

OWIM GmbH & Co. KG

Siftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14037

Version: 01/2026

IAN 525165_2507





2-IN-1: SPIRALIZER & CITRUS PRESS SSE 80 B 1

(GB) (CY)

2-IN-1: SPIRALIZER & CITRUS PRESS

User manual

(HU)

2 AZ 1-BEN: SPIRÁLVÁGÓ ÉS CITRUSPRÉS

Használati útmutató

(SI)

2 V 1: SPIRALNI REZALNIK IN STISKALNICA ZA CITRUSE

Navodila za uporabo

(CZ)

2 V 1: SPIRÁLOVÝ KRÁJEČ A ODŠŤAVŇOVAČ NA CITRUSOVÉ PLODY

Návod k použití

(SK)

ŠPIRÁLOVÝ KRÁJAČ A LIS NA CITRUSOVÉ PLODY 2 V 1

Používateľská príručka

(HR)

2 U 1: SPIRALNI REZAČ I PREŠA ZA CITRUSE

Korisnički priručnik

(RS)

2 U 1: SPIRALNI REZAČ I PRESA ZA CITRUSE

Korisnički priručnik

(MK)

2 BO 1: СПИРАЛЕН СЕКАЧ И ПРЕСА ЗА ЦИТРУСНИ ПЛОДОВИ

Прирачник за корисници

(AL)

2 NË 1: PRERËSE SPIRALE DHE SHTRYDHËSE AGRUMESH

Manuali i përdorimit

(RO)

2 ÎN 1: DISPOZITIV PENTRU TĂIERE ÎN SPIRALĂ ȘI PRESĂ PENTRU CITRICE

Manual de utilizare

(BG)

2 B 1: СПИРАЛНА РЕЗАЧКА И ЦИТРУС ПРЕСА

Ръководство за потребителя

(GR) (CY)

ΚΟΦΤΗΣ ΣΠΙΡΑΛ ΚΑΙ ΣΤΙΦΤΗΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ 2 ΣΕ 1

Εγχειρίδιο χρήστη

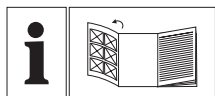
(DE) (AT) (BE) (CH)

2 IN 1: SPIRALSCHNEIDER UND ZITRUSPRESSE

Bedienungsanleitung

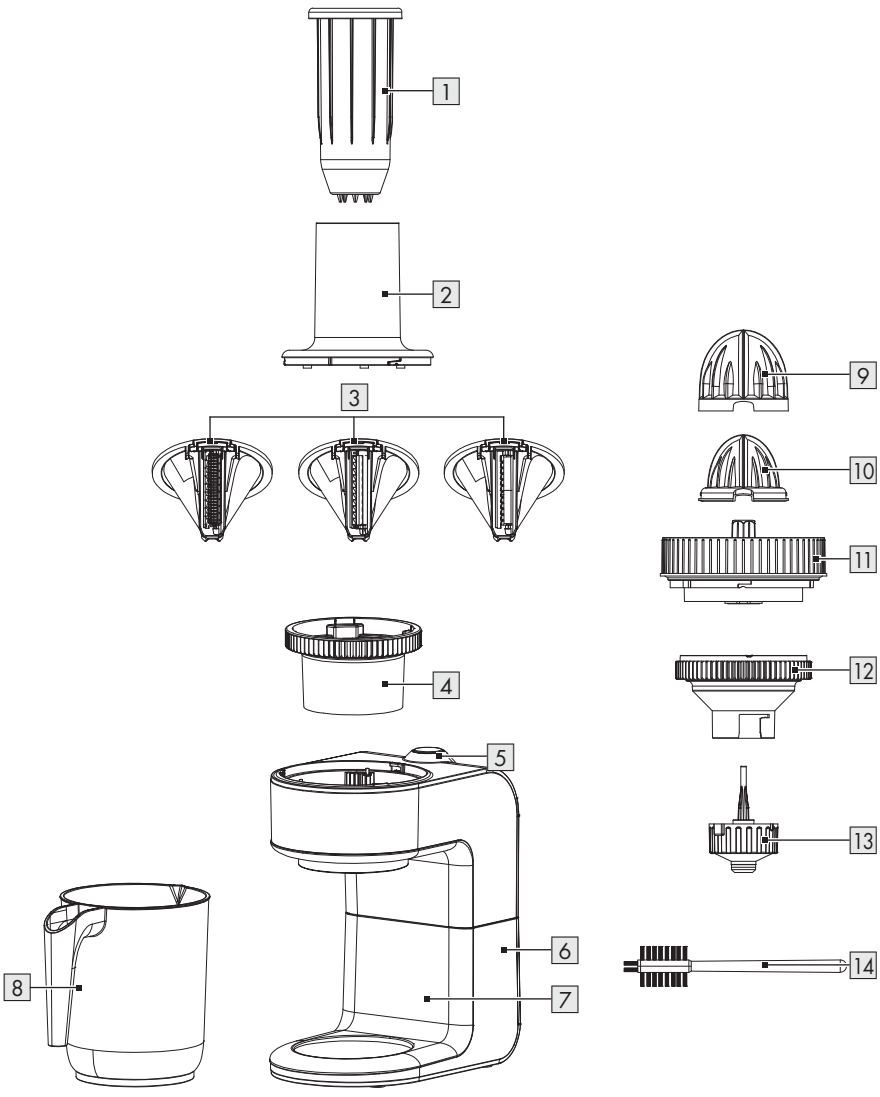
IAN 525165_2507



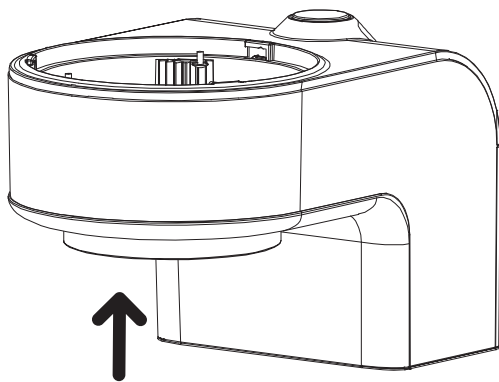


GB/CY	User manual	Page	5
HU	Használati útmutató	Oldal	18
SI	Navodila za uporabo	Stran	32
CZ	Návod k použití	Strana	47
SK	Používateľská príručka	Strana	60
HR	Korisnički priručnik	Stranica	73
RS	Korisnički priručnik	Strana	87
MK	Прирачник за корисници	Страница	101
AL	Manuali i përdorimit	Faqja	116
RO	Manual de utilizare	Pagina	130
BG	Ръководство за потребителя	Страница	144
GR/CY	Εγχειρίδιο χρήστη	Σελίδα	160
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	175

A



B



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

List of pictograms used

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

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

2-IN-1: SPIRALIZER & CITRUS PRESS

● **Introduction**

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

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

● **Intended use**

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

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

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

● **Scope of delivery**


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

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


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

● **Parts list**

(Fig. A)

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

● **Technical data**

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

i NOTE: The continuous operation time of this product is 3 minutes. Each operation cannot 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.

			
	✓	✓	x
	✓	✓	✓

● Storage

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

● Recipes

● Classic Zucchini Noodles (Zoodles) with Marinara.

Ingredients:

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

Instructions:

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

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

● Garlic & Butter Sweet Potato Noodles

Ingredients:

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

Instructions:

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

● Cucumber Noodle Salad with Lemon-Dill Dressing

Ingredients:

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

Instructions:

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

● Quick Pad Thai with Carrot & Bell Pepper Noodles

Ingredients:

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

Instructions:

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

● Apple "Ribbon" Salad with Cinnamon

Ingredients:

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

Instructions:

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

● Beet Noodle and Goat Cheese Salad

Ingredients:

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

Instructions:

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

● Sausage and Zoodle Skillet

Ingredients:

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

Instructions:

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

● Curry Coconut Potato Noodles

Ingredients:

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

Instructions:

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

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

● Simple Pesto Potato Noodles (No Boil)

Ingredients:

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

Instructions:

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

● The Classic Grapefruit & Honey Twist

Ingredients:

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

Instructions:

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

● Disposal

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



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



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 Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: owim@lidl.com.cy















Serbian mark of conformity



A használt piktogramok listája	Oldal 19
Bevezető	Oldal 20
Rendeltetésszerű használat	Oldal 20
Szállítás terjedelme	Oldal 20
Alkatrészjegyzék	Oldal 20
Műszaki adatok	Oldal 20
Általános biztonsági utasítások	Oldal 21
Első használat	Oldal 25
Működtetés	Oldal 25
Kikapcsolt üzemmód	Oldal 26
Citrusprés	Oldal 26
A citrusprés eltávolítása	Oldal 26
Tisztítás és ápolás	Oldal 27
INFORMÁCIÓ	Oldal 27
Tárolás	Oldal 27
Receptek	Oldal 28
Klasszikus cukkinis tészta (Zoodles) Marinara szósszal.	Oldal 28
Fokhagymás és vajas édesburgonya tészta.	Oldal 28
Uborka tészta saláta citromos-kapros öntettel.	Oldal 28
Gyors Pad Thai sárgarépával és kaliforniai paprika tésztával.	Oldal 28
Alma „szalag” saláta fahéjjal	Oldal 29
Répa tészta és kecskesajt saláta	Oldal 29
Kolbász és zoodle serpenyő	Oldal 29
Curry kókuszos burgonya tészta	Oldal 29
Egyszerű Pesto burgonya tészta (nincs forralás)	Oldal 29
A klasszikus grapefruit és méz	Oldal 30
Mentesítés	Oldal 30
Garancia	Oldal 30
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal 30
Szerviz	Oldal 31

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>FIGYELEMEZTETÉS! 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 használatból eredő károkokért.

● Szállítás terjedelme


A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a szállítmány teljes-e, és hogy minden alkatrész jó állapotban van-e. Használata előtt távolítsa 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 (kikapcsol) 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 mellékelte 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 hosszát.

- Dugja a csatlakozódugót az aljzatba.

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

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

- Helyezze az ételt a nyomóhengerrel [1] a töltőtölcsérbe [2]. Ügyeljen arra, hogy az étel közepén 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 fejek [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 kattant.

- 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 borssal. 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 rágsálnivalóként 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.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkébe, 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 alkatrészeknek 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, először 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



Szerb megfelelőségi jel



Seznam uporabljenih piktogramov	Stran 33
Uvod	Stran 34
Predvidena uporaba	Stran 34
Obseg dobave	Stran 34
Seznam delov	Stran 34
Tehnični podatki	Stran 34
Splošna varnostna navodila	Stran 35
Prva uporaba	Stran 38
Delovanje	Stran 39
Izklopljen način	Stran 40
Ožemalnik citrusov	Stran 40
Odstranjevanje ožemalnika	Stran 40
Čiščenje in nega	Stran 40
INFORMACIJE	Stran 41
Shranjevanje	Stran 41
Recepti	Stran 41
Klasični bučkini rezanci z marinaro	Stran 41
Rezanci iz sladkega krompirja s česnom in maslom	Stran 42
Kumarična solata s prelivom iz limone in kopra	Stran 42
Hiter Pad Thai s korenjem in narezano papriko	Stran 42
Jabolčna solata s cimetom	Stran 42
Solata iz pese in kozjega sira	Stran 42
Klobasa in bučkini rezanci v ponvi	Stran 43
Krompirjevi rezanci s karijem in kokosom	Stran 43
Preprosti krompirjevi rezanci s pestom (brez kuhanja)	Stran 43
Klasičen grenivkin napitek z medom	Stran 43
Odstranjevanje	Stran 44
Garancija	Stran 44
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran 44
Servis	Stran 44

Seznam uporabljenih piktogramov

V teh navodilih za uporabo in na embalaži so uporabljena naslednja opozorila:

	Ta simbol pomeni, da morate pri uporabi izdelka upoštevati navodila za delovanje.		Nevarnost – tveganje za električni udar!
	NEVARNOST! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visokim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v smrt ali resno telesno poškodbo.		Varno za hrano Ta izdelek nima negativnih učinkov na okus ali vonj.
	OPOZORILO! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednjim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v smrt ali resno telesno poškodbo.		Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
	SVARILO! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Svarilo« označuje nevarnost z nizkim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v manjšo ali zmerno telesno poškodbo.		Izmenični tok/napetost
	SVARILO! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Svarilo« označuje nevarnost z nizkim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v manjšo ali zmerno telesno poškodbo.		Simbol za izdelek v razredu zaščite II
	OPOMBA: Ta simbol v kombinaciji z besedo »Opomba« zagotavlja dodatne uporabne informacije.		Oznaka CE označuje skladnost z veljavnimi direktivami EU, ki veljajo za ta izdelek.
Hz	Hertz (frekvenca napajanja)		Varnostne informacije Navodila za uporabo
	Potiskalo 1 , polnilni lijak 2 , 3 stožčasta rezila 3 , pogonski vstavek 4 , zbiralna posoda 8 , velik stožec za ožemanje 9 , majhen stožec za ožemanje 10 , cedilo 11 , držalo za cedilo 12 in dulec 13 so primerni za čiščenje v pomivalnem stroju.	W	Watt

2 V 1: SPIRALNI REZALNIK IN STISKALNICA ZA CITRUSE

● **Uvod**

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

Prenesete in ogledate si lahko ta priročnik in številne druge s spletnega mesta www.lidl-service.com. S skeniranjem kode QR se neposredno odpre spletno mesto Lidl service (www.lidl-service.com), na katerem lahko odprete navodila za uporabo z vnosom številke izdelka (IAN) 525165_2507.

