiaky (olúpané)
2 polievkové lyžice	Pesto (kúpené v obchode)
1 polievková lyžica	Olivový olej
	Parmezán

Pokyny:

1. Zemiaky nakrájajte na špirály. Dobre opláchnite a osušte.
2. Zahrejte olivový olej na veľkej panvici na strednom ohni. Pridajte zemiakové rezance a varte 8–10 minút, občas premiešajte, kým nebudú mäkké a jemne chrumkavé.
3. Odstavte z ohňa a vmiešajte pesto, kým sa všetko nezakryje. Posypte parmezánom.

● Klasický grapefruit s medom

Zloženie:

1 veľký	Ružový grapefruit
1 veľký	Pomaranč (napr. Navel alebo Valencia)
1 čajová lyžička	Med, alebo podľa chuti
-	Kocky ľadu
-	Čerstvá vetvička mäty na ozdobu (voliteľné)

Pokyny:

1. Grapefruit a pomaranč dôkladne umyte. Rozkrojte ich napoly priečne.
2. Pomocou odšťavovača na citrusové plody odšťavte každú polovicu plodu.
3. Med vmiešajte do čerstvej šťavy, kým sa úplne nerozpustí.
4. Naplňte pohár fadom, nalejte džús a ozdobte vetvičkou mäty. Podávajte ihneď.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všimajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1-7: Plasty / 20-22: Papier a kartón / 80-98: Spojené látky.

Výrobok:



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhodte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akkoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 525165_2507) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk



Lista de pictogramas utilizados	Página 105
Introducción	Página 106
Uso previsto	Página 106
Contenido del paquete	Página 106
Lista de piezas	Página 106
Datos técnicos	Página 106
Medidas generales de seguridad	Página 107
Primer uso	Página 111
Funcionamiento	Página 111
Modo apagado	Página 112
Exprimidor	Página 112
Retirar el exprimidor	Página 113
Limpieza y cuidado	Página 113
INFORMACIÓN	Página 113
Almacenamiento	Página 114
Recetas	Página 114
Tallarines de calabacín clásicos con marinara	Página 114
Tallarines de boniato con ajo y mantequilla	Página 114
Ensalada de tallarines de pepino con aliño de limón y eneldo	Página 114
Pad Thai rápido con tallarines de zanahoria y pimiento	Página 115
Ensalada de «cintas» de manzana con canela	Página 115
Ensalada de tallarines de remolacha y queso de cabra	Página 115
Sartén de salchichas y tallarines de calabacín	Página 115
Tallarines de patata con curry de coco	Página 116
Receta fácil de tallarines de patata con pesto (sin hervir)	Página 116
Twist clásico de pomelo y miel	Página 116
Eliminación	Página 116
Garantía	Página 117
Tramitación de la garantía	Página 117
Asistencia	Página 117

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.
			Corriente/tensión alterna
	¡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.		Símbolo de un producto de clase de protección II
	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 polvorientas. 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.

			
	✓	✓	x
	✓	✓	✓

● 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	Boniatto 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 pimienta

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 **[3]** 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:



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 sustituiremos, 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



Liste over brugte piktogrammer	Side 119
Indledning	Side 120
Anvendelsesformål	Side 120
Leveringsomfang	Side 120
Liste over dele	Side 120
Tekniske data	Side 120
Generelle sikkerhedsinstruktioner	Side 121
Første brug	Side 124
Brug	Side 124
Slukket	Side 126
Citronpresser	Side 126
Sådan fjernes citronpresseren	Side 126
Rengøring og pleje af produktet	Side 126
INFO	Side 126
Opbevaring	Side 127
Opskrifter	Side 127
Klassiske zucchini-nudler (zoodles) med marinara	Side 127
Nudler af søde kartofler med hvidløg og smør	Side 127
Salat med agurk-nudler og citron-dilledressing	Side 128
Hurtig Pad Thai med nudler af gulerødder og peberfrugter	Side 128
Æblesalat med kanel	Side 128
Nudler af rødbeder og salat med gedeost	Side 128
Pølser og zucchini-nudler på pande	Side 128
Nudler af kartofler med karry og kokos	Side 129
Nudler af kartofler med pesto (koges ikke)	Side 129
Den klassiske grapefrugt- og honningtwist	Side 129
Bortskaffelse	Side 129
Garanti	Side 130
Afvikling af garantisager	Side 130
Service	Side 130

Liste over brugte piktogrammer

Følgende advarsler bruges i denne brugsvejledning og på emballagen:

	Dette symbol betyder, at brugsvejledningerne skal læses, før produktet tages i brug.		Fare - risiko for elektrisk stød!
	FARE! Dette symbol, vist med ordet »Fare« betyder, at en meget farlig situation kan opstå, som kan - hvis den ikke forhindres - føre til dødsfald eller alvorlige personskader.		Fødevarerikkerhed Dette produkt har ingen negativ påvirkning på fødevarernes smag eller lugt.
	ADVARSEL! Dette symbol, vist med ordet »Advarsel« betyder, at en farlig situation kan opstå, som kan - hvis den ikke forhindres - føre til dødsfald eller alvorlige personskader.		Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
			Vekselstrøm/spænding
	FORSIGTIG! Dette symbol, vist med ordet »Forsigtig« betyder, at en halvfarlig situation kan opstå, som kan - hvis den ikke forhindres - føre til mindre eller moderate personskader.		Symbol for et produkt i beskyttelsesklasse II
	BEMÆRK: Dette symbol, vist med ordet »Bemærk«, betyder, at der er yderligere praktiske oplysninger, der skal læses.		CE-mærket viser, at produktet er i overensstemmelse med relevante EU-direktiver, der gælder for dette produkt.
Hz	Hertz (forsyningsfrekvens)		Sikkerhedsoplysninger Brugervejledning
	Skubberen 1 , tragten 2 , 3 klingekeglerne 3 , drevindsatsen 4 , opsamlingsbeholderen 8 , den store pressekegle 9 , den lille pressekegle 10 , sien 11 , si-holderen 12 og tuden 13 kan alle vaskes i opvaskemaskinen.	W	Watt

211: SPIRALSKÆRER OG CITRUSPRESSER

● **Indledning**

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 525165_2507.

● **Anvendelsesformål**

Produktet bruges til at skære egnede fødevarer, f.eks. brød, ost eller pølser. Enhver brug af produktet, som ikke er anført ovenfor, er forbudt og kan medføre personskader og/eller skade på ting.

Produktet er beregnet til husholdningsbrug. Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader, som følge af forkert brug.

● **Leveringsomfang**


Når du har pakke produktet ud, skal du se om alle delene følger med og at de er i ordentlig stand. Fjern al emballage før brug.

- 1 Skubber
- 1 Tragt
- 3 klingekegler: tagliatelle, linguine, spaghetti
- 1 Drevindsats
- 1 Motorenhed
- 1 Opsamlingsbeholder
- 2 pressekegler (stor og lille)


- 1 Si
- 1 Si-holder
- 1 Tud
- 1 Rengøringsbørste
- 1 Brugsvejledning

● **Liste over dele**

(Fig. A)

- 1 Skubber
- 2 Tragt
- 3 3 klingekegler: tagliatelle (8 mm), Linguine (6 mm), spaghetti (3 mm)
- 4 Drevindsats
- 5 Tænd/sluk-knap 
- 6 Ledningsoprul
- 7 Motorenhed
- 8 Opsamlingsbeholder
- 9 Stor pressekegle
- 10 Lille pressekegle
- 11 Si
- 12 Si-holder
- 13 Tud
- 14 Rengøringsbørste

● **Tekniske data**

Indgangsspænding:	220–240 V~, 50–60 Hz
Beskyttelsesklasse:	II/ 
Strømindgang:	80 W
Strømforbrug i slukket tilstand:	0,0W
Længde på ledning:	100 cm
Kontinuerlig driftstid:	3 min

i BEMÆRK: Dette produkts kontinuerlige driftstid er 3 minutter. Apparatet må højst bruges i 30 sekunder ad gangen, hvorefter det skal have en pause på 1 minut. Den kontinuerlige driftstid angiver, hvor længe du kan bruge produktet, før det overopheder og beskadiger motoren. Efter den kontinuerlige driftstid skal produktet forblive slukket, indtil motoren er kølet helt ned.