● **Predvidena uporaba**

Izdelek se uporablja za rezanje primernih živil, na primer kruha, sira ali salam. Kakršna koli drugačna uporaba izdelka od tiste, ki je navedena zgoraj, je prepovedana in lahko vodi v telesne poškodbe in/ali škodo.

Izdelek je zasnovan za uporabo v gospodinjstvih. Izdelek ni primeren za komercialno uporabo.

Proizvajalec ne sprejema nikakršne odgovornosti za poškodbe, ki so posledica neprimerne uporabe.

● **Obseg dobave**


Ko izdelek odstranite iz embalaže, preverite, ali ste prejeli vse sestavne dele ter ali so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1 Potiskalo
- 1 Polnilni lijak
- 3 Stožčasta rezila: tagliatelle, linguini, špageti
- 1 Pogonski vstavek


- 1 Motorna enota
- 1 Zbiralna posoda
- 2 Stožec za ožemanje (velik in majhen)
- 1 Cedilo
- 1 Držalo za cedilo
- 1 Dulec
- 1 Čistilna krtača
- 1 Uporabniški priročnik

● **Seznam delov**

(Sl. A)

- 1 Potiskalo
- 2 Polnilni lijak
- 3 3 stožčasta rezila: tagliatelle (8 mm), linguini (6 mm), špageti (3 mm)
- 4 Pogonski vstavek
- 5 Gumb za vklop/izklop 
- 6 Prostor za shranjevanje kabla
- 7 Motorna enota
- 8 Zbiralna posoda
- 9 Velik stožec za ožemanje
- 10 Majhen stožec za ožemanje
- 11 Cedilo
- 12 Držalo za cedilo
- 13 Dulec
- 14 Čistilna krtača

● **Tehnični podatki**

Vhodna napetost:	220–240 V~, 50–60 Hz
Razred zaščite:	II/ 
Vhodna moč:	80 W
Poraba energije v načinu izklopa:	0,0 W
Dolžina kabla:	100 cm
Čas neprekinjenega delovanja:	3 min

OPOMBA: Čas neprekinjenega delovanja tega izdelka je 3 minute. Izdelek lahko deluje največ 30 sekund, nato mora mirovati 1 minuto. Čas neprekinjenega delovanja označuje, kako dolgo lahko izdelek uporabljate, da se motor ne pregreje in poškoduje. Po navedenem času neprekinjenega delovanja mora izdelek ostati izklopljen, dokler se motor do konca ne ohladi.



Splošna varnostna navodila

PRED UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI VARNOSTNIMI INFORMACIJAMI IN NAVODILI ZA UPORABO! ČE IZDELEK IZROČITE TRETJI OSEBI, PRILOŽITE TUDI VSO DOKUMENTACIJO.

V primeru poškodb, ki so posledica neupoštevanja tega uporabniškega priročnika, je garancijski zahtevek neveljaven! Za posledične poškodbe ne prevzemamo nikakršne odgovornosti! V primeru materialne škode ali telesnih poškodb, ki so posledica nepravilnega ravnanja oziroma neupoštevanja varnostnih navodil, ne sprejemamo nobene odgovornosti!

Otroci in osebe z omejitvami

⚠ OPOZORILO! TVEGANJE ZA SMRT OZIROMA NEVARNOST NESREČ ZA MALČKE IN OTROKE!

Otrok v bližini embalažnega materiala nikoli ne pustite brez nadzora. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve. Otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti. Otroci naj se ne približujejo embalažnemu materialu.

- Tega izdelka ne smejo uporabljati otroci.
- Izdelek in kabel hranite stran od otrok.
- Napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otrokom nikoli ne dovolite, da se igrajo s tem izdelkom.

Električna varnost

- Kabel vedno držite za vtič, nikoli ne vlecite za kabel.

- Na kabel ne postavite pohišstva ali drugih težkih predmetov in ga nikakor ne upognite, predvsem pri vtiču.
 - Da se izognete poškodbam izdelka, kabla ne položite na vroča ali ostra mesta ali robove.
 - Ne uporabljajte adapterjev ali podaljškov, ki niso v skladu z veljavnimi varnostnimi standardi, in ne prireajte kabla!
 - Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba, da preprečite nevarnosti.
 - Na kablju nikoli ne naredite vozla in ga ne zvežite skupaj z drugimi kabli.
 - Kabel mora biti nameščen tako, da nihče ne more stopiti nanj in ne more nikogar ovirati. Obstaja nevarnost telesne poškodbe.
 - Če je izdelek poškodovan, če so v ohišje prišle tekočine ali predmeti, če je bil izpostavljen dežju ali vlagi, če ne deluje pravilno ali če je padel, so potrebna popravila.
 - V primeru dima, nenavadnih zvokov ali vonjav kabel izdelka takoj odstranite iz vtičnice. V teh primerih izdelek neahajte uporabljati in naj ga pregleda strokovnjak.
 - Kakršna koli popravila lahko izvaja samo proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba.
 - Nikoli ne odpirajte ohišja izdelka.
 - Če pride do izpada električnega toka, bo izdelek ostal vklopljen in po izpadu nadaljeval z delovanjem. V primeru izpada električnega toka izdelek vedno odklopite iz vtičnice.
 - Izdelek prenehajte uporabljati, če je naprava ali dodatki poškodovani.
- ⚠ OPOZORILO!** Zagotovite naslednje:
- na izdelek ne vplivajo nobeni neposredni viri toplote (npr. grelniki);
 - izdelek ni izpostavljen neposredni sončni svetlobi ali močni umetni svetlobi;
 - preprečen je stik z vodo, ki prši ali kaplja, in agresivnimi tekočinami;

- izdelek se ne uporablja v bližini vode, predvsem pa se izdelka ne sme potopiti v vodo. Na izdelek ali v njegovo bližino ne postavljajte predmetov, ki so napolnjeni s tekočinami, npr. vaz ali pijač;
- na izdelku ali v njegovi bližini ni nobenih virov odprtega ognja (npr. gorečih sveč);
- v izdelek niso prišli nobeni tujki;
- izdelek ni izpostavljen prevelikim udarcem ali vibracijam.
- izdelek ni izpostavljen ekstremnim temperaturnim nihanjem, saj se lahko v nasprotnem primeru začne nabirati vlaga in lahko pride do kratkega stika. Če je izdelek izpostavljen ekstremnim temperaturnim nihanjem, počakajte (pribl. 2 h), preden ga zaženete, dokler ne doseže sobne temperature.
- Pazite, da v predel okoli vrtljivega rezila ne pridejo dolgi lasje, kravate ali deli ohlapnih oblačil, saj se lahko zataknejo.
- Z rokami nikoli ne segajte proti vrtljivemu rezilu.
- Pred menjavo dodatkov ali približevanjem delom, ki se med uporabo premikajo, izklopite napravo in jo izključite iz napajanja.
- Ko izdelek pustite brez nadzora, preden ga sestavite, razstavite in očistite, ga vedno izklopite iz vtičnice.
- Rezilo je zelo ostro. Z rokami nikoli ne segajte v bližino rezila. Po izklopu izdelka se bo mehanizem nekaj časa še premikal. Počakajte, da se rezilo ustavi!
- Zaradi nepravilne uporabe izdelka lahko pride do poškodb, kot so ureznine na prstu ali druge hujše poškodbe.

Delovanje

⚠ SVARILO! Tveganje za telesne poškodbe!

- Z izdelkom uporabljajte samo priložene dodatne komponente.

⚠ SVARILO! Tveganje za telesne poškodbe!

Manjših kosov hrane nikoli ne pomikajte proti okroglim stožčastim rezilom **3** z golimi rokami! Vedno uporabite priloženo potiskalo **1**. V nasprotnem primeru lahko pride do poškodb.

- Ta izdelek je treba uporabljati s potiskalom **1** in polnilnim lijakom **2**, razen če zaradi velikosti in oblike živila, ki ga režete, njuna uporaba ni mogoča.
- Izdelka nikoli ne upravljajte brez okroglega rezila.
- Pred uporabo izdelka imejte vedno nameščena stožčasta rezila **3**.
- Nikoli ne poskušajte rezati naslednjih stvari:
 - pakiranih ali zamrznjenih živil
 - ledenih kock
 - živil s kostmi
 - oreščkov z lupinamiTo lahko poškoduje izdelek.
- Ko izdelek nehate uporabljati ali ga pustite brez nadzora, vedno odstranite vtič iz vtičnice.
- Izdelek postavite na stabilno, ravno površino in nanj ne odložite nobenega predmeta.

- Ta izdelek ni zasnovan za uporabo v zelo vročih, vlažnih ali prašnih prostorih. Glejte podatke o temperaturi delovanja in vlažnosti pri delovanju.

- ⚠ **OPOZORILO!** Možne poškodbe zaradi zlorabe. Pri ravnanju z ostrimi rezili, praznjenju posod in med čiščenjem bodite previdni.

Čiščenje

- Pred čiščenjem izdelka vedno odstranite vtič iz vtičnice.
- Izdelka nikoli ne čistite tako, da ga potopite v vodo ali držite pod tekočo vodo.
- Pred odstranjevanjem rezila izdelek vedno izključite iz vtičnice.
- Izdelek in njegove dodatke po uporabi očistite (glejte razdelek »Čiščenje in nega«).
- Ne uporabljajte dodatkov, ki niso dobavljeni skupaj z napravo.

● Prva uporaba

- ⚠ **ŽIVLJENJSKA NEVARNOST ZARADI ELEKTRIČNEGA UDARA!** Izdelka ne uporabljajte poleg lijaka, polnega vode!

- Odstranite embalažo.
- Izdelek in njegove dodatke očistite (glejte razdelek »Čiščenje in nega«).

- Izdelek postavite na ravno, suho in čisto površino. Izdelek je opremljen s protizdrsnimi nogicami za varno postavitev.

● Delovanje

Spiralno rezilo

- Pogonski vstavek [4] namestite na motorno enoto [7].
- Vstavite zeleno stožčasto rezilo [3] in ga pritrдите na pogonski vstavek [4].

⚠ OPOZORILO! Rezila na stožčastih rezilih [3] so ostra. Stožčasta rezila [3] primite le za plastične dele.

- Polnilni lijak [2] namestite na zgornji del motorne enote [7] in ga obrnite v smeri urinega kazalca, dokler se ne zaskoči na mesto.

Opomba: Če polnilni lijak [2] ni zaklenjen na mesto, izdelek ne more delovati.

- Zbiralno posodo [8] namestite v motorno enoto [7], da se v njej zbira hrana, potem ko je bila spiralno narezana, naribana ali narezana.
- Iz prostora za shranjevanje kabla [6] odvijte zeleno dolžino kabla.
- Omrežni vtič vstavite v vtičnico.

Opomba: Pri uporabi izdelka za spiralno rezanje: Zadevni kos živila natakните na potiskalo [1].

Opomba: Nabodalo na potiskalu [1] ima ostre robove.

- Živilo skupaj s potiskalom [1] vstavite v polnilni lijak [2]. Zagotovite, da je živilo med vstavljanjem v polnilni vijak [2] središčno poravnano. Izdelek vklopite s pritiskom gumba za vklop/izklop [5].

Opomba: S potiskalom [1] nežno pritiskajte na sestavine, tako da je hrana v stiku s stožčastim rezilom [3].

- Po rezanju izdelek izklopite z gumbom za vklop/izklop [5].

Odstranjevanje spiralnega rezalnika

- Pred odstranjevanjem spiralnega rezalnika se prepričajte, da je izdelek izklopljen in izključen iz električne vtičnice.
- Spiralno rezilo [3] izvlecite z nežnim pritiskanjem s spodnje strani. (Sl. B)
- Opozorilo! Rezila na stožčastih rezilih [3] so ostra. Stožčasta rezila [3] primite le za plastične dele.

Pregled stožčastih rezil [3]

- Sadje in zelenjava, ki sta najbolj primerni za spiralno rezanje, imata čvrsto teksturo, podolgovato obliko in najmanjši premer 60 mm. Če imajo kosi sadja in zelenjave večji premer (> 60 mm), jih razrežite na majhne koščke velikosti približno 52 mm. Če so kosi sadja in zelenjave premajhni (< 35 mm), niso primerni za rezanje.
- Izdelek ni zasnovan za obdelavo posebej mehkih vrst sadja in zelenjave.
- Ožemalnik citrusov uporabite za ožemanje grenivk, pomaranč, limet in limon.

Opomba: Živila, navedena v tabeli, služijo kot vodilo. Izdelek lahko uporabite tudi za obdelavo drugih živil. Ker se lahko trdota živil razlikuje, priporočamo uporabo stožčastih rezil [3].

Živilo (surovo)	1 - Tagliatelle	2 - Linguini	3 - Špageti
Jabolko (odstranjena peška)	✓ (Priporočeno)		-
Hruška (odstranjena peška)	✓ (Priporočeno)	✓	-
Steblo brokolija	✓ (Priporočeno)	✓	✓
Korenje	✓	✓	✓

Živilo (surovo)	1 - Tagliatelle	2 - Linguini	3 - Špageti
Krompir	✓	✓	✓
Kumarica (čvrsta)	✓	✓	✓
Sladek krompir	✓	✓	✓
Rdeča redkev	✓	✓	✓
Redkev	✓	✓	✓
Jedilna bučka	✓	✓	✓

● **Izklopljen način**

- Izdelek se preklopi v izklopljen način, ko je vklopljen brez kakršne koli aktivnosti.
- Ko izdelek nehate uporabljati, pritisnite gumb za vklop/izklop [5], da ga izklopite in da se izdelek vrne v izklopljen način.

● **Ožemalnik citrusov**

- Držalo za cedilo [12] pritrđite na dulec [13], tako da ga nekoliko zavrtite.
- Držalo za cedilo [12] z dulcem [13] vstavite v motorno enoto [7].
- Želeni stožec za ožemanje [9]/[10] namestite v cedilo [11] in na motorno enoto [7] ter zavrtite v smeri urinega kazalca, da ga čvrsto pritrđite.

Opomba: Izdelek ne more delovati, če cedilo [11] ni dobro pritrđeno.

Opomba: Majhen stožec za ožemanje [10] se nahaja v velikem stožcu za ožemanje [9]. Če želite uporabiti majhen stožec za ožemanje [10], pritisnite na dva nasprotna utora in izvlecite velik stožec za ožemanje [9].

Če želite uporabiti velik stožec za ožemanje [9], mora biti pritrđjen na majhen stožec za ožemanje [10]. Zaskoči se na mesto.

- Omrežni vtič vstavite v vtičnico.
- Za vklop izdelka pritisnite gumb za vklop/izklop [5].
- Odrezano površino citrusa pritisnite na stožec za ožemanje [9]/[10].
- Iztisnjen sok teče skozi cedilo [11] v zbiralno posodo [8].

Opomba: Cedilo [11] redno čistite, da preprečite prelivanje.

- Izdelek izklopite s pritiskom gumba za vklop/izklop [5].

Opomba: Stožec za ožemanje [9]/[10] ponovno pritisnite za nekaj sekund, da preostali sok steče v dulec [13].

● **Odstranjevanje ožemalnika**

- Pred odstranjevanjem ožemalnika se prepričajte, da je izdelek izklopljen in izključen iz električne vtičnice.
- Zbiralno posodo [8] odstranite z izdelka.
- Stožec za ožemanje [9]/[10] odstranite iz izdelka.
- Cedilo [11] odstranite iz izdelka, tako da ga nežno zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.
- Držalo za cedilo [12] skupaj z dulcem [13] odstranite z nežnim pritiskanjem s spodnje strani. (Sl. B)

● **Čiščenje in nega**

⚠ **NEVARNOST! Tveganje za električni udar!**

Pred čiščenjem ali vzdrževanjem izdelka: Napajalni vtič izklopite iz vtičnice.

⚠ **NEVARNOST! Tveganje za električni udar!**

Izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.

⚠ **SVARILO! Tveganje za telesne poškodbe!**

Stožčasto rezilo [3] je zelo ostro. Stožčastega rezila [3] nikoli ne držite za rezalno površino, ampak za plastičen del.

⚠ SVARILO! Tveganje za telesne poškodbe!

Pri odstranjevanju in pritrjevanju stožčastega rezila [3] stožčasto rezilo [3] vedno držite za plastični del in se izogibajte dotikanju robov rezila.

⚠ SVARILO! Tveganje za telesne poškodbe!

Stožčasto rezilo [3] lahko pade iz izdelka, če ni ustrezno nameščeno. Med sestavljanjem pazite, da se mehanizem pravilno zaskoči.

● INFORMACIJE

- Pred čiščenjem odstranite omrežni vtič.
- Izdelek očistite takoj po uporabi. Motorne enote [7] ne smete nikoli postaviti v vodo, temveč samo obrisati z vlažno krpo. Po potrebi na krpo dodajte blago čistilno sredstvo. Potem ohišje obrišite z vlažno krpo brez čistilnega sredstva.
- Vse snemljive dele (potiskalo [1], polnilni lijak [2], stožčasta rezila [3], pogonski vstavek [4], zbiralna posoda [8], lijaka za ožemanje [9]/[10], cedilo [11], držalo za cedilo [12]) je mogoče pomivati v pomivalnem stroju.
- Po čiščenju pustite dele, da se posušijo.

Čiščenje stožčastega rezila [3]






- Pri čiščenju stožčastih rezil [3] in nabodala bodite previdni zaradi ostrega rezila in robov. Uporabite priloženo čistilno krtačo [14] in držite le plastične dele stožčastih rezil [3].

Opomba: Priporočamo nežno čiščenje stožčastih rezil [3] s toplo tekočo vodo.

Čiščenje ožemalnika citrusov

- Pri čiščenju cedila [11], dulca [13] večkrat pritisnite na črpalko, da izperete ostanke sredice.

Opomba: Preden cedilo [11], držalo cedila [12] in dulec položite v pomivalni stroj, jih očistite.

			
	✓	✓	x
	✓	✓	✓

● Shranjevanje

- Pred shranjevanjem izdelek očistite.
- Po potrebi kabel nežno položite v prostor za shranjevanje kabla [6].
- Izdelek hranite izven dosega otrok. Obstaja tveganje za telesne poškodbe zaradi ostrih stožčastih rezil [3].
- Kadar izdelek ni v uporabi, ga hranite v originalni embalaži.
- Izdelek shranjujte na suhem mestu.

● Recepti

● Klasični bučkini rezanci z marinaro

Sestavine:

2	veliki jedilni bučki
1 skodelica	omake marinara
1 jedilna žlica	oljčnega olja
-	Nariban parmezan
-	Sol
-	popra

Navodila:

1. Jedilni bučki spiralno narežite na rezance.
2. V ponvi na srednji temperaturi segrejte oljčno olje.
3. Dodajte rezance in jih pražite od 2 do 3 minute, da se zmehčajo.
4. Dodajte omako marinara in premešajte, da se segreje.
5. Začinite s soljo in poprom. Potresite s parmezanom in takoj postrezite.

● Rezanci iz sladkega krompirja s česnom in maslom

Sestavine:

1	velik sladek krompir (olupljen)
2 jedilni žlici	masla
2 stroka	česna (sesekljane)
-	Svež peteršilj
-	Sol

Navodila:

1. Sladek krompir spiralno narežite na rezance.
2. V ponvi na srednji temperaturi stopite maslo. Dodajte česen in kuhajte 1 minuto, da zadiši.
3. Dodajte rezance iz sladkega krompirja. Pražite od 5 do 7 minut, da se zmečkajo.
4. Posolite in posujte s svežim peteršiljem.

● Kumarična solata s prelivom iz limone in kopra

Sestavine:

2	veliki kumarici
¼ skodelice	grškega jogurta
1 jedilna žlica	limoninega soka
1 čajna žlička	svežega kopra (nasekljanega)
-	Sol
-	Poper

Navodila:

1. Kumarici spiralno narežite. Osušite ju s papirnato brisačo, da odstranite odvečno vodo.
2. V posodi zmešajte grški jogurt, limonin sok, koper, sol in poper.
3. Kumarične rezance prelijte s prelivom. Pred serviranjem solato ohlajajte 10 minut.

● Hiter Pad Thai s korenjem in narezano papriko

Sestavine:

2	korenja (olupljena)
1	paprika (očiščena)
2 jedilni žlici	arašidovega masla
1 jedilna žlica	sojine omake
1 čajna žlička	limetnega soka
1 čajna žlička	med

Navodila:

1. Korenje in papriko spiralno narežite.
2. V majhni posodi zmešajte arašidovo maslo, sojino omako, limetin sok in med, da nastane omaka.
3. Surove zelenjavne rezance zmešajte z omako, da so enakomerno prekriti. Posujte z narezanimi arašidi (izbirno).

● Jabolčna solata s cimetom

Sestavine:

2 hrustljavi	jabolki (kot so Honeycrisps ali Granny Smith)
1 jedilna žlica	limoninega soka
1 čajna žlička	medu
Ščepec	cimeta

Navodila:

1. Jabolka narežite v spirale (uporabite 8-mm rezilo [3](#), ki naredi rezance v obliki trakov).
2. Jabolka nemudoma prelijte z limoninim sokom, da preprečite rjavenje.
3. Pokapljajte z medom in potresite s cimetom. Postrezite kot zdravo sladico ali prigrizek.

● Solata iz pese in kozjega sira

Sestavine:

2–3 surove	pese (olupljene)
1 jedilna žlica	oljčnega olja
1 jedilna žlica	balzamičnega kisa
-	Nadrobljen kozji sir
-	Orehi

Navodila:

1. Spiralno narežite surovi pesi (pazite, saj lahko pesa pušča madeže).
2. Zmešajte oljčno olje in balzamični kis.
3. Pesine rezance prelijte s prelivom. Posujte z nadrobljenim kozjim sirom in orehi.

● Klobasa in bučkini rezanci v ponvi

Sestavine:

2	jedilni bučki (spiralno narezani)
2	predhodno kuhani klobasi (narezani)
½ skodelice	češnjevega paradižnika (prepolovljenega)
1 čajna žlička	italijanskih začimb

Navodila:

1. V ponvi popražite rezine klobase, da porjavijo. Dodajte češnjeve paradižnike in kuhajte 2 minuti.
2. Dodajte bučne rezance in italijanske začimbe. Pražite še od 2 do 3 minute, da se rezanci segrejejo, vendar so še vedno čvrsti. Postrezite.

● Krompirjevi rezanci s karijem in kokosom

Sestavine:

2	velika krompirja (olupljena)
½ skodelice	kokosovega mleka
1 jedilna žlica	karija v prahu
-	Sol

Navodila:

1. Krompir spiralno narežite. Rezance sperite v hladni vodi, da odstranite odvečen škrob.
2. V ponvi segrejte kokosovo mleko in kari v prahu.
3. Dodajte krompirjeve rezance, pokrijte in pustite, da rahlo vre od 5 do 7 minut, da se zmehča. Posolite.

● Preprosti krompirjevi rezanci s pestom (brez kuhanja)

Sestavine:

2-3	krompirja (olupljena)
2 jedilni žlici	pesta (kupljenega v trgovini)
1 jedilna žlica	oljčnega olja
	Parmezan

Navodila:

1. Krompir spiralno narežite. Dobro ga sperite in osušite.
2. V veliki ponvi na srednji temperaturi segrejte oljčno olje. Dodajte krompirjeve rezance in kuhajte od 8 do 10 minut, občasno premešajte, dokler niso rezanci mehki in nekoliko hrustljavi.
3. Odstranite s štedilnika in vmešajte pesto, dokler ne prekrije rezancev. Potresite s parmezanom.

● Klasičen grenivkin napitek z medom

Sestavine:

1 velika	rdeča grenivka
1 velika	pomaranča (npr. Navel ali Valencia)
1 čajna žlička	medu (ali po okusu)
-	Ledene kocke
-	Vejica sveže mete za okras (izbirno)

Navodila:

1. Greniv in pomarančo temeljito operite. Poševno ju prerežite na pol.
2. S pomočjo ožemalnika citrusov ožemite vsako polovico sadja.
3. Med vmešajte v svež sok, da se popolnoma raztopi.
4. V kozarec dodajte led, ga prelijte s sokom in okrasite z vejico mete. Takoj postrezite.

● **Odstranjanje**

Emblaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne mas / 20-22: papir in karton / 80-98: vezni materiali.



O možnostih odstranjanja odsluženega izdelka se lahko pozanimate pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimate pri svoji pristojni občinski upravi.

● **Garancija**

● **Postopek pri uveljavljanju garancije**

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 525165_2507) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

● **Servis**



Servis Slovenija

Tel.: 080 080917

E-Mail: owim@lidl.si



Srbska oznaka o skladnosti



Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 080 080917



Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.