Generelle sikkerhedsinstruktioner

FØR PRODUKTET TAGES I BRUG, SKAL DU GØRE DIG BEKENDT MED ALLE SIKKERHEDSOPLYSNINGERNE OG BRUGSINSTRUKTIONERNE! HVIS DETTE PRODUKT GIVES VIDERE TIL ANDRE, SKAL ALLE DOKUMENTERNE FØLGE MED!

Garantien dækker ikke over skader, som følge af manglende overholdelse af denne brugsvejledning! Der påtages intet ansvar for følgeskader! Producenten påtager sig intet ansvar for materielle skader eller personskader, som følge af forkert håndtering eller manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne!

Børn og personer med handicap

⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR SKADER OG LIVSFARLIGT FOR SPÆDBØRN OG BØRN!

Børn må aldrig efterlades uden opsyn med emballagen. Emballagematerialet udgør en kvælningsfare.

Børn undervurderer ofte farerne. Børn skal altid holdes væk fra emballagen.

- Dette produkt må ikke bruges af børn.
- Produktet og dets ledning skal holdes væk fra børn.
- Dette apparat må kun bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet vejledt i, hvordan produktet bruges på en sikker måde og de forstår de involverede risici.
- Børn må aldrig lege med dette produkt.

El-sikkerhed

- Hold altid ledningen i stikket, og undlad at trække i selve ledningen.
- Placer ikke møbler eller andre tunge genstande på ledningen, og sørg for ikke at bøje den, især ikke ved stikket.
- For at undgå at beskadige produktet må du ikke lægge ledningen over varme eller skarpe steder eller kanter.

- Brug ikke adapterstik eller forlængerledninger, der ikke opfylder de gældende sikkerhedsstandarder, og manipuler ikke med ledningen!
 - Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
 - Lav aldrig en knude på ledningen, og bind den ikke sammen med andre kabler.
 - Ledningen skal placeres, så ingen kan træde på den eller falde over den. Der er risiko for personskader.
 - Reparationer er nødvendige, hvis produktet er beskadiget, væsker eller genstande er trængt ind i kabinettet, det har været udsat for regn eller fugt, eller hvis det ikke fungerer korrekt eller er blevet tabt.
 - I tilfælde af røg, usædvanlige lyde eller lugte skal du straks tage produktets ledning ud af stikkontakten. I disse tilfælde skal du afbryde brugen af produktet og få det inspiceret af en ekspert.
 - Alle reparationer må kun udføres af producenten, dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificerede personer.
 - Produktets kabinet må aldrig åbnes.
 - I tilfælde af strømafbrydelse vil produktet forblive tændt og genoptage driften efter afbrydelsen. Tag altid produktet ud af stikkontakten i tilfælde af en strømafbrydelse.
 - Hvis produktet eller tilbehør beskadiges, må de ikke bruges.
- ⚠ ADVARSEL!** Sørg for, at:
- ingen direkte varmekilder (f.eks. varmeapparater) påvirker produktet.
 - Ingen direkte sollys eller stærkt kunstigt lys rammer produktet.
 - kontakt med sprøjt eller dryppende vand og aggressive væsker undgås.
 - produktet ikke betjenes i nærheden af vand; det er yderst vigtigt, at produktet ikke nedsænkes i væske. beholdere, der er fyldt med væske, såsom vaser eller drikkevarer, ikke stilles på eller i nærheden af produktet.

- ingen brandkilder (f.eks. brændende stearinlys) stilles på eller i nærheden af produktet.
- ingen fremmedlegemer trænger ind i produktet.
- produktet aldrig udsættes for store stød eller vibrationer.
- produktet aldrig udsættes for ekstreme temperaturudsving, da dette kan danne kondens, som kan føre til en elektrisk kortslutning. Hvis produktet har været udsat for ekstreme temperaturudsving, skal du lade produktet stå (i ca. 2 timer), indtil det når omgivelsestemperaturen, før det tages i brug.
- Sluk apparatet og afbryd strømforsyningen, før du skifter tilbehør eller nærmer dig dele, der bevæger sig under brug.
- Tag altid produktet ud af stikkontakten, når det efterlades uden opsyn, før montering, før adskillelse og før rengøring.
- Klingen er meget skarp. Placer aldrig dine hænder nær klingens klinge. Når du har slukket for produktet, vil mekanismen fortsætte med at bevæge sig i kort tid. Vent på, at klingens stopper!
- Misbrug af produktet kan resultere i personskader som f.eks. snitsår på fingeren eller andre alvorlige skader.

Brug

⚠ FORSIGTIG! Risiko for personskader!

- Brug kun de medfølgende tilbehørskomponenter til at betjene produktet.
- Hold langt hår, slips og løsthængende tøj væk fra området omkring den roterende klinge, hvor de kan blive fanget.
- Ræk aldrig ind mod den roterende klinge med hænderne.

⚠ FORSIGTIG! Risiko for personskader!

Før aldrig små stykker mad mod de runde klingekegler **3** med dine bare hænder! Brug altid den medfølgende skubber **1**. Hvis dette ikke gøres, kan det føre skader.

- Dette produkt skal bruges med skubberen **1** og tragten **2** på plads, medmindre de ikke passer til størrelsen og formen på fødevarerne, der skæres.

- Produktet må aldrig bruges uden den runde klinge.
- Hold altid klingekeglerne **3** på plads, før produktet tages i brug.
- Forsøg aldrig at skære følgende ting:
 - Indpakkede eller frosne fødevarer
 - Isteringer
 - Fødevarer med knogler
 - Nødder med skaller
 Dette kan beskadige produktet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug, eller når produktet er uden opsyn.
- Anbring produktet på en fast, plan overflade, og placer ikke nogen genstande oven på produktet.
- Produktet er ikke beregnet til brug i meget varme, fugtige eller støvede rum. Se driftstemperaturen og driftsfugtigheden.

⚠ ADVARSEL! Potentiel skade på grund af misbrug. Du skal være meget forsigtig, når du håndterer de skarpe klinger, tømmer beholderne og rengør delene.

Rengøring

- Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring af produktet.
- Produktet må ikke nedsænkes i vand eller holdes under rindende vand.
- Tag altid produktet ud af stikkontakten, før klingens fjernes.
- Rengør produktet og dets tilbehør efter brug (se afsnittet "Rengøring og pleje").
- Tilbehør, der ikke følger med apparatet, må ikke bruges.

● Første brug

⚠ LIVSFARE VED ELEKTRISK STØD!

Produktet må ikke stilles ved siden af en vask fuld af vand!

- Fjern emballagen.
- Rengør produktet og dets tilbehør (se afsnittet "Rengøring og pleje")
- Anbring produktet på en plan, tør og ren overflade. Produktet har skridsikre fødder, så det står sikkert.

● Brug

Spiralskærer

- Sæt drevindsatsen **4** i motorenheden **7**.
- Sæt de ønskede klingekegler **3** i, og sæt dem ind i drevindsatsen **4**.

⚠ ADVARSEL! Knivene på klingekeglerne **3** er skarpe. Du må kun tage fast i plastikdelene på klingekeglerne **3**.

- Sæt tragten **2** på foroven på motorenheden **7** og drej den med uret, indtil den låses på plads.

Bemærk: Hvis tragten **2** ikke låses ordentligt på plads, kan produktet ikke starte.

- Sæt opsamlingsbeholderen **8** i motorenheden **7** for at opsamle maden, når den er blevet skåret ud i spiraler, revnet eller skåret i skiver.
- Rul den ønskede længde ledning ud af ledningsoprullet **6**.
- Sæt stikket i stikkontakten.

Bemærk: Når du bruger produktet til at skære fødevarer i spiraler: Sæt det relevante stykke mad på skubberen **1**.

Bemærk: Spydstøtten på skubberen **1** har skarpe kanter.

- Stik maden ned i tragten **2** med skubberen **1**. Sørg for, at maden er i midten, når du stikker den ind i tragten **2**. Tænd produktet ved at trykke på tænd/sluk-knappen **5**.

Bemærk: Tryk forsigtigt på maden med skubberen **1**, så maden kommer i kontakt med klingegeglerne **3**.

- Når du er færdig, skal du slukke produktet ved at trykke på tænd/sluk-knappen **5**.

Sådan fjerner du spiralkniven

- Før du tager spiralkniven ud, skal du sørge for at produktet er slukket og stikket er trukket ud af stikkontakten.

- Tag klingegeglerne **3** ud ved at trykke forsigtigt nedefra. (Fig. B)
- Advarsel! Knivene på klingegeglerne **3** er skarpe. Du må kun tage fast i plastikdelene på klingegeglerne **3**.

Øversigt over klingegeglerne **3**

- Frugter og grøntsager, der er bedst egnede til spiralskæring, er dem med en fast tekstur, en aflang form og en diameter på under 60 mm. Hvis frugten og grøntsagerne har en større diameter (>60 mm), skal du skære dem i små stykker på ca. 52 mm. Hvis frugten og grøntsagerne er for små (<35 mm), er de egnede til skæring.
- Produktet er ikke beregnet til at forarbejde meget bløde frugter og grøntsager.
- Brug citronpresseren til at presse grapefrugter, appelsiner, lime og citroner.

Bemærk: Du kan bruge tabellen med fødevarerne som en vejledning. Produktet kan også bruges til at forarbejde andre fødevarer. Da nogle fødevarer er hårdere end andre, anbefales det at bruge klingegeglerne **3**.

Fødevarer (rå)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spaghetti
Æbler (udkernet)	✓ (Anbefalet)		-
Pære (udkernet)	✓ (Anbefalet)	✓	-
Broccolistilk	✓ (Anbefalet)	✓	✓
Gulerødder	✓	✓	✓
Kartofler	✓	✓	✓
Agurk (fast konsistens)	✓	✓	✓
Søde kartofler	✓	✓	✓
Røde radiser	✓	✓	✓
Radiser	✓	✓	✓
Courgette	✓	✓	✓

● **Slukket**

- Produktet slukker, når det er tilsluttet uden nogen handling.
- Når du er færdig med at bruge produktet, skal du slukke tænd/sluk-knappen [5], hvorefter produktet slukker.

● **Citronpresser**

- Sæt si-holderen [12] fast på tuden [13] ved at dreje den en smule
- Sæt si-holderen [12] og tuden [13] ind i motorenheden [7].
- Placer den ønskede pressekegle [9]/[10] i sien [11] til motorenheden [7] og drej den med uret for at spænde den fast.

Bemærk: Produktet kan ikke bruges, hvis sien [11] ikke låses ordentligt fast.

Bemærk: Den lille pressekegle [10] sidder i den store pressekegle [9]. Hvis den lille pressekegle [10] skal bruges, skal du trykke på de to indhak, der er over for hinanden, og trække den store pressekegle [9] af.

Hvis den store pressekegle [9] skal bruges, skal du sætte den fast på den lille pressekegle [10].

Den klikker på plads.

- Sæt stikket i stikkontakten.
- For at tænde produktet, skal du trykke på tænd/sluk-knappen [5].
- Tryk den halverede citrusfrugt på pressekeglen [9]/[10].
- Den pressede saft strømmer gennem sien [11] og ned i opsamlingsbeholderen [8].

Bemærk: Rengør sien [11] regelmæssigt, så den ikke tilstoppes.

- Sluk produktet ved at trykke på tænd/sluk-knappen [5].

Bemærk: Tryk på pressekeglen [9]/[10] igen i et par sekunder, så resten af saften kan flyde ind i tuden [13].

● **Sådan fjernes citronpresseren**

- Før du tager citronpresseren ud, skal du sørge for at produktet er slukket og stikket er trukket ud af stikkontakten.
- Tag opsamlingsbeholderen [8] ud af produktet.

- Tag pressekeglen [9]/[10] ud af produktet.
- Tag sien [11] ud af produktet ved forsigtigt at dreje den mod uret.
- Tag si-holderen [12] og tuden [13] ud ved at trykke forsigtigt på den nedefra. (Fig. B)

● **Rengøring og pleje af produktet**

⚠ **FARE! Risiko for elektrisk stød!**

Før rengøring og vedligeholdelse af produktet: Træk strømstikket ud af stikkontakten.

⚠ **FARE! Risiko for elektrisk stød!**

Produktet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Produktet må aldrig holdes under rindende vand.

⚠ **FORSIGTIG! Risiko for personskader!**

Klingekeglerne [3] er meget skarpe. Klingekeglerne [3] må aldrig holdes i skærefladerne. De skal holdes på plastikdelen.

⚠ **FORSIGTIG! Risiko for personskader!**

Når klingekeglerne [3] tages ud og sættes i, skal du altid holde fast i plastikdelen på klingekeglerne [3]. Undgå, at røre kanterne på knivene.

⚠ **FORSIGTIG! Risiko for personskader!**

Klingekeglerne [3] kan falde ud af produktet, hvis de ikke sættes rigtigt i. Lås mekanismen ordentligt på plads under monteringen.

● **INFO**

- Træk stikket ud af stikkontakten før rengøring.
- Rengør produktet umiddelbart efter brug. Motorenheden [7] må aldrig puttes i vand. Den må kun tørres af med en fugtig klud. Tilsæt lidt mildt rengøringsmiddel på kluden, hvis nødvendigt. Tør derefter kabinettet af med en fugtig klud uden rengøringsmiddel.
- Alle afgangelige dele (skubberen [1], tragten [2], klingekegler [3], drivindsatsen [4], opsamlingsbeholderen [8], pressekegler [9]/[10], sien [11], si-holderen [12]) kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Lad alle delene tørre efter rengøring.

Når du rengør klingekeglerne 3






- Når klingekeglerne 3 og spydstøtten rengøres, skal du passe på de skarpe kniv og kanter. Brug den medfølgende rengøringsbørste 14 og hold kun på plastikdelen på klingekeglerne 3.

Bemærk: Det anbefales at rengøre klingekeglerne 3 under rindende varmt vand.

Når citronpresseren rengøres.