12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka,
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda



Seznam použitých piktogramů	Strana 48
Úvod	Strana 49
Zamýšlené použití	Strana 49
Rozsah dodávky	Strana 49
Seznam dílů	Strana 49
Technické údaje	Strana 49
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana 50
První použití	Strana 53
Provoz	Strana 53
Režim vypnuto	Strana 55
Odšťavňovač citrusů	Strana 55
Odstranění odšťavňovače	Strana 55
Čištění a péče	Strana 55
INFO	Strana 55
Skladování	Strana 56
Recepty	Strana 56
Klasické cuketové nudle (zudle) s marinara omáčkou	Strana 56
Česnekové a máslové sladké bramborové nudle	Strana 56
Okurkový nudlový salát s citronovo-koprovým dresinkem	Strana 57
Rychlý Pad Thai s nudlemi z mrkve a papriky	Strana 57
Jablečný salát „Ribbon“ se skořicí	Strana 57
Salát z červené řepy a kozího sýra	Strana 57
Pánev s klobásou a cuketovými nudlemi	Strana 58
Kari kokosové bramborové nudle	Strana 58
Jednoduché bramborové nudle s pestem (bez vaření)	Strana 58
Klasický grapefruitový a medový twist	Strana 58
Zlikvidování	Strana 59
Záruka	Strana 59
Postup v případě uplatňování záruky	Strana 59
Servis	Strana 59

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 zasuněte je do pohonné vložky [4].
- ⚠ **VAROVÁNÍ!** Čepel na čepelových kuželích [3] jsou ostré; čepelové kužely [3] zvedejte pouze za plastové části.
- Nasadte 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 potraviny 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! Čepel 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 vodítko; 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	✓	✓	✓
Červené ředkvičky	✓	✓	✓

Potraviný (syrové)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Špagety
Ředkvičky	✓	✓	✓
Cuketa	✓	✓	✓

● Režim vypnuto

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

● Odšťavňovač citrusů

- Připevněte 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].
- Výlisovaná šťáva protéká sítkem [11] do sběrné nádoby [8].

Poznámka: Pravidelně čistěte sítka [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 sítka [11] z výrobku.
- Jemným zatlačením zespodu 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 zajištěte 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 (pěchovadlo [1], plnicí trychtýř [2], čepelové kužely [3], pohonná vložka [4], sběrná nádoba [8], lisovací kužely [9]/[10], sítko [11], držák sítka [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 sítka [11], výlevky [13] opakovaným stisknutím čerpadla vypláchněte zbytky dužiny.

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

			
	✓	✓	x
	✓	✓	✓

● 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 nezměknu.
4. Přilijte marinara omáčku, promíchejte a prohřejte.
5. Dochutěte 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 nakrájejte na nudle.
2. Na pánvi na středním plameni rozpustíte máslo. Přidejte česnek a vařte 1 minutu, dokud nezačne vonět.

- Přidejte sladké bramborové nudle. Smažte 5–7 minut, dokud nezměkne.
- 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:

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

● Rychlý Pad Thai s nudlemi z mrkev 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:

- Mrkev a papriku nakrájejte na spirály.
- V malé misce vyšlehejte arašídové máslo, sójovou omáčku, limetkovou šťávu a med a připravte omáčku.


- 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:

- Jablka nakrájejte na spirály (použijte kužel s 8mm čepelí , která vytváří nudle ve tvaru stuhu).
- Jablečné stuhu ihned pokapejte citronovou šťávou, aby nezhnědly.
- 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:

- Syrovou řepu nakrájejte na spirály (pozor, může obarvit výrobek!).
- Našlehejte olivový olej a balzamikový ocet.
- 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. Dochufte 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 následujícím významem: 1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.



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 směrníků 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 vyskytly 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 používaný 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



Srbské označení shody



Zoznam použitých piktogramov	Strana 61
Úvod	Strana 62
Zamýšľané použitie	Strana 62
Rozsah dodávky	Strana 62
Zoznam dielov	Strana 62
Technické údaje	Strana 62
Všeobecné bezpečnostné pokyny	Strana 63
Prvé použitie	Strana 66
Obsluha	Strana 67
Režim vypnutia	Strana 68
Odšťavovač citrusov	Strana 68
Odstránenie odšťavovača	Strana 68
Čistenie a starostlivosť	Strana 68
INFO	Strana 69
Skladovanie	Strana 69
Recepty	Strana 69
Klasické cuketové rezance (zoodles) s marinárou	Strana 69
Cesnakové a maslové sladké zemiakové rezance	Strana 69
Uhorkový šalát s citrónovo-kôprovou zálievkou	Strana 70
Rýchle Pad Thai s mrkvou a paprikou	Strana 70
Jablkový šalát „stuha“ so škoriceou	Strana 70
Šalát z repy a kozieho syra	Strana 70
Klobása a zoodle na panvici	Strana 71
Kari kokosové zemiakové rezance	Strana 71
Jednoduché zemiakové rezance s pestom (bez varenia)	Strana 71
Klasický grapefruit s medom	Strana 71
Likvidácia	Strana 72
Záruka	Strana 72
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana 72
Servis	Strana 72

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.
			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], sitko [11], držiak sitka [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 udržiajte 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 kuželoch [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 uistíte, že je výrobok vypnutý a odpojený zo zásuvky.
- Vyberte čepeľové kužele [3] jemným stlačením zospodu. (Obr. B)
- Varovanie! Čepele na čepeľových kuželoch [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	✓	✓	✓
Uhorka (pevná konzistencia)	✓	✓	✓

Potraviny (surové)	1 - Rezance	2 - Linguine	3 - Špagety
Sladký zemiak	✓	✓	✓
Červená reďkovka	✓	✓	✓
Reďkovka	✓	✓	✓
Cuketa	✓	✓	✓

● Režim vypnutia

- Výrobok sa po zapojení do siete prepne do režimu vypnutia bez akejkoľvek 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 po pevne upvnili.

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 nedržte výrobok pod tečúcou vodou.

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo poranenia!

Čepelové kužele [3] sú veľmi ostré. Nikdy nedržte čepelové kužele [3] za rezací povrch, ale za plastovú časť.

⚠ UPOZORNENIE! Nebezpečenstvo poranenia!

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

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo poranenia!

Čepelové kužele [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 očistite 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 kužele [3], pohonná vložka [4], zberná nádoba [8], lisovacie kužele [9]/ [10], sito [11], držiak sitka [12]) sú vhodné do umývačky riadu.
- Po vyčistení nechajte všetky časti vyschnúť.

Pri čistení čepeľového kužela [3]






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

Poznámka: Odporúčame jemne očistiť čepeľové kužele [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 vyčistite sito [11], držiak sita [12] a výtok.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

● 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 kuželov [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 prehriala.
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 škorice

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 kužeľ s 8 mm čepeľou [3], ktorá vytvára rezance podobné stuhám).
2. Jablkové pásiky ihneď pokvapajte citrónovou šťavou, aby nezhnedli.
3. Pokvapajte medom a posypte škorice. 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 dresingom. 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. Dochuňte 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 ľadom, 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.



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 prísnyimi 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.

Akékoľvek 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















Srbské označenie zhody



Popis korištenih piktograma	Stranica 74
Uvod	Stranica 75
Predviđena upotreba	Stranica 75
Sadržaj isporuke	Stranica 75
Popis dijelova	Stranica 75
Tehnički podaci	Stranica 75
Opće sigurnosne napomene	Stranica 76
Prva upotreba	Stranica 80
Rad	Stranica 80
Način rada u isključenom stanju	Stranica 81
Preša za citruse	Stranica 81
Uklanjanje preše za citruse	Stranica 81
Čišćenje i njega	Stranica 81
INFORMACIJE	Stranica 82
Skladištenje	Stranica 82
Recepti	Stranica 82
Klasični rezanci od tikvica (zoodles) s umakom marinara	Stranica 82
Rezanci od slatkog krumpira sa češnjakom i maslacem	Stranica 83
Salata od rezanaca od krastavaca s preljevom od limuna i kopra	Stranica 83
Brzi Pad Thai s rezancima od mrkve i paprike	Stranica 83
Salata od jabuka u vrpčama i cimetom	Stranica 83
Salata od rezanaca od cikle i kozjeg sira	Stranica 84
Jelo iz tave s kobasicom i spiralnim rezancima od tikvica	Stranica 84
Rezanci od krumpira u umaku od kokosa i curryja	Stranica 84
Jednostavni rezanci od krumpira s pestom (bez kuhanja)	Stranica 84
Klasični twist od grejpa i meda	Stranica 85
Zbrinjavanje	Stranica 85
Jamstvo	Stranica 85
Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom	Stranica 86
Servis	Stranica 86

Popis korištenih piktograma

U ovom korisničkom priručniku i na ambalaži upotrebljavaju se sljedeća upozorenja:

	<p>Ovaj simbol znači da je pri upotrebi proizvoda potrebno poštovati upute za upotrebu.</p>		<p>Oprez – rizik od strujnog udara!</p>
	<p>OPASNOST! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom riječi „Opasnost“ označava opasnost visoke razine rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati smrću ili teškim ozljedama.</p>		<p>Sigurno za hranu Ovaj proizvod nema negativan učinak na okus ili miris.</p>
	<p>UPOZORENJE! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom riječi „Upozorenje“ označava opasnost srednje razine rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati smrću ili teškim ozljedama.</p>		<p>Proizvod upotrebljavajte samo u suhim zatvorenim prostorima.</p>
	<p>OPREZ! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom riječi „Oprez“ označava opasnost niske razine rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati manjim ili srednje teškim ozljedama.</p>		<p>Simbol za proizvod razreda zaštite II</p>
	<p>NAPOMENA! Ovaj simbol u kombinaciji s riječi „Napomena“ pruža dodatne korisne informacije.</p>		<p>Oznaka CE označava sukladnost s relevantnim EU direktivama koje su primjenjive za ovaj proizvod.</p>
<p>Hz</p>	<p>Hertz (frekvencija napajanja)</p>		<p>Informacije o sigurnosti Upute za upotrebu</p>
	<p>Potiskivač 1, lijevak za punjenje 2, 3 nastavka za rezanje 3, umetak pogona 4, prihvatna posuda 8, veliki pritisni konus 9, mali pritisni konus 10, sito 11, držač sita 12 i izljev 13 mogu se prati u perilici posuđa.</p>	<p>W</p>	<p>Vat</p>

2 U 1: SPIRALNI REZAČ I PREŠA ZA CITRUSE

● Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Ovom kupnjom odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod. Uputa za uporabu je sastavni dio ovog proizvoda. Ona sadrži važne upute o sigurnosti, uporabi i uklanjanju otpada. Prije upotrebe proizvoda upoznajte se sa svim njegovim uputama za korištenje i sigurnosnim uputama. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Ukoliko proizvod dajete nekoj drugoj osobi, predajte toj osobi također i sve upute.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pregledati na stranici www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda otvorit će vam se internetska stranica Lidl usluga (www.lidl-service.com) na kojoj možete otvoriti priručnik s uputama unošenjem broj artikla (IAN) 525165_2507.

● Predviđena upotreba

Ovaj proizvod upotrebljava se za rezanje odgovarajućih namirnica, kao što su kruh, sir ili kobasice. Svaka upotreba proizvoda koja nije prethodno navedena je zabranjena i može dovesti do ozljeda i/ili oštećenja.

Proizvod je predviđen za upotrebu u kućanstvu. Proizvod nije prikladan za komercijalnu upotrebu.

Proizvođač ne preuzima odgovornost za oštećenja nastala zbog nepropisne upotrebe.

● Sadržaj isporuke


Nakon raspakivanja proizvoda provjerite je li isporuka potpuna i jesu li svi dijelovi u dobrom stanju. Prije upotrebe uklonite sav ambalažni materijal.

- 1 Potiskivač
- 1 Lijevak za punjenje
- 3 nastavka za rezanje: tagliatelle, linguine, spaghetti
- 1 Umetak pogona

- 1 Jedinica motora
- 1 Posuda za prihvat
- 2 pritisna konusa (veliki i mali)
- 1 Sito
- 1 Držač sita
- 1 Izljev
- 1 Četka za čišćenje
- 1 Korisnički priručnik

● Popis dijelova

(sl. A)

- 1 Potiskivač
- 2 Lijevak za punjenje
- 3 3 nastavka za rezanje: tagliatelle (8 mm), linguine (6 mm), spaghetti (3 mm)
- 4 Umetak pogona
- 5 Gumb za uključivanje/isključivanje 
- 6 Prostor za odlaganje kabela
- 7 Jedinica motora
- 8 Posuda za prihvat
- 9 Veliki pritisni konus
- 10 Mali pritisni konus
- 11 Sito
- 12 Držač sita
- 13 Izljev
- 14 Četka za čišćenje

● Tehnički podaci

Ulazni napon: 220 – 240 V~,
50 – 60 Hz

Stupanj zaštite: II/

Ulazna snaga: 80 W

Potrošnja snage u
isključenom stanju: 0,0 W

Duljina strujnog
kabela: 100 cm

Vrijeme neprekidnog
rada: 3 min

❗ NAPOMENA! Vrijeme kontinuiranog rada ovog proizvoda je 3 minute. Neprekidni rad proizvoda ne smije trajati duže od 30 sekundi, a zatim je potrebno napraviti stanku od 1 minute. Vrijeme kontinuiranog rada pokazuje koliko dugo možete upotrebljavati proizvod prije nego što se pregrije i ošteti motor. Nakon razdoblja neprekidnog rada, proizvod mora ostati isključen dok se motor potpuno ne ohladi.