- Ved rengøring af silen 11 og tuden 13 skal du trykke gentagne gange på pumpen for at skylle rester af frugtkød ud

Bemærk: Rengør silen 11, si-holderen 12 og tuden før de puttes i opvaskemaskinen.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

● Opbevaring

- Rengør produktet før opbevaring.
- Rul ledningen op i ledningsoprullet 6, hvis nødvendigt.
- Produktet skal opbevares uden for børns rækkevidde. Der er risiko for personskader fra de skarpe klingekegler 3.
- Produktet skal opbevares i dets originale emballage, når det ikke er i brug.
- Produktet skal opbevares på et tørt sted.

● Opskrifter

● Klassiske zucchini-nudler (zoodles) med marinara.

Ingredienser:

2	Store zucchini'er
1 kop	Marinarasauce
1 spsk.	Olivenerolie
-	Revet parmesanost
-	Salt
-	Peber

Vejledninger:

1. Skær zucchini'erne i spiraler, så de bliver til nudler.
2. Varm olivenerolie i en gryde på middel varme.
3. Tilsæt dine zucchini-nudler og sauter i 2–3 minutter, indtil de er lige møre.
4. Hæld marinarasaucen i, omrør indtil de gennemvarmes.
5. Krydr med salt og peber. Drys med parmesan og server straks.

● Nudler af søde kartofler med hvidløg og smør

Ingredienser:

1	Stor sød kartoffel (skrællet)
2 spsk.	Smør
2 nelliker	Hvidløg (hakket)
-	Frisk persille
-	Salt

Vejledninger:

1. Skær den søde kartoffel i spiraler, så den bliver til nudler.
2. Smelt smør i en gryde på middel varme. Tilsæt hvidløg og kog i 1 minut, indtil maden dufter.
3. Tilsæt de søde kartoffelnudler. Sauter i 5–7 minutter, indtil de er bløde.
4. Krydr med salt og drys med frisk persille.

● Salat med agurk-nudler og citron-dilledressing

Ingredienser:

2	Store agurker
¼ kop	Græsk yoghurt
1 spsk.	Citronjuice
1 tsk.	Frisk dild (hakket)
-	Salt
-	Peber

Vejledninger:

1. Skær agurkerne i spiraler. Dup dem tørre med et køkkenrulle for at fjerne vandet.
2. Bland den græske yoghurt, citronsaft, dild, salt og peber i en skål.
3. Omrør agurk-nudlerne med dressing. Lad dem køle ned i 10 minutter før servering.

● Hurtig Pad Thai med nudler af gulerødder og peberfrugter

Ingredienser:

2	Gulerødder (skrællet)
1	Peberfrugter (udkernet)
2 spsk.	Jordnøddesmør
1 spsk.	Sojasovs
1 tsk.	Citronsaft
1 tsk.	Honning

Vejledninger:

1. Skær gulerødderne og peberfrugterne ud i spiraler.
2. Pisk jordnøddesmør, sojasauce, limesaft og honning sammen i en lille skål for at lave saucen.
3. Omryst de rå grøntsagsnudler med saucen, indtil de er blandet ordentlig. Drys med knuste peanuts (valgfrit).

● Æblesalat med kanel

Ingredienser:

2 sprøde	æbler (såsom Honeycrisp eller Granny Smith)
1 spsk.	Citronjuice
1 tsk.	Honning
en knivspids	kanel

Vejledninger:

1. Skær æblerne i spiraler (brug en 8 mm keglekniv [3](#), der laver flade nudler).
2. Omryst æblenudlerne med citronsaft, så de ikke bliver brune.
3. Dryp med honning og kanel. Server som en sund dessert eller snack.

● Nudler af rødbeder og salat med gedeost

Ingredienser:

2-3 rå	rødbeder (skrællede)
1 spsk.	olivenolie
1 spsk.	balsamico-eddike
-	smuldret gedeost
-	valnødder

Vejledninger:

1. Skær de rå rødbeder ud i spiraler (pas på, da de kan plette!).
2. Pisk olivenolie og balsamico-eddike sammen.
3. Omryst rødbedenudlerne med dressing. Drys med smuldret gedeost og valnødder.

● Pølser og zucchini-nudler på pande

Ingredienser:

2	Zucchini (skåret i spiraler)
2	Forkogte pølser (i skiver)
½ kop	Cherrytomater (halveret)
1 tsk.	Italienske krydderier

Vejledninger:

1. Steg pølseskiverne på panden, indtil de er brune. Tilsæt cherrytomater og tilbered i 2 minutter.
2. Tilsæt zucchini-nudler og italienske krydderier. Sautér i 2-3 minutter mere, indtil nudlerne er varme, men stadig faste. Server.

● Nudler af kartofler med karry og kokos

Ingredienser:

2	Store kartofler (skrællede)
½ kop	Kokosmælk
1 spsk.	Karrypulver
-	Salt

Vejledninger:

1. Skær kartoflerne i spiraler. Skyl nudlerne i koldt vand for at fjerne rester af stivelse.
2. Varm kokosmælk og karrypulver i en pande.
3. Tilsæt kartoffelnudler. Sæt låget på og lad dem simre i 5-7 minutter, indtil de er møre. Krydr med salt.

● Nudler af kartofler med pesto (koges ikke)

Ingredienser:

2-3	Kartofler (skrællede)
2 spsk.	Pesto (færdiglavet)
1 spsk.	Olivenolie
	Parmesanost

Vejledninger:

1. Skær kartoflerne i spiraler. Skyl grundigt og dup tør.
2. Varm olivenolie i en stor stegepande på middel varme. Tilsæt kartoffelnudler og kog i 8-10 minutter under omrøring, indtil de er møre og let sprøde.
3. Tag dem af varmen og rør pestoen i, indtil de er ordentligt blandet. Drys med parmesan.

● Den klassiske grapefrugt- og honningtwist

Ingredienser:

1 stor	Lyserød grapefruit
1 stor	Appelsin (f.eks., Navel eller Valencia)
1 tsk.	Honning, eller efter smag
-	Isterninger
-	Frisk myntekvist til pynt (valgfrit)

Vejledninger:

1. Vask grapefrugten og appelsinen grundigt. Skær dem på halvt over på tværs.
2. Brug din citronpreser til at presse frugterne.
3. Rør honningen i den friske juice, indtil den er helt opløst.
4. Fyld et glas med isterninger, hæld saften i og pynt med en kvist mynte. Server med det samme.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpackningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmaterialer.

Produkt:



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● **Afvikling af garantisager**

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 525165_2507) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● **Service**

 **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: owim@lidl.dk



Elenco dei simboli utilizzati	Pagina 132
Introduzione	Pagina 133
Destinazione d'uso	Pagina 133
Contenuto dell'imballaggio	Pagina 133
Elenco dei componenti	Pagina 133
Specifiche tecniche	Pagina 133
Avvertenze di sicurezza generali	Pagina 134
Operazioni preliminari	Pagina 137
Utilizzo	Pagina 138
Modalità spento	Pagina 139
Installazione dello spremiagrumi	Pagina 139
Rimozione dello spremiagrumi	Pagina 139
Pulizia e manutenzione	Pagina 139
INFORMAZIONI	Pagina 140
Conservazione	Pagina 140
Ricette	Pagina 140
Spaghetti di zucchine con salsa marina	Pagina 140
Spaghetti di patate dolci con aglio e burro	Pagina 141
Insalata di spaghetti di cetrioli con salsa di limone e aneto	Pagina 141
Pad thai rapido con spaghetti di carote e peperoni	Pagina 141
Insalata di tagliatelle di mele con cannella	Pagina 141
Insalata di spaghetti di barbabietole e formaggio caprino	Pagina 142
Spaghetti di zucchine con salsiccia	Pagina 142
Spaghetti di patate al cocco e curry	Pagina 142
Spaghetti di patate al pesto (senza bollitura)	Pagina 142
Spremuta di agrumi con miele	Pagina 143
Smaltimento	Pagina 143
Garanzia	Pagina 143
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 144
Assistenza	Pagina 144

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.
- Assicursi 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'insero di trasmissione **4** nell'unità motore **7**.
- Inserire il cono spiralizzatore **3** desiderato nell'insero 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)	✓	-
Broccoli (gambo)	✓ (Raccomandato)	✓	✓

Alimento (crudo)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spaghetti
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**.

- Spegnerne 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 cono spiralizzatori [3].

Nota – Si raccomanda di pulire i cono 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.

			
	✓	✓	x
	✓	✓	✓

● 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 cucchiaio	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 cucchiari	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
¼ 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 cucchiari	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 cucchiaino	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 cucchiaino	Olio d'oliva
1 cucchiaino	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 cucchiaino	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 cucchiaini	Pesto (già pronto)
1 cucchiaino	Olio d'oliva
	Formaggio parmigiano

Procedimento

1. Spiralizzare le patate. Risciacquare 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:



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

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













 **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: owim@lidl.it



A használt piktogramok listája	Oldal 146
Bevezető	Oldal 147
Rendeltetésszerű használat	Oldal 147
Szállítás terjedelme	Oldal 147
Alkatrészjegyzék	Oldal 147
Műszaki adatok	Oldal 147
Általános biztonsági utasítások	Oldal 148
Első használat	Oldal 152
Működtetés	Oldal 152
Kikapcsolt üzemmód	Oldal 153
Citrusprés	Oldal 153
A citrusprés eltávolítása	Oldal 153
Tisztítás és ápolás	Oldal 154
INFORMÁCIÓ	Oldal 154
Tárolás	Oldal 154
Receptek	Oldal 155
Klasszikus cukkinis tészta (Zoodles) Marinara szósszal.	Oldal 155
Fokhagymás és vajas édesburgonya tészta.	Oldal 155
Uborka tészta saláta citromos-kapros öntettel.	Oldal 155
Gyors Pad Thai sárgarépával és kaliforniai paprika tésztával.	Oldal 155
Alma „szalag” saláta fahéjjal	Oldal 156
Répa tészta és kecskesajt saláta	Oldal 156
Kolbász és zoodle serpenyő	Oldal 156
Curry kókuszos burgonya tészta	Oldal 156
Egyszerű Pesto burgonya tészta (nincs forralás)	Oldal 156
A klasszikus grapefruit és méz	Oldal 157
Mentesítés	Oldal 157
Garancia	Oldal 157
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal 158
Szerviz	Oldal 158

A használt piktogramok listája

A felhasználói kézikönyvben és a csomagoláson a következő figyelmeztetéseket használjuk:

	<p>Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék használata előtt be kell tartani a használati útmutatót.</p>		<p>Veszély – áramütés veszélye!</p>
	<p>VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” figyelmeztető szóval együtt olyan nagyfokú kockázatot jelöl, amelyet ha nem akadályoznak meg, akkor annak halál vagy súlyos sérülés lehet a következménye.</p>		<p>Élelmiszerhez alkalmas Ez a termék nincs káros hatással az izre vagy az illatra.</p>
	<p>FIGYELEMTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” figyelmeztető szóval együtt olyan közepes kockázatot jelöl, amelyet ha nem akadályoznak meg, akkor annak halál vagy súlyos sérülés lehet a következménye.</p>		<p>A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.</p>
	<p>VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” figyelmeztető szóval együtt olyan alacsony kockázatot jelöl, amelyet ha nem akadályoznak meg, akkor annak enyhe vagy közepes sérülés lehet a következménye.</p>		<p>A II. védelmi osztályba tartozó termék szimbóluma</p>
	<p>MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szóval együtt kiegészítő hasznos információkat ad.</p>		<p>A CE jelölés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU irányelveknek.</p>
<p>Hz</p>	<p>Hertz (tápáram-frekvencia)</p>		<p>Biztonsági információk Használati útmutató</p>
	<p>A nyomóhenger 1, a töltőtölcsér 2, a 3 pengés fejek 3, a meghajtó betét 4, a gyújtótartály 8, a nagy nyomófej 9, a kis nyomófej 10, a szűrő 11, a szűrőtartó 12 és a kiöntőnyílás 13 mosogatógépben mosogatható.</p>	<p>W</p>	<p>Watt</p>

2 AZ 1-BEN: SPIRÁLVÁGÓ ÉS CITRUSPRÉS

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kód szkennelésével egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 525165_2507 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

● Rendeltetészerű használat

A termék megfelelő élelmiszerek, például kenyér, sajt vagy kolbász szeletelésére használható. A fent leírtaktól eltérő használat vagy a termék bármilyen módosítása tilos, illetve sérüléseket és/vagy a rongálódást okozhat.

A termék csak háztartási használatra készült. Ez a termék kereskedelmi használatra nem alkalmas.

A gyártó nem vállal felelősséget a rendellenes használattal okozott károkért.

● Szállítás terjedelme


A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a szállítmány teljes-e, és hogy minden alkatrész jó állapotban van-e. Használata előtt távolítson el minden csomagolóanyagot.

- 1 nyomóhenger
- 1 töltőtölcsér
- 3 pengés fej: szélesmetélt (tagliatelle), linguine, spagetti


- 1 meghajtó betét
- 1 motoregység
- 1 gyűjtőtartály
- 2 nyomófej (nagy és kicsi)
- 1 szűrőkosár
- 1 szűrőtartó
- 1 kiöntőnyílás
- 1 tisztítókefe
- 1 használati útmutató

● Alkatrészjegyzék

(A ábra)

- 1 Nyomóhenger
- 2 Töltőtölcsér
- 3 3 pengés fej: tagliatelle (8 mm), linguine (6 mm), spagetti (3 mm)
- 4 Meghajtó betét
- 5 Be-/kikapcsoló gomb 
- 6 Kábeltartó
- 7 Motoros egység
- 8 Gyűjtőtartály
- 9 Nagy nyomófej
- 10 Kis nyomófej
- 11 Szűrőkosár
- 12 Szűrőtartó
- 13 Kiöntőnyílás
- 14 Tisztítókefe

● Műszaki adatok

bemeneti feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Védelmi osztály:	II/ 
Bemeneti teljesítmény:	80 W
Teljesítményfelvétel Off (kikapcsolt) üzem módban:	0,0 W
Hálózati kábel hossza:	100 cm
Folyamatos működési idő:	3 perc

❗ MEGJEGYZÉS: A termék folyamatos működési ideje 3 perc. Egyetlen művelet sem lehet hosszabb 30 másodpercnél, és minden művelet után 1 percet kell pihennie. A folyamatos működési idő azt jelzi, hogy mennyi ideig használhatja a terméket a túlmelegedés és a motor károsodása nélkül. A folyamatos működési idő után a terméknek kikapcsolt állapotban kell maradnia, amíg a motor teljesen le nem hűl.



Általános biztonsági utasítások

KÉRJÜK, HASZNÁLATA ELŐTT ISMERJE MEG AZ ÖSSZES LEGYEN A BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓT ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁST! AMIKOR HARMADIK FÉLNEK ÁTADJA A TERMÉKET, KÉRJÜK, ADJON ÁT VELE MINDEN HOZZÁ TARTOZÓ DOKUMENTUMOT!