Opće sigurnosne napomene

**PRIJE UPOTREBE
PROIZVODA UPOZNAJTE
SE SA SVIM SIGURNOSNIM
NAPOMENAMA I
UPUTAMA ZA UPOTREBU!
KADA OVAJ PROIZVOD
PROSLJEĐUJETE DRUGIM
OSOBAMA, PRILOŽITE I SVU
DOKUMENTACIJU!**

U slučaju oštećenje uslijed nesukladnosti d ovim korisničkim priručnikom, jamstveni zahtjev će biti nevažeći! Proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedične štete! Proizvođač ne preuzima odgovornost u slučaju materijalnih šteta ili tjelesnih ozljeda uzrokovanih nepravilnim rukovanjem ili nepridržavanjem sigurnosnih napomena!

Djeca i osobe s invaliditetom

⚠ UPOZORENJE!

OPASNOST ZA ŽIVOT ILI OPASNOST OD NESREĆE ZA DOJENČAD I DJECU!

Djecu nemojte nikada ostavljati bez nadzora s ambalažnim materijalom. Ambalažni materijal predstavlja opasnost od gušenja.

Djeca često podcjenjuju opasnosti. Djecu uvijek držite podalje od ambalažnog materijala.

- Djeca ne smiju upotrebljavati ovaj proizvod.
- Proizvod i njegov kabel napajanja držite dalje od djece.
- Ovaj proizvod mogu upotrebljavati osobe ograničenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućene u sigurnu upotrebu proizvoda te ako razumiju potencijalne opasnosti.
- Nemojte dopustiti djeci da se igraju s ovim proizvodom.

Električna sigurnost

- Strujni kabel uvijek držite za strujni utikač i nemojte ga povlačiti.
 - Nemojte stavljati namještaj ili druge teške predmete na strujni kabel i pazite da ga ne savijate, posebno kod strujnog utikača.
 - Kako biste izbjegli oštećenje proizvoda, strujni kabel nemojte stavljati preko vrućih ili oštih površina ili rubova.
 - Nemojte upotrebljavati utikače adaptera ili produžne kabele koji ne ispunjavaju zahtjeve važećih sigurnosnih standarda i nemojte obavljati preinake na strujnom kabelu!
 - Ako je strujni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
 - Strujni kabel nemojte nikada vezati u čvor i nemojte ga vezati zajedno s drugim kabelima.
 - Strujni kabel treba postaviti tako da nitko ne može stati na njega ili se spotaknuti o njega. Postoji rizik od ozljeda.
 - Popravci su potrebni ako je proizvod oštećen, ako su u kućište proizvoda dospjeli tekućina ili predmeti, ako je proizvod bio izložen kiši ili vlazi, ako proizvod ne radi propisno ili je pao.
 - Ako se pojavi dim, neobični zvukovi ili mirisi, strujni kabel odmah isključite iz strujne utičnice. U tim slučajevima, prestanite upotrebljavati proizvod i odnesite ga na pregled stručnoj osobi.
 - Popravke smije obavljati samo proizvođač, servisna služba ili slično kvalificirana osoba.
 - Nemojte nikada otvarati kućište proizvoda.
 - U slučaju nestanka struje, proizvod ostaje uključen i nastavlja s radom nakon povratka strujnog napajanja. U slučaju nestanka struje, proizvod uvijek isključite iz strujne utičnice.
 - Prestanite upotrebljavati proizvod ako su uređaj ili dodatna oprema oštećeni.
- ⚠ UPOZORENJE!** Vodite računa o sljedećem:
- Proizvod se ne smije izlagati izravnim izvorima topline (npr. grijalicama).

- Proizvod se ne smije izlagati izravnom sunčevu svjetlu ili jakom umjetnom svjetlu.
- Potrebno je izbjegavati kontakt proizvoda s prskajućom ili kapajućom vodom i agresivnim tekućinama.
- Proizvod se ne smije upotrebljavati u blizini vode, a posebno se ne smije uranjati u tekućine. Na proizvod ili blizu proizvoda nemojte stavljati predmete napunjene tekućinom, kao što su vaze i pića.
- Na proizvodu ili u blizini proizvoda ne smiju biti otvoreni izvori plamena (npr. zapaljene svijeće).
- U proizvod ne smiju dospjeti strani predmeti.
- Proizvod se ne smije izlagati prekomjernim udarcima ili vibracijama.
- Proizvod se ne smije izlagati ekstremnim temperaturnim promjenama, jer se u suprotnom može stvoriti kondenzacija i uzrokovati kratki spoj. Ako je proizvod bio izložen ekstremnim temperaturnim promjenama, prije upotrebe pričekajte

(oko 2 sata) dok ne dostigne sobnu temperaturu.

Rad

⚠ OPREZ! Rizik od ozljeda!

- Pri upotrebi proizvoda upotrebljavajte samo priloženu dodatnu opremu.
- Držite dugu kosu, kravate i široku odjeću podalje od područja oko rotirajućeg noža gdje bi se mogli zahvatiti.
- Nemojte nikada posezati rukama prema rotirajućem nožu.
- Prije zamjene dodatne opreme ili približavanja dijelovima koji se kreću tijekom upotrebe, isključite uređaj i odspojite ga od strujnog napajanja.
- Kada ga ostavljate bez nadzora, prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja, proizvod uvijek isključite iz strujne utičnice.
- Nož je vrlo oštar. Nemojte nikada približavati ruke nožu. Nakon isključivanja proizvoda, mehanizam se nastavlja kratko vrijeme kretati. Pričekajte da se nož zaustavi!

- Nepravilna upotreba proizvoda može uzrokovati ozljede poput porezotina na prstima ili druge ozbiljne ozljede.

⚠ OPREZ! Rizik od ozljeda!

- Nikada ne usmjeravajte male komade namirnica prema okruglim nastavcima za rezanje **3** golim rukama! Uvijek upotrebljavajte priloženi potiskivač **1**. U protivnom može doći do ozljeda.
- Ovaj proizvod se mora upotrebljavati s potiskivačem **1** i postavljenim lijevkom za punjenje **2**, osim ako veličina i oblik namirnice za rezanje ne dopuštaju njihovu upotrebu.
 - Proizvod nemojte nikada upotrebljavati bez kružnog noža.
 - Prije upotrebe proizvoda uvijek postavite nastavke za rezanje **3** na predviđeno mjesto.
 - Nemojte nikada pokušavati rezati sljedeće:
 - Zapakirane ili smrznute namirnice
 - Kockice leda
 - Hranu s kostima
 - Orašaste plodove s ljuskomTako možete oštetiti proizvod.

- Nakon upotrebe proizvoda ili kada proizvod ostavljate bez nadzora, uvijek izvucite strujni utikač iz strujne utičnice.
- Proizvod postavite na čvrstu, ravnu površinu i nemojte stavljati nikakve predmete na njega.
- Proizvod nije predviđen za upotrebu u vrlo vrućim, vlažnim ili prašnjavim prostorijama. Obratite pažnju na radnu temperaturu i vlažnost.

⚠ UPOZORENJE! U slučaju nepravilne upotrebe moguće su ozljede. Budite oprezni pri rukovanju oštrim reznim noževima, pražnjenju posude i tijekom čišćenja.

Čišćenje

- Prije čišćenja proizvoda uvijek izvucite strujni utikač iz strujne utičnice.
- Proizvod nemojte nikada uranjati u vodu niti ga držati pod tekućom vodom radi čišćenja.
- Prije uklanjanja noža, proizvod uvijek isključite iz strujne utičnice.
- Proizvod i pripadajuću dodatnu opremu očistite nakon upotrebe (vidjeti odjeljak „Čišćenje i njega”).

- Nemojte upotrebljavati dodatnu opremu koja nije isporučena s proizvodom.

● Prva upotreba

⚠ OPASNOST PO ŽIVOT OD STRUJNOG UDARA! Ovaj proizvod nemojte upotrebljavati u blizini sudopera napunjenog vodom!

- Uklonite ambalažu.
- Očistite proizvod i pripadajuću dodatnu opremu (vidjeti odjeljak „Čišćenje i njega“).
- Proizvod postavite na ravnu, suhu i čistu površinu. Proizvod ima protuklizne nožice za učvršćivanje postolja.

● Rad

Spiralni rezač

- Postavite umetak pogona [4] na jedinicu motora [7].
- Umetnite željene nastavke za rezanje [3] i postavite ih u umetak pogona [4].

⚠ UPOZORENJE! Noževi na nastavcima za rezanje [3] su oštri; nastavke za rezanje [3] podižite samo za plastične dijelove.

- Postavite lijevak za punjenje [2] na gornji dio jedinice motora [7] i okrećite ga u smjeru kretanja kazaljki na satu dok čujno ne dosjedne.

Napomena! Ako lijevak za punjenje [2] ne dosjedne, proizvod se ne može upotrebljavati.

- Postavite prihvatnu posudu [8] u jedinicu motora [7] za prihvat namirnica nakon spiralnog usitnjavanja, ribanja ili rezanja.
- Odmotajte kabel iz prostora za odlaganje kabela [6] na željenu duljinu.
- Utaknite strujni utikač u utičnicu.

Napomena! Prilikom upotrebe proizvoda za spiralno rezanje: stavite odgovarajući komad namirnica na potiskivač [1].

Napomena! Bodlje na potiskivaču [1] imaju oštre vrhove.

- Stavite namirnica u lijevak za punjenje [2] uz pomoć potiskivača [1]. Prilikom punjenja lijevka za punjenje [2] pazite da namirnica bude centrirana. Uključite proizvod pritiskom na gumb za uključivanje/isključivanje [5].

Napomena! Lagano pritisnite potiskivač [1] na sastojke tako da namirnica dođe u kontakt s nastavcima za rezanje [3].

- Nakon rezanja, isključite proizvod pritiskom na gumb za uključivanje/isključivanje [5].

Uklanjanje spiralnog rezača

- Prije uklanjanja spiralnog rezača, provjerite je li proizvod isključen i isključen iz strujne utičnice.
- Izvadite nastavke za rezanje [3] pažljivo ih gurajući odozdo. (sl. B)
- Upozorenje! Noževi na nastavcima za rezanje [3] su oštri; nastavke za rezanje [3] podižite samo za plastične dijelove.

Pregled nastavaka za rezanje [3]

- Voće i povrće najprikladnije za spiralno rezanje ima čvrstu konzistenciju, izduženi oblik i promjer manji od 60 mm. Ako su voće i povrće većeg promjera (> 60 mm), narežite ga na manje komade promjera oko 52 mm. Ako su voće i povrće previše mali (< 35 mm), nisu prikladni za rezanje.
- Proizvod nije prikladan za obradu posebno mekog voća i povrća.
- Prešu za citruse upotrebljavajte za cijedenje grejpa, naranči, limete i limuna.

Napomena! Namirnica navedene u tablici služe samo kao smjernice; proizvod se može upotrebljavati i za obradu drugih namirnica. Budući da tvrdoća namirnica može varirati, preporučuje se upotreba nastavaka za rezanje [3].

Namirnica (sirove)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spaghetti
Jabuka (bez koštica)	✓ (preporučeno)		-

Namirnice (sirove)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spaghetti
Kruška (bez koštica)	✓ (preporučeno)	✓	-
Stabljika brokule	✓ (preporučeno)	✓	✓
Mrkva	✓	✓	✓
Krumpiri	✓	✓	✓
Krastavac (čvrste konzistencije)	✓	✓	✓
Slatki krumpir	✓	✓	✓
Rotkvica	✓	✓	✓
Rotkva	✓	✓	✓
Tikvica	✓	✓	✓

● Način rada u isključenom stanju

- Proizvod ulazi u isključeni način rada kada je priključen u napajanje i ne upotrebljava se.
- Kada završite s upotrebom proizvoda, pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje **5** za isključivanje i proizvod se vraća u način rada u isključenom stanju.

● Preša za citrus

- Pričvrstite držač sita **12** na izljev **13** laganim okretanjem.
- Umetnite držač sita **12** s izljevom **13** na jedinicu motora **7**.
- Umetnite željeni pritisni konus **9/10** u sito **11** na jedinicu motora **7** i pritegnite ga u smjeru kretanja kazaljki na satu.