A jelen használati útmutatótól eltérő használatból eredő károsodások esetén a garanciaigény érvényét veszíti! A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A nem megfelelő kezelés vagy a biztonsági utasítások be nem tartása által okozott anyagi kár vagy személyi sérülés esetén nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek

⚠ FIGYELMEZTETÉS! KISGYERMEKEKET ÉS GYERMEKEKET FENYEGETŐ ÉLET- VAGY BALESETVESZÉLY!

Soha ne hagyja felügyelet nélkül a gyermekeket a csomagolóanyaggal.

A csomagolóanyag fulladásveszélyt jelent.

A gyermekek gyakran nem tudják kellően felmérni a veszélyeket. A gyermekeket mindig tartsa távol a csomagolóanyagtól.

- A terméket nem használhatják gyermekek.
- Gyermekektől tartsa távol a terméket és a hálózati kábelt.
- A csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy kellő belátással és tudással nem rendelkező személyek akkor használhatják a készüléket, ha felügyelet alatt állnak vagy útbaigazítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, illetve ha megértik a használattal járó veszélyeket.
- Soha ne engedje, hogy gyermekek a termékkel játszanak.

Elektromos biztonság

- A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozódugónál fogva tartsa, ne a hálózati kábelt húzza.
- Ne helyezzen bútorokat vagy más nehéz tárgyakat a hálózati kábelre, és ügyeljen arra, hogy ne hajlítsa meg, különösen a hálózati csatlakozódugónál.
- A készülék megrongálódásának elkerülése érdekében ne helyezze a hálózati kábelt forró vagy éles helyekre vagy szélekre.
- Ne használjon olyan adapteres csatlakozókat vagy hosszabbító kábeleket, amelyek nem felelnek meg a vonatkozó biztonsági előírásoknak, és ne módosítsa a hálózati kábelt!
- Ha az áramellátó vezeték megsérült, akkor a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval vagy a gyártó szerviz-szakembereivel, vagy más szakképzett személlyel ki kell cseréltetni.
- Soha ne kössön csomót a hálózati kábelre, és ne kösse össze más kábelekkel.
- A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy senki ne léphessen rá, és senkit ne akadályozzon. Sérülésveszély áll fenn.
- Javításra akkor van szükség, ha a termék sérült, folyadékok vagy tárgyak kerültek a házba, esőnek vagy nedvességnek volt kitéve, ha nem működik megfelelően, vagy leesett.
- Füst, szokatlan zajok vagy szagok esetén azonnal húzza ki a készülék hálózati kábelét a fali aljzatból. Ezekben az esetekben hagyja abba a termék használatát, és ellenőriztesse egy szakértővel.
- Minden javítást csak a gyártó, a szervizképviselője vagy hasonló képesítéssel rendelkező személyek végeztesen.
- Soha ne nyissa ki a termék burkolatát.
- Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, és a leállítás után újra működik. Áramkimaradás esetén mindig húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból.
- Hagyja abba a termék használatát, ha a készülék vagy a kábel sérült.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Biztosítsa, hogy:

- a terméket ne ériék közvetlen hőforrások (pl. fűtőberendezések);
- ne érje közvetlen napfény vagy erős mesterséges fény a terméket;
- ne érje permetező vagy csepegő víz és agresszív folyadékok;
- a terméket ne víz közelében üzemeltessék, a legfontosabb, hogy a terméket ne merítsék folyadékba. Ne helyezzen vízzel teli tárgyakat (pl. vázákat) vagy italokat a termékre vagy a termék mellé.
- ne helyezzenek tűzforrásokat (pl. égő gyertyákat) a termékre, vagy a termék mellé;
- idegen tárgyak ne kerüljenek a termékbe;
- a termék soha ne legyen kitéve túlzott ütésnek vagy rezgésnek.
- a termék soha ne legyen kitéve erős hőmérséklet-ingadozásnak, mivel az kondenzvíz képződését és elektromos rövidzárlatot okozhat. Ha a termék

szélsőséges hőmérséklet-ingadozásnak volt kitéve, a beindítása előtt várjon (kb. 2 órát), amíg a termék eléri a környezeti hőmérsékletet.

Működtetés

⚠ VIGYÁZAT!

Sérülésveszély!

- Csak a mellékelt tartozék alkatrészeket használja a készülék működtetéséhez.
- Tartsa távol a hosszú haját, a nyakkendőt és a laza ruhát a forgó penge körüli területektől, ahol beakadhatnak.
- Soha ne nyúljon a forgó penge felé a kezével.
- A tartozékok cseréje vagy a mozgó készülékrészek megközelítése előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Mindig húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból, amikor felügyelet nélkül hagyja, összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt.

- A penge nagyon éles. Soha tegye a kezét a penge közelébe. A termék kikapcsolása után a mechanizmus rövid ideig tovább mozog. Várja meg, amíg a penge leáll!
- A termék helytelen használata sérüléseket, például az ujjon vágott sebet vagy más súlyos sérüléseket okozhat.

⚠ VIGYÁZAT!

Sérülésveszély!

Soha ne irányítsa ételek kis darabjait a kör alakú pengés fejek **3** felé csupasz kézzel! Mindig a mellékelt tolókát **1** használja. Ellenkező esetben sérülések történhetnek.

- Ezt a terméket a tolókával **1** és a töltőtölcsérrrel **2** együtt kell használni, kivéve, ha a szeletelt élelmiszer mérete és alakja nem teszi lehetővé ezek használatát.
- Soha ne működtesse a terméket a kör alakú penge nélkül.
- A termék használata előtt mindig tartsa a helyén a pengés fejeket **3**.
- Soha ne próbálja meg a következő ételeket szeletelni:
 - Csomagolt vagy fagyasztott élelmiszerek

- Jégkocka
- Ételek csontokkal
- Diófélék héjjal

Ez a termék károsodását okozhatja.

- Használat után vagy felügyelet nélkül mindig húzza ki a hálózati kábelt a hálózati aljzatról.
- A terméket stabil, sima felületre helyezze, és ne helyezzen rá semmilyen tárgyat.
- A terméket nem arra tervezték, hogy nagyon forró, párás vagy poros helyiségekben használják. Lásd az üzemi hőmérsékletet és a működtetési páratartalmat.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A helytelen használat miatt fennálló potenciális veszély. Óvatosan járjon el a vágókések kezelése során, vagy ha üríti az edényt, és a tisztítás során.

Tisztítás

- A termék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatról.
- Soha ne merítse a terméket vízbe, illetve ne tartsa folyó víz alá a tisztításhoz.
- A penge levétele előtt mindig válassza le a terméket a hálózati aljzatról.

- Használat után tisztítsa meg a terméket és a tartozékokat (lásd: „Tisztítás és ápolás”)
- Ne használjon nem a készülékhez mellékelt tartozékokat.

● Első használat

⚠ ÉLETVESZÉLY ÁRAMÜTÉS MIATT! Ne használja a terméket vízzel teli mosogató mellett!

- Távolítsa el a csomagolást.
- Tisztítsa meg a terméket és a tartozékait (lásd „Tisztítás és ápolás”).
- A terméket sima, száraz és tiszta felületre helyezze. A termék az állvány rögzítéséhez csúszásgátló lábakkal rendelkezik.

● Működtetés

Spirálvágó

- Helyezze a meghajtó betétet [4] a motoregységre [7].
- Helyezze be a kívánt pengés fejet [3], és rögzítse a meghajtó betétben [4].

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A pengés fejeken [3] lévő pengék élesek; csak a műanyag részeknél fogva vegye fel a pengés fejeket [3].

- Helyezze a töltőtölcsért [2] a motoregység felső részére [7], és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem kattann.

Megjegyzés: ha a töltőtölcsér [2] nincs a helyén, a termék nem működik.

- Helyezze a gyűjtőedényt [8] a motoregységbe [7], hogy összegyűjtse az ételt, miután spirális formára vágta, lereszelt vagy felszeletelte.
- Tekerje le a kábeltárolóról [6] a kívánt kábel hosszt.
- Dugja a csatlakozódugót az aljzatba.

Megjegyzés: Amikor a terméket spirálvágásra használja: Szűrje a megfelelő ételt a nyomóhengerre [1].

Megjegyzés: A nyomóhengeren [1] lévő nyárs tartó éles szélékkel rendelkezik.

- Helyezze az ételt a nyomóhengerrel [1] a töltőtölcsérbe [2]. Ügyeljen arra, hogy az étel középen legyen, amikor behelyezi a töltőtölcsérbe [2]. A termék bekapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot [5].

Megjegyzés: Óvatosan nyomja a nyomóhengerrel [1] az alapanyagokhoz, hogy az étel érintkezzen a pengés fejjel [3].

- Vágás után kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsoló gomb [5] megnyomásával.

A spirálvágó eltávolítása

- A spirálvágó eltávolítása előtt ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból.
- Vegye ki a pengés fejeket [3], ehhez óvatosan nyomja ki őket alulról. (B ábra)
- Figyelmeztetés! A pengés fejeken [3] lévő pengék élesek; csak a műanyag részeknél fogva vegye fel a pengés fejeket [3].

A pengés fejek áttekintése [3]

- A spirálvágáshoz leginkább alkalmas gyümölcsök és zöldségek szilárd textúrával rendelkeznek, hosszukás alakúak és az átmérőjük 60 mm alatt van. Ha a gyümölcs és zöldségek átmérője nagyobb (>60 mm), vágja körülbelül 52 mm-es kis darabokra. Ha a gyümölcs és zöldség túl kicsi (<35 mm), nem kell felválni.
- A terméket nem kifejezetten puha gyümölcs- és zöldségfajták feldolgozására tervezték.
- A citruspréssel grapefruitot, narancsot, lime-ot és citromot tud facsarni.

Megjegyzés: A táblázatban felsorolt élelmiszerek útmutatóként szolgálnak; a termék más élelmiszerek feldolgozására is használható. Mivel az élelmiszer keménysége változhat, a pengés fejek [3] használata ajánlott.

Élelmiszer (nyers)	1 - tagliatelle	2 - linguine	3 - spagetti
Alma (távolítsa el a magot)	✓ (Javasolt)		-
Körte (távolítsa el a magot)	✓ (Javasolt)	✓	-
Brokkoli szár	✓ (Javasolt)	✓	✓
Sárgarépa	✓	✓	✓
Burgonya	✓	✓	✓
Uborka (szilárd állag)	✓	✓	✓
Édesburgonya	✓	✓	✓
Piros retek	✓	✓	✓
Retek	✓	✓	✓
Cukkini	✓	✓	✓

● Kikapcsolt üzemmód

- A termék kikapcsolt üzemmódba lép, ha be van dugva, de nem történik semmi.
- Ha befejezte a készülék használatát, a kikapcsoláshoz nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot **5**, a készülék visszaáll kikapcsolt üzemmódba.

● Citrusprés

- Kissé elcsavarva rögzítse a szűrőtartót **12** a kiöntőnyíláshoz **13**
- Illessze a szűrőtartót **12** a kiöntőnyílással **13** a motoregységbe **7**.
- Helyezze a kívánt fejet **9/10** a szűrőbe **11** a motoregységen **7**, és csavarja az óramutató járásával megegyező irányba, hogy szorosan rögzítse.

Megjegyzés: A készülék nem működtethető, ha a szűrő **11** nincs megfelelően rögzítve.

Megjegyzés: A kis nyomófej **10** a nagy nyomófej **9** belsejében található. Ha a kis nyomófejet **10** akarja használni, nyomja le a két ellentétes mélyedést, és húzza le a nagy nyomófejet **9**.

Ha a nagy nyomófejet **9** kell használni, akkor a kis nyomófejhez kell csatlakoztatni **10**. A helyére kattan.

- Dugja a csatlakozódugót az aljzatba.
- A termék bekapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot **5**.
- Nyomja a felezett citrusfélék vágott felületét a nyomófejbe **9/10**.
- A préselt lé átfolyik a szűrőn **11** a gyűjtőtartályba **8**

Megjegyzés: Rendszeresen tisztítsa meg a szűrőt **11** a túlsordulás elkerülése érdekében.

- Kapcsolja ki a terméket a be-/kikapcsoló gombot **5** megnyomásával.

Megjegyzés: Nyomja meg ismét a nyomófejet **9/10** néhány másodpercig, hogy a maradék lé a kiöntőnyílásba áramoljon **13**.

● A citrusprés eltávolítása

- A citrusprés eltávolítása előtt ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzattól.
- Vegye ki a gyűjtőedényt **8** a termékből.
- Távolítsa el a nyomófejet **9/10** a készülékből.
- Az óramutató járásával ellentétes irányban finoman csavarva vegye ki a szűrőt **11** a termékből.

- Távolítsa el a szűrőtartót [12] a kiöntőnyílással együtt [13] úgy, hogy óvatosan lenyomja alulról. (B ábra)

● **Tisztítás és ápolás**

⚠ VESZÉLY! Áramütés veszélye!

A termék tisztítása vagy karbantartása előtt: Húzza ki a hálózati csatlakoztatót a hálózati aljzatból.

⚠ Veszély! áramütés veszélye!

Ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ VIGYÁZAT! KERÜLJE A SÉRÜLÉSVESZÉLYT!

A pengés fejek [3] nagyon élesek. A pengés fejeket [3] soha ne a vágófelületüknél, hanem a műanyag résznél fogja.

⚠ VIGYÁZAT! Sérülésveszély!

A pengés fejek [3] eltávolításakor és felhelyezésekor mindig a pengevédő fogantyút [3] fogja, és ne érjen a penge széleihez.

⚠ VIGYÁZAT! Sérülésveszély!

A pengés fejek [3] kieshetnek a készülékből, ha nincsenek megfelelően behelyezve. Összeszerelés közben megfelelően rögzítse a mechanizmust a helyére.

● **INFORMÁCIÓ**

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Használat után tisztítsa meg a terméket. A motoregységet [7] soha ne helyezze vízbe, csak nedves törölkendővel törölje le. Szükség esetén tegyen enyhe tisztítószer a törölkendőre. Majd nedves törölkendővel tisztítószer nélkül törölje át a burkolatot.
- Az összes kivehető alkatrész (nyomóhenger [1], töltőtölcsér [2], pengés fej [3], meghajtó betét [4], gyűjtőedény [8], nyomófejek [9]/[10], szűrő [11], szűrőtartó [12]) mosogatógépben mosogatható.
- Tisztítás után hagyjon minden alkatrészt megszáradni.

A pengés fej tisztítása [3]






- A pengés fejek [3] és a nyárs tartó tisztításakor ügyeljen az éles pengére és a szélekre. A mellékelt tisztítókefét [14] használja, és csak a kések műanyag részét fogja meg [3].