Napomena! Proizvod se ne može upotrebljavati ako sito **11** nije pravilno pričvršćeno.

Napomena! Mali pritisni konus **10** nalazi se unutar velikog pritisnog konusa **9**. Za upotrebu malog pritisnog konusa **10** pritisnite dva suprotna udubljenja i izvucite veliki pritisni konus **9**. Ako se upotrebljava veliki pritisni konus **9**, mora se pričvrstiti na mali pritisni konus **10**. Jednostavno dosjeda na svoje mjesto.

- Utaknite strujni utikač u utičnicu.
- Za uključivanje proizvoda pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje **5**.

- Pritisnite prerezanu površinu prepolovljenog citrusnog voća na pritisni konus **9/10**.
- Iscijedeni sok teče kroz sito **11** u posudu za prihvatanje **8**.

Napomena! Redovito čistite sito **11** da izbjegnute prelijevanje.

- Proizvod isključite pritiskom na gumb za uključivanje/isključivanje **5**.

Napomena! Ponovno pritisnite pritisni konus **9/10** na nekoliko sekundi kako bi preostali sok mogao isteći u izljev **13**.

● Uklanjanje preše za citrus

- Prije uklanjanja preše za citrus, provjerite je li proizvod isključen i isključen iz strujne utičnice.
- Izvadite posudu za prihvatanje **8** iz proizvoda.
- Izvadite pritisni konus **9/10** iz proizvoda.
- Izvadite sito **11** iz proizvoda nježnim okretanje u smjeru suprotnom smjeru kretanja kazaljki na satu.
- Uklonite držač sita **12** zajedno s izljevom **13** laganim pritiskom odozdo. (sl. B)

● Čišćenje i njega

⚠ **OPASNOST! Rizik od strujnog udara!**

Prije čišćenja ili održavanja proizvoda: Izvucite strujni utikač iz strujne utičnice.

⚠ OPASNOST! Rizik od strujnog udara!

Proizvod nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine. Proizvod nemojte držati pod tekućom vodom.

⚠ OPREZ! Rizik od ozljeda!

Nastavci za rezanje [3] su vrlo oštri. Nastavke za rezanje [3] nemojte nikada držati za rezu površinu, nego za plastični dio.

⚠ OPREZ! Rizik od ozljeda!

Prilikom uklanjanja i postavljanja nastavaka za rezanje [3], uvijek držite za plastični dio nastavaka za rezanje [3] i izbjegavajte doticanje rubova noža.

⚠ OPREZ! Rizik od ozljeda!

Nastavci za rezanje [3] mogu ispasti iz proizvoda ako nisu propisno postavljeni. Pravilno zaključajte mehanizam tijekom sastavljanja.

● INFORMACIJE

- Prije čišćenja izvucite strujni utikač iz utičnice.
- Proizvod očistite odmah nakon upotrebe. Jedinica motora [7] nikada se ne smije uranjati u vodu, već samo obrisati vlažnom krpom. Po potrebi namočite krpu blagim deterdžentom. Zatim obrišite kućište vlažnom krpom bez deterdženta.
- Svi odvojni dijelovi (potiskivač [1], lijevak za punjenje [2], nastavka za rezanje [3], umetak pogona [4], posuda za prihvat [8], pritisni konusi [9]/[10], sito [11], držač sita [12]) mogu se prati u perilici posuđa.
- Nakon čišćenja pričekajte da se svi dijelovi osuše.

Čišćenje nastavka za rezanje [3]






- Prilikom čišćenja nastavaka za rezanje [3] i bodlji budite oprezni zbog oštrog noža i vrhova bodlji. Upotrebljavajte priloženu četku za čišćenje [14] i držite samo za plastični dio nastavaka za rezanje [3].

Napomena! Preporučuje se pažljivo čišćenje nastavaka za rezanje [3] pod mlazom tople vode.

Čišćenje preše za citruse

- Prilikom čišćenja sita [11] i izljeva [13], više puta pritisnite pumpu kako biste isprali ostatke pulpe.

Napomena! Sito [11], držač sita [12] i izljev očistite prije nego što ih stavite u perilicu posuđa.

			
	✓	✓	x
	✓	✓	✓

● Skladištenje

- Proizvod očistite prije skladištenja.
- Ako je potrebno, pažljivo stavite kabel u prostor za odlaganje kabela [6].
- Proizvod skladištite izvan dohвата djece. Postoji rizik od ozljeda oštrim nastavcima za rezanje [3].
- Kada ga ne upotrebljavate, proizvod skladištite u originalnoj ambalaži.
- Proizvod čuvajte na suhom mjestu.

● Recepti

● Klasični rezanci od tikvica (zoodles) s umakom marinara.

Sastojci:

2	velike tikvice
1 šalica	marinara umaka
1 žlica	maslinovog ulja
-	naribani parmezan
-	sol
-	papar

Upute:

1. Tikvice spiralno izrežite u rezance.
2. Zagrijte maslinovo ulje u tavi na srednjoj vatri.

3. Dodajte rezance od tikvica i kuhajte 2–3 minute, dok ne omekšaju.
4. Dodajte marinara umak i miješajte dok se ne zagrije.
5. Posolite i popaprite. Pospite parmezanom i odmah poslužite.

● Rezanci od slatkog krumpira sa češnjakom i maslacem

Sastojci:

1	veliki slatki krumpir (oguljen)
2 žlice	maslaca
2 češnja	češnjaka (mljevenog)
-	usitnjeni svježi peršin
-	sol

Upute:

1. Slatki krumpir spiralno izrežite u rezance.
2. Otopite maslac u tavi na srednjoj vatri. Dodajte češnjak i kuhajte 1 minutu dok ne zamiriše.
3. Dodajte rezance od slatkog krumpira. Pirjajte 5–7 minuta dok ne omekšaju.
4. Začinite solju i pomiješajte sa svježim peršinom.

● Salata od rezanaca od krastavaca s preljevom od limuna i kopra

Sastojci:

2	velika krastavca
¼ šalice	grčkog jogurta
1 žlica	limunovog soka
1 žličica	svježeg kopra (usitnjenog)
-	sol
-	papar

Upute:

1. Spiralno izrežite krastavce. Osušite ih papirnatim ubrusom da uklonite višak vode.
2. U zdjeli pomiješajte grčki jogurt, sok od limuna, kopar, sol i papar.

3. Pomiješajte rezance od krastavaca s preljevom. Ohladite 10 minuta prije posluživanja.

● Brzi Pad Thai s rezancima od mrkve i paprike

Sastojci:

2	mrkve (oguljene)
1	paprika (očišćena od sjemenki)
2 žlice	maslaca od kikirikija
1 žlica	umaka od soje
1 žličica	soka od limete
1 žličica	meda

Upute:

1. Spiralno izrežite mrkve i papriku.
2. U maloj zdjeli pomiješajte maslac od kikirikija, umak od soje, sok od limete i med kako biste pripremili umak.
3. Pomiješajte sirove rezance od povrća s umakom dok se ravnomjerno ne prekriju. Pospite zdrobljenim kikirikijem (po želji).

● Salata od jabuka u vrpicama i cimetom

Sastojci:

2 hrskave	jabuke (npr. Honeycrisp ili Granny Smith)
1 žlica	limunovog soka
1 žličica	meda
prstohvat	cimet

Upute:

1. Spiralno izrežite jabuke (upotrebjavajte nastavak za rezanje 3 od 8 mm s kojim se prave rezanci nalik vrpci).
2. Vrpce od jabuke odmah prelijte sokom od limete da ne promijene boju.
3. Preljite medom i pospite cimetom. Poslužite kao zdravi desert ili međuobrok.

● Salata od rezanaca od cikle i kozjeg sira

Sastojci:

2–3 sirove	cikle (oguljene)
1 žlica	maslinovog ulja
1 žlica	balzamičnog octa
-	izmravljeni kozji sir
-	orasi

Upute:

1. Spiralno izrežite sirove cikle (pazite, ostavljaju mrlje!)
2. Pomiješajte maslinovo ulje i balzamični ocat.
3. Prelijte preljev preko rezanaca od cikle. Po rezancima pospite izmravljeni kozji sir i orase.

● Jelo iz tave s kobasicom i spiralnim rezancima od tikvica

Sastojci:

2	tikvice (spiralno izrezane u rezance)
2	prethodno skuhanе kobasice (narezane)
½ šalice	Cherry rajčica (prepolovljenih)
1 žličica	talijanske mješavine začinskog bilja

Upute:

1. Pržite kriške kobasice u tavi dok ne porumene. Dodajte cherry rajčice i kuhajte 2 minute.
2. Dodajte rezance od tikvica i talijansku mješavinu začinskog bilja. Pržite još 2–3 minute dok rezanci od tikvica ne bude vrući, ali i dalje čvrsti. Poslužite.

● Rezanci od krumpira u umaku od kokosa i curryja

Sastojci:

2	velika krumpira (oguljena)
½ šalice	kokosovog mlijeka
1 žlica	curryja u prahu
-	sol

Upute:

1. Spiralno izrežite krumpire. Isperite rezance hladnom vodom kako biste uklonili višak škroba.
2. U tavi zagrijte kokosovo mlijeko i curry u prahu.
3. Dodajte rezance od krumpira, prelijte umakom i pirjajte 5–7 minuta, dok rezanci ne omekšaju. Začinite solju.

● Jednostavni rezanci od krumpira s pestom (bez kuhanja)

Sastojci:

2–3	krumpira (oguljena)
2 žlice	pesta (kupljen u trgovini)
1 žlica	maslinovog ulja
	parmezan

Upute:

1. Spiralno izrežite krumpire. Temeljito ga isperite i osušite tapkanjem.
2. Zagrijte maslinovo ulje u velikoj tavi na srednjoj vatri. Dodajte rezance od krumpira i kuhajte 8–10 minuta, povremeno miješajući, dok ne budu kuhani i lagano hrskavi.
3. Maknite s vatre i miješajte pesto dok se rezanci ne oblože. Pospite parmezanom.

● Klasični twist od grejpa i meda

Sastojci:

1 veliki	ružičasti grejp
1 velika	naranča (npr. Navel ili Valencia)
1 žličica	meda ili po ukusu
-	kockice leda
-	grančica svježe mente za ukras (po želji)

Upute:

1. Temeljito operite grejp i naranču. Prerežite ih poprečno.
2. Iscijedite sve polovice voća prešom za citruse.
3. Umiješajte med u svježi sok dok se potpuno ne otopi.
4. Napunite čašu ledom, prelijte sokom i ukrasite grančicom mente. Poslužite odmah.

● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.



Uvažavajte obilježavanje ambalaže za odvajanje otpada, ono je obilježeno s kraticama (a) i brojevima (b) sa slijedećim značenjem: 1–7: plastika / 20–22: papir i karton / 80–98: miješani materijali.



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Zbog zaštite okoliša ne bacajte dotrajali proizvod u kućni otpad, već ga predajte stručnom zbrinjavanju. Informacije o mjestima za sakupljanje otpada i njihovom radnom vremenu možete dobiti pri Vašem nadležnom općinskom uredu.

● Jamstvo

Ovaj proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i temeljito je ispitan prije isporuke. U slučaju pogreške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod je 3 godine od datuma kupnje. Garantni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su već prisutni u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u materijalu ili izradi, mi ćemo ga, po našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Garantni rok se ne produljuje odobrenim zahtjevom za garanciju. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepropisno korišten ili održavan.