Megjegyzés: Javasoljuk, hogy meleg folyó vízzel óvatosan tisztítsa meg a pengés fejeket [3].

A citrusprés tisztítása

- A szűrőbetét [11] tisztításakor a kiöntőnyílás [13] ismételt megnyomásával öblítse ki a gyümölcspép maradványát.

Megjegyzés: A mosogatógépbe helyezés előtt tisztítsa meg a szűrőt [11], a szűrőtartót [12] és a kiöntőnyílást.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

● **Tárolás**

- Tárolás előtt tisztítsa meg a terméket.
- Szükség esetén óvatosan helyezze a kábelt a kábeltartóba [6].
- Gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja a terméket. A pengés fejek [3] miatt sérülésveszély áll fenn.
- A terméket az eredeti csomagolásában tárolja, amikor nem használja.
- A terméket száraz helyen tárolja.

● **Receptek**

● **Klasszikus cukkinis tészta (Zoodles) Marinara szósszal**

Hozzávalók:

2	nagy cukkini
1 csésze	Marinara szósz
1 ek	olívaolaj
-	reszelt parmezán sajt
-	só
-	bors

Utasítások:

1. A spirálvágóval vágja a cukkinit tésztává.
2. Egy serpenyőben közepes lángon hevítse fel az olívaolajat.
3. Adja hozzá a tojásokat, és 2–3 percig pirítsa, amíg meg nem puhul.
4. Öntse bele a Marinara szószot, keverje át.
5. Fűszerezze sóval és borsal. Tegyen rá parmezánt, és azonnal tálalja.

● **Fokhagymás és vajos édesburgonya tészta**

Hozzávalók:

1	nagy édesburgonya (hámozva)
2 ek	vaj
2 gerezd	fokhagyma (reszelt)
-	friss petrezselyem
-	só

Utasítások:

1. A spirálvágóval vágja az édesburgonyát tésztává.
2. A vajat közepes lángon olvassza fel. Adja hozzá a fokhagymát, és főzze 1 percig, amíg illatozni nem kezd.
3. Adja hozzá az édesburgonya tésztát. 5–7 percig pirítsa, amíg megpuhul.
4. Sózza, és szórja meg friss petrezselyemmel.

● **Uborka tészta saláta citromos-kapros öntettel**

Hozzávalók:

2	nagy uborka
¼ csésze	görög joghurt
1 ek	citromlé
1 tk	friss kapor (apróra vágva)
-	só
-	bors

Utasítások:

1. A spirálvágóval vágja fel az uborkát. Törölje szárazra papírtörülővel, hogy eltávolítsa a felesleges vizet.
2. Egy tálban keverje össze a görög joghurtot, a citromlét, a kaporot, a sót és a borsot.
3. Keverje össze az uborka tésztát az öntettel. Tálalás előtt 10 percig süsse.

● **Gyors Pad Thai sárgarépa és kaliforniai paprika tésztával**

Hozzávalók:

2	sárgarépa (hámozva)
1	kaliforniai paprika (kimagozva)
2 ek	mogyoróvaj
1 ek	szójaszósz
1 tk	lime leve
1 tk	méz

Utasítások:

1. A spirálvágóval vágja fel a sárgarépát és a paprikát.
2. Egy kis tálban keverje össze a mogyoróvajot, a szójaszószot, a lime levét és a mézet, hogy elkészítse a mártást.
3. Forgassa a szószba a nyers zöldséges tésztát, amíg egyenletesen be nem vonja. Szórjon rá zúzott földimogyorót (opcionális).

● Alma „szalag” saláta fahéjjal

Hozzávalók:

2 ropogós	alma (például mézes ropogós vagy Granny Smith alma)
1 ek	citromlé
1 tk	méz
egy csipet	fahéj

Utasítások:

1. A spirálvágóval vágja fel az almákat (használjon szalagszerű tésztát készítő 8 mm pengés fejet **3**).
2. A barnulás elkerülése érdekében az almaszalagokat azonnal öntse le citromlével.
3. Locsolja meg mézzel, és szórja meg fahéjjal. Egészséges desszertként vagy rágszálként tálalja.

● Répa tészta és kecskesajt saláta

Hozzávalók:

2–3 nyers	cékla (hámozva)
1 ek	olívaolaj
1 ek	balzsamecet
-	reszelt kecskesajt
-	dió

Utasítások:

1. A spirálvágóval vágja fel a nyers céklát (legyen óvatos, foltot hagyhat!).
2. Keverje össze az olívaolajat és a balzsamecetet.
3. A lisztet a cukorral keverje habosra. Tálaláskor sózza meg.

● Kolbász és zoodle serpenyő

Hozzávalók:

2	Cukkini (spirálvágott)
2	Előfőzött kolbász (szeletelt)
½ csésze	koktélpáradicsom (kettévágva)
1 tk	olasz fűszerkeverék

Utasítások:

1. Egy serpenyőben pirítsa meg a kolbászt. Tegye bele a paradicsomot, és süssse további 2 percig.
2. Adja hozzá a cukkini tésztát és az olasz fűszerkeveréket. 2–3 percig pirítsa, amíg a zoodle tészta meleg, de még kemény nem lesz. Tálalja.

● Curry kókuszos burgonya tészta

Hozzávalók:

2	nagy burgonya (hámozva)
½ csésze	kókusztejt
1 ek	currypor
-	só

Utasítások:

1. A spirálvágóval vágja fel a burgonyát. Öblítse le a tésztát hideg vízben, hogy eltávolítsa a felesleges keményítőt.
2. Egy serpenyőben melegítse fel a kókusztejet és a curryport.
3. Adja hozzá a krumpli tésztát, fedje le, és 5–7 percig párolja, amíg meg nem puhul. Ízesítse sóval.

● Egyszerű Pesto burgonya tészta (nincs forralás)

Hozzávalók:

2–3	burgonya (hámozva)
2 ek	Pesto (boltban vásárolt)
1 ek	olívaolaj
	parmezán sajt

Utasítások:

1. A spirálvágóval vágja fel a burgonyát. Öblítse le jól, és törölje szárazra.
2. Egy nagy serpenyőben közepes lángon hevítse fel az olívaolajat. Adja hozzá a burgonyatésztát, és főzze 8–10 percig, időnként kevergetve, amíg meg nem puhul, és kissé ropogós nem lesz.
3. Vegye le a tűzről, és keverje a pestoba, amíg be nem vonja. Szórja meg parmezánnal.

● A klasszikus grapefruit és méz

Hozzávalók:

1 nagy	rózsaszín grapefruit
1 nagy	narancs (pl. Navel vagy Valencia)
1 teáskanál	méz, vagy ízlés szerint
-	Jégkocka
-	Friss mentalevél a díszítéshez (opcionális)

Utasítások:

1. Alaposan mossa le a grapefruitot és a narancsot. Vágja félbe keresztben.
2. A citrusprés segítségével préselje le a gyümölcs mindkét felét.
3. Keverje a mézet a friss gyümölcslébe, amíg teljesen fel nem oldódik.
4. Töltsön meg egy üveget jéggel, öntse rá a gyümölcslévet, és díszítse egy kis mentával. Azonnal tálalja.

● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok / 20-22: papír és karton / 80-98: kötőanyagok.

Termék:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Protégez la réparation ou le don de votre appareil !

A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 525165_2507) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● Szerviz

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021225

E-mail: owim@lidl.hu