Garancija pokriva greške u materijalu i proizvodnji. Ova se garancija ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom habanju, te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 525165_2507) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

● Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: owim@lidl.hr
















Srpska oznaka sukladnosti



Spisak korišćenih piktograma	Strana 88
Uvod	Strana 89
Predviđena upotreba	Strana 89
Opseg isporuke	Strana 89
Lista delova	Strana 89
Tehnički podaci	Strana 89
Opšte bezbednosne napomene	Strana 90
Prva upotreba	Strana 93
Rad	Strana 93
Isključeni režim	Strana 95
Sokovnik za citrusne	Strana 95
Uklanjanje sokovnika	Strana 95
Čišćenje i nega	Strana 95
INFORMACIJE	Strana 95
Skladištenje	Strana 96
Recepti	Strana 96
Klasične cukini nudle (cudle) sa marinarom.	Strana 96
Nudle od slatkog krompira sa belim lukom i puterom	Strana 96
Salata sa nudlama od krastavca i prelivom od limuna i mirođije.	Strana 97
Brzi „pad thai“ sa nudlama od šargarepe i paprika babura.	Strana 97
Trakasta salata od jabuka sa cimetom	Strana 97
Salata sa nudlama od cvekle i kozjim sirom	Strana 97
Tiganj sa kobasicama i cudlama	Strana 98
Nudle od krompira sa karijem i kokosom.	Strana 98
Jednostavne nudle od krompira sa pestom (bez kuvanja).	Strana 98
Klasični tvist sa grejfrutom i medom.	Strana 98
Odlaganje	Strana 99
Garancija	Strana 99
GARANCIJA I GARANTNI LIST	Strana 99
Postupak garancije.	Strana 100
Servis	Strana 100

Spisak korišćenih piktograma

Sledeća upozorenja se upotrebljavaju u ovom uputstvu za upotrebu i na ambalaži:

	Ovaj simbol znači da se uputstvo za upotrebu mora poštovati pre upotrebe proizvoda.		Opasnost - rizik od strujnog udara!
	OPASNOST! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom reči „Opasnost“ označava opasnost sa visokim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može rezultirati smrću ili teškim povredama.		Bezbedno za hranu Ovaj proizvod nema štetan uticaj na ukus ili miris.
	UPOZORENJE! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom rečju „Upozorenje“ označava opasnost sa srednjim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može rezultirati smrću ili teškim povredama.		Proizvod upotrebljavajte samo u suvim zatvorenim prostorima.
			Naizmenična struja/napon
	OPREZ! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom rečju „Oprez“ označava opasnost niskog nivoa rizika koja, ako se ne izbegne, može rezultirati malim ili umjerenim povredama.		Simbol za proizvod klase zaštite II
	NAPOMENA: Ovaj simbol u kombinaciji sa reči „Napomena“ pruža dodatne korisne informacije.		CE oznaka označava usklađenost sa relevantnim direktivama EU koje se odnose na ovaj proizvod.
Hz	Herc (frekvencija napajanja)		Informacije o bezbednosti Uputstvo za upotrebu
	Potiskivač 1 , levak za punjenje 2 , 3 kupasta sečiva 3 , pogonski umetak 4 , posuda za prikupljanje 8 , velika kupa za ceđenje 9 , mala kupa za ceđenje 10 , cediljka 11 , držač cediljke 12 i pisak 13 su pogodni za sudomašinu.	W	Vat

2 U 1: SPIRALNI REZAČ I PRESA ZA CITRUSE

● **Uvod**

Čestitamo vam na kupovini vašeg novog proizvoda. Tako ste se odlučili za visokokvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je deo ovog proizvoda. Sadrži važna bezbednosna uputstva, uputstva za upotrebu i odlaganje. Pre korišćenja proizvoda upoznajte se sa svim uputstvima za rikovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo onako kako je opisano i za navedene oblasti primene. Predajte sve dokumente prilikom isporuke proizvoda trećem licu.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pogledati na www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda bićete direktno preusmereni na web stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) gde možete otvoriti uputstvo za upotrebu unosom broja artikla (IAN) 525165_2507.

● **Predviđena upotreba**

Proizvod se koristi za rezanje odgovarajućih namirnica, na primer hleba, sira ili kobasica. Svaka upotreba proizvoda koja nije navedena iznad je zabranjena i može rezultovati povredama i/ili štetom.

Proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Proizvod nije pogodan za komercijalnu upotrebu.

Proizvođač nije odgovoran za štete uzrokovane nepravilnom upotrebom.

● **Opseg isporuke**


Nakon raspakivanja proizvoda, proverite da li je isporuka potpuna i da li su svi delovi u dobrom stanju. Pre upotrebe uklonite sav ambalažni materijal.

- 1 Potiskivač
- 1 Levak za punjenje
- 3 kupasta sečiva: taljatele, lingvini, špageti
- 1 Pogonski umetak
- 1 Jedinica motora
- 1 Posuda za prikupljanje
- 2 kupe za ceđenje (velika i mala)


- 1 Cediljka
- 1 Držač cediljke
- 1 Pisak
- 1 Četka za čišćenje
- 1 Korisnički priručnik

● **Lista delova**

(Slika A)

- 1 Potiskivač
- 2 Levak za punjenje
- 3 3 kupasta sečiva: taljatele (8 mm), lingvini (6 mm), špageti (3 mm)
- 4 Pogonski umetak
- 5 Dugme za uključivanje/isključivanje 
- 6 Skladište za kabl
- 7 Jedinica motora
- 8 Posuda za prikupljanje
- 9 Velika kupa za ceđenje
- 10 Mala kupa za ceđenje
- 11 Cediljka
- 12 Držač cediljke
- 13 Pisak
- 14 Četka za čišćenje

● **Tehnički podaci**

Ulazni napon:	220-240 V~, 50-60 Hz
Klasa zaštite:	II/ 
Ulazna snaga:	80 W
Potrošnja struje u isključenom režimu:	0,0 W
Dužina strujnog kabla:	100 cm
Vreme neprekidnog rada:	3 min

- ❗ **NAPOMENA:** Vreme neprekidnog rada ovog proizvoda je 3 minuta. Nijedna operacija ne može da bude duža od 30 sekundi i potreban je odmor od 1 min posle svake operacije. Vreme neprekidnog rada označava koliko dugo možete da koristite proizvod pre pregrevanja i oštećenja motora. Nakon ovog vremena neprekidnog rada, proizvod mora ostati isključen dok se motor potpuno ne ohladi.



Opšte bezbednosne napomene

PRE UPOTREBE PROIZVODA UPOZNAJTE SE SA SVIM INFORMACIJAMA O BEZBEDNOSTI I UPUTSTVIMA ZA UPOTREBU! AKO PROIZVOD PROSLEĐUJETE DRUGIM OSOBAMA, PRILOŽITE I SVE DOKUMENTE!

Garancija ne vredi u slučaju oštećenja uzrokovanih nepostupanjem u skladu sa ovim korisničkim priručnikom! Ne preuzimamo odgovornost za posledičnu štetu! Ne preuzimamo odgovornost za materijalnu štetu ili telesne povrede uzrokovane nepravilnim rukovanjem ili nepoštovanjem bezbednosnih napomena!

Deca i osobe sa invaliditetom

⚠ UPOZORENJE! RIZIK ZA ŽIVOT ILI RIZIK OD NESREĆE ZA BEBE I DECU!

Nemojte nikada da ostavljate decu bez nadzora sa ambalažnim materijalom. Ambalažni materijal predstavlja opasnost od gušenja.

Deca često podcenjuju opasnosti. Decu uvek držite dalje od ambalažnog materijala.

- Ovaj proizvod ne smeju da koriste deca.
- Držite proizvod i njegov strujni kabl dalje od dece.
- Aparat mogu da koriste lica sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili sa nedovoljno iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako su dobila uputstva o bezbednom korišćenju aparata i razumeju potencijalne opasnosti.
- Nikad ne dozvolite deci da se igraju ovim proizvodom.

Električna bezbednost

- Uvek držite strujni kabl za strujni utikač, ne vucite za sam strujni kabl.
- Ne stavljajte nameštaj ili druge teške predmete na strujni kabl i vodite računa da ga ne savijate, naročito kod strujnog utikača.
- Da biste izbegli oštećenje proizvoda, ne postavljajte strujni kabl preko vrućih ili oštih mesta ili ivica.

- Ne koristite adapterske utikače ili produžne kablove koji ne ispunjavaju odgovarajuće standarde bezbednosti i ne manipulišite strujnim kablom!
 - Ako se strujni kabl ošteti, mora da ga zameni proizvođač, serviser ili slično kvalifikovana osoba, da bi se izbegle opasnosti.
 - Nikad ne pravite čvor na strujnom kabl u i ne privezujte ga zajedno sa drugim kablovima.
 - Strujni kabl treba postaviti tako da niko ne može da stane na njega ili da se saplete preko njega. Postoji rizik od povreda.
 - Popravke su potrebne ako se proizvod ošteti, ako tečnosti ili predmeti uđu u kućište, ako je izložen kiši ili vlazi ili ako ne radi pravilno ili je pao.
 - U slučaju dima, neuobičajenih zvukova ili mirisa, odmah izvucite strujni kabl proizvoda iz strujne utičnice. U tim slučajevima, prekinite upotrebu proizvoda i odnesite ga na pregled kod stručnjaka.
 - Dozvolite samo proizvođaču, serviseru ili slično kvalifikovanoj osobi da vrše bilo kakve popravke.
 - Nikad nemojte otvarati kućište ovog proizvoda.
 - U slučaju nestanka struje, proizvod će ostati uključen i nastaviće da radi nakon nestanka. Uvek izvucite proizvod iz strujne utičnice u slučaju nestanka struje.
 - Prestanite da koristite proizvod ako su aparat ili pribor oštećeni.
- ⚠ UPOZORENJE!** Osigurajte da:
- direktni izvori toplote (npr. grejalice) ne utiču na proizvod;
 - direktno sunčevo svetlo ili jako veštačko svetlo ne padaju na proizvod;
 - kontakt sa prskanjem ili kapanjem vode i agresivnih tečnosti se izbegava;
 - proizvodom se ne rukuje blizu vode; najvažnije, proizvod se ne sme potapati u tečnost. Ne postavljajte predmete napunjene tečnostima, npr. vaze ili napitke, na proizvod ili pored njega;
 - nema izvora otvorenog plamena (npr. upaljenih sveća) na proizvodu ili pored njega;

- strani predmeti ne uđu u proizvod;
- proizvod nije izložen preteranim udarima ili vibracijama.
- proizvod nije izložen ekstremnim promenama temperature jer se u suprotnom može nagomilati kondenzacija i dovesti do kratkog spoja. Ako je proizvod izložen ekstremnim promenama temperature, sačekajte (pribl. 2 sata) pre uključivanja, dok ne dostigne sobnu temperaturu.

Rad

⚠ **OPREZ! Rizik od povreda!**

- Koristite samo priložene dodatne komponente za rukovanje proizvodom.
- Držite dugu kosu, kravate i labave komade odeće dalje od područja oko rotirajućeg sečiva, gde bi se mogli uhvatiti.
- Nikad ne posežite rukama prema rotirajućem sečivu.
- Isključite aparat i iskopčajte ga iz struje pre menjanja podataka ili približavanja delovima koji se kreću tokom upotrebe.

- Uvek izvucite proizvod iz strujne utičnice kad ga ostavljate bez nadzora, pre sklapanja, pre rasklapanja i pre čišćenja.

- Sečivo je veoma oštro. Nikad ne stavlajte ruke blizu sečiva. Nakon isključivanja proizvoda, mehanizam će nastaviti da se kreće kratko vreme. Sačekajte da se sečivo zaustavi!
- Nepravilna upotreba proizvoda može da rezultuje povredama poput posekotina na prstima ili drugih ozbiljnih povreda.

⚠ **OPREZ! Rizik od povreda!**

Nikad ne gurajte male komade hrane prema kružnim kupastim sečivima **3** golim rukama! Uvek koristite priloženi potiskivač **1**. U suprotnom može doći do povreda.

- Ovaj proizvod mora da se koristi sa potiskivačem **1** i levkom za punjenje **2** na svojim mestima osim ako veličina i oblik namirnice koju sečete sprečava njihovu upotrebu.
- Nikad ne rukujte proizvodom bez kružnog sečiva.

- Uvek držite kupasta sečiva **3** na svom mestu pre korišćenja proizvoda.
- Nikad ne pokušavajte da sečete sledeće namirnice:
 - Pakovana ili zamrznuta hrana
 - Kocke leda
 - Namirnice sa kostima
 - Orašasti plodovi sa ljuskom
 To bi moglo da ošteti proizvod.
- Uvek izvucite strujni utikač iz strujne utičnice nakon upotrebe ili kad je proizvod bez nadzora.
- Postavite proizvod na čvrstu, vodoravnu površinu i ne stavljajte nikakve predmete na proizvod.
- Proizvod nije dizajniran za upotrebu u veoma vrućim, vlažnim ili prašnjavim prostorijama. Pogledajte radnu temperaturu i radnu vlažnost.

⚠ UPOZORENJE! Postoji opasnost od povreda usled nepravilne upotrebe. Budite posebno oprezni prilikom rukovanja oštrim noževima, prilikom pražnjenja posuda i tokom čišćenja.

Čišćenje

- Uvek izvucite strujni utikač iz strujne utičnice pre čišćenja proizvoda.

- Nikad ne potapajte proizvod u vodu niti ga držite pod tekućom vodom da biste ga oprali.
- Uvek izvucite proizvod iz strujne utičnice pre skidanja sečiva.
- Očistite proizvod i dodatke nakon upotrebe (pogledajte „Čišćenje i održavanje“).
- Ne koristite nastavke koji nisu priloženi sa aparatom.

● Prva upotreba

⚠ OPASNOST PO ŽIVOT OD STRUJNOG UDARA! Ne koristite proizvod pored sudopera punog vode!

- Uklonite ambalažu.
- Očistite proizvod i dodatnu opremu (videti odeljak „Čišćenje i nega“).
- Postavite proizvod na vodoravnu, suhu i čistu površinu. Proizvod ima nožice protiv klizanja da bi se učvrstilo postolje.

● Rad

Spiralni sekač

- Postavite pogonski umetak **4** na jedinicu motora **7**.
- Umetnite željena kupasta sečiva **3** i gurnite ih u pogonski umetak **4**.

⚠ UPOZORENJE! Sečiva na kupastim sečivima **3** su oštra; hvatajte kupasta sečiva **3** samo za plastične delove.

- Postavite levak za punjenje **2** na gornji deo jedinice motora **7** i uvrnite ga u smeru kazaljke na satu dok ne bude taktilno zaključan na svoje mesto.

Napomena: ako levak za punjenje **2** nije zaključan na svom mestu, proizvod ne može da radi.

- Postavite posudu za prikupljanje [8] unutar jedinice motora [7] da bi prikupljala hranu nakon što bude spiralizovana, izrendana ili isečena na kriške.
- Odmotajte željenu dužinu kabla iz skladišta za kabl [6]
- Ukopčajte strujni utikač u utičnicu.

Napomena: Kad koristite proizvod za spiralizovanje: Nabodite odgovarajući komad hrane na potiskivač [1].

Napomena: Potporne bodlje na potiskivaču [1] imaju oštre ivice.

- Umetnite hranu pomoću potiskivača [1] u levak za punjenje [2]. Vodite računa da hrana bude centrirana dok je umećete u levak za punjenje [2]. Uključite proizvod pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje [5].

Napomena: Nežno pritiskajte sastojke potiskivačem [1] tako da hrana bude u kontaktu sa kupastim sečivima [3].

- Isključite proizvod pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje [5] nakon sečenja.

Uklanjanje spiralnog sekača

- Pre uklanjanja spiralnog sekača, vodite računa da proizvod bude isključen i iskopčan iz utičnice.
- Izvadite kupasta sečiva [3] tako što ćete blago pritisnuti odole. (Slika B)
- Upozorenje! Sečiva na kupastim sečivima [3] su oštra; hvatajte kupasta sečiva [3] samo za plastične delove.

Pregled kupastih sečiva [3]

- Voće i povrće najpogodnije za spiralizovanje ima čvrstu teksturu, izdužen oblik i prečnik manji od 60 mm. Ako voće i povrće ima veći prečnik (>60 mm), isecite ga na male komade oko 52 mm. Ako je voće i povrće premalo (<35 mm), nije pogodno za sečenje.
- Proizvod nije dizajniran za obradu naročito mekih vrsta voća i povrća.
- Koristite sokovnik za citrusne da cedite grejfrut, narandžu, limetu i limun.

Napomena: Namirnice navedene u tabeli služe kao vodič; proizvod može da se koristi i za obradu drugih namirnica. Pošto tvrdoća namirnica može da varira, preporučuje se upotreba kupastih sečiva [3].

Namirnica (sirova)	1 - taljatele	2 - lingvini	3 - špageti
Jabuka (uklonite jezgro)	✓ (Preporučeno)		-
Kruška (uklonite jezgro)	✓ (Preporučeno)	✓	-
Drška brokolija	✓ (Preporučeno)	✓	✓
Šargarepa	✓	✓	✓
Krompiri	✓	✓	✓
Krastavac (čvrsta konzistencija)	✓	✓	✓
Slatki krompir	✓	✓	✓
Crvene rotkvice	✓	✓	✓
Rotkva	✓	✓	✓
Tikvica	✓	✓	✓

● **Isključeni režim**

- Proizvod ulazi u isključeni režim kad je ukopčan u struju bez bilo kakve akcije.
- Kad budete završili korišćenje proizvoda, pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje [5] da biste ga isključili; proizvod se vraća u isključeni režim.

● **Sokovnik za citrusne**

- Pričvrstite držač cediljke [12] na pisak [13] blagim vrtanjem
- Umetnite držač cediljke [12] sa piskom [13] u jedinicu motora [7].
- Postavite željenu kupu za ceđenje [9]/[10] u cediljku [11] na jedinici motora [7] i uvrnite u smeru kazaljke na satu da biste je čvrsto fiksirali.

Napomena: Proizvod ne može da radi ako cediljka [11] nije dobro zaključana.

Napomena: Mala kupa za ceđenje [10] se nalazi u velikoj kupi za ceđenje [9]. Ako treba da koristite malu kupu za ceđenje [10], pritisnite dole dva naspramna udubljenja i svucite veliku kupu za ceđenje [9].

Ako treba da koristite veliku kupu za ceđenje [9], ona bi trebalo da bude pričvršćena na malu kupu za ceđenje [10]. Škljocnuće na svoje mesto.

- Ukopčajte strujni utikač u utičnicu.
- Da biste uključili proizvod, pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje [5].
- Pritisnite površinu reza prepolovljene citrusne vočke u kupu za ceđenje [9]/[10].
- Iscedeni sok teče kroz cediljku [11] u posudu za prikupljanje [8].

Napomena: Redovno čistite cediljku [11] da biste sprečili prelivanje.

- Isključite proizvod pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje [5].

Napomena: Pritisnite kupu za ceđenje [9]/[10] ponovo na nekoliko sekundi da biste omogućili da preostali sok oteče u pisak [13].

● **Uklanjanje sokovnika**

- Pre uklanjanja sokovnika, vodite računa da proizvod bude isključen i iskopčan iz utičnice.
- Izvadite posudu za prikupljanje [8] iz proizvoda.

- Uklonite kupu za ceđenje [9]/[10] iz proizvoda.
- Uklonite cediljku [11] iz proizvoda tako što ćete je nežno uvrnuti suprotno kazaljki na satu.
- Uklonite držač cediljke [12] zajedno sa piskom [13] tako što ćete nežno pritisnuti odole. (Slika B)

● **Čišćenje i nega**

⚠ **OPASNOST! Rizik od strujnog udara!**

Pre čišćenja ili održavanja proizvoda: Iskopčajte strujni utikač iz strujne utičnice.

⚠ **OPASNOST! Rizik od strujnog udara!**

Nemojte da potapate proizvod u vodu ili druge tečnosti. Nemojte nikad da držite proizvod pod tekućom vodom.

⚠ **OPREZ! Rizik od povreda!**

Kupasta sečiva [3] su veoma oštra. Nikad ne držite kupasta sečiva [3] za reznu površinu već umesto toga za plastični deo.

⚠ **OPREZ! Rizik od povreda!**

Kad uklanjate i pričvršćujete kupasta sečiva [3], uvek držite plastični deo kupastih sečiva [3] i izbegavajte dodirivanje ivica sečiva.

⚠ **OPREZ! Rizik od povreda!**

Kupasta sečiva [3] mogu da ispadnu iz proizvoda ako nisu pravilno instalirana. Pravilno zaključajte mehanizam na svoje mesto tokom sastavljanja.

● **INFORMACIJE**

- Iskopčajte strujni utikač pre čišćenja.
- Očistite proizvod odmah nakon upotrebe. Jedinica motora [7] nikad ne bi trebalo da se stavlja u vodu, nego samo da se obriše vlažnom krpom. Ako bude neophodno, dodajte blagi deterđent na krpom. Obrišite kućište posle toga vlažnom krpom bez deterđenta.
- Svi uklonjivi delovi (potiskivač [1], levak za punjenje [2], kupasta sečiva [3], pogonski umetak [4], posuda za prikupljanje [8], kupe za ceđenje [9]/[10], cediljka [11], držač cediljke [12]) mogu da se peru u sudomašini.
- Nakon čišćenja ostavite sve delove da se osuše.

Kad čistite kupasto sečivo ³






- Kad čistite kupasto sečivo ³ i potporne bodlje, pazite se oštrog sečiva i ivica. Koristite priloženu četku za čišćenje ¹⁴ i držite samo plastični deo kupastih sečiva ³.

Napomena: Preporučujemo nežno pranje kupastih sečiva ³ toplom tekućom vodom.

Kad čistite sokovnik za citrusne.

- Kad čistite cediljku ¹¹, pisak ¹³, pritisnite više puta na pumpu da biste isprali ostatke pulpe.

Napomena: Očistite cediljku ¹¹, držač cediljke ¹² i pisak pre stavljanja u sudomašinu.

			
	✓	✓	x
	✓	✓	✓

● Skladištenje

- Očistite proizvod pre skladištenja.
- Nežno stavite kabl u skladište za kabl ⁶ ako je potrebno.
- Skladištite proizvod van domašaja dece. Postoji rizik od povreda oštrim kupastim sečivima ³.
- Kada ga ne upotrebljavate, proizvod skladištite u originalnoj ambalaži.
- Čuvajte proizvod na suvom mestu.

● Recepti

● Klasične cukini nudle (cudle) sa marinom.

Sastojci:

2	Velike cukini tikvice
1 šolja	Marinara sosa
1 supena kašika	Maslinovog ulja
-	Rendani parmezan sir
-	So
-	Biber

Uputstva:

1. Spiralizujte tikvice u nudle.
2. Zagrejte maslinovo ulje u tiganju na srednjoj vatri.
3. Dodajte cudle i sotirajte 2-3 minuta, dok ne budu tek omekšale.
4. Sipajte marinara sos, promešajte da se sve zagreje.
5. Začinite solju i biberom. Pospite parmezanom i odmah poslužite.

● Nudle od slatkog krompira sa belim lukom i puterom

Sastojci:

1	Veliki slatki krompir (oljušten)
2 supene kašike	Putera
2 čena	Belog luka (sitno iseckanog)
-	Svež peršun
-	So

Uputstva:

1. Spiralizujte slatki krompir u nudle.
2. Otopite puter u tiganju na srednjoj vatri. Dodajte beli luk i pržite 1 minut dok ne zamiriše.
3. Dodajte nudle od slatkog krompira. Sotirajte 5–7 minuta, dok ne omekšaju.
4. Začinite solju i pospite svežim peršunom.

● Salata sa nudlama od krastavca i prelivom od limuna i mirođije

Sastojci:

2	Velika krastavca
¼ šolje	Grčkog jogurta
1 supena kašika	Soka od limuna
1 kafena kašičica	Sveže mirođije (iseckane)
-	So
-	Biber

Uputstva:

1. Spiralizujte krastavce. Istapkajte ih papirnim ubrusom da biste uklonili višak vlage.
2. U činiji izmešajte grčki jogurt, sok od limuna, mirođiju, so i biber.
3. Izmešajte nudle od krastavaca sa prelivom. Hladite 10 minuta pre služenja.

● Brzi „pad thai“ sa nudlama od šargarepe i paprika babura

Sastojci:

2	Šargarepe (oljuštene)
1	Paprika babura (bez jezgra)
2 supene kašike	Putera od kikirikija
1 supena kašika	Soja sosa
1 kafena kašičica	Soka od limete
1 kafena kašičica	Meda

Uputstva:


1. Spiralizujte šargarepe i papriku baburu.
2. Izmešajte žicom puter od kikirikija, soja sos, sok od limete i med u maloj činiji da biste napravili sos.
3. Izmešajte sirove nudle od povrća sa sosom tako da budu ravnomerno obložene. Pospite seckanim kikirikijem (opciono).

● Trakasta salata od jabuka sa cimetom

Sastojci:

2 tvrde	Jabuke (poput Honeycrisp ili Granny Smith)
1 supena kašika	Soka od limuna
1 kafena kašičica	Meda
prstohvat	Cimeta

Uputstva:

1. Spiralizujte jabuke (koristite 8 mm kupasto sečivo  koje pravi nudle nalik trakama).
2. Odmah izmešajte trake od jabuka sa sokom od limuna da biste sprečili tamnjenje.
3. Prelijte medom i pospite cimetom. Poslužite kao zdrav desert ili užinu.

● Salata sa nudlama od cvekle i kozjim sirom

Sastojci:

2–3 sirove	cvekle (oljuštene)
1 supena kašika	maslinovog ulja
1 supena kašika	balzamiko sirčeta
-	izmravljeni kozji sir
-	orasi

Uputstva:

1. Spiralizujte sirove cvekle (budite pažljivi, mogu da ostave fleke!).
2. Izmešajte žicom maslinovo ulje i balzamiko sirće.
3. Izmešajte nudle od cvekle sa prelivom. Pospite izmravljenim kozjim sirom i orasima.

● Tiganj sa kobasicama i cudlama

Sastojci:

2	Cukini tikvice (spiralizovane)
2	Prethodno skuvane kobasice (isečene na kriške)
½ šolje	Čeri paradajza (isečenog na polovine)
1 kafena kašičica	Italijanske mešavine začina

Uputstva:

1. U tiganju sotirajte kriške kobasice dok ne porumene. Dodajte čeri paradajz i kuvajte 2 minuta.
2. Dodajte cukini nudle i italijansku mešavinu začina. Sotirajte još 2–3 minuta dok se cudle ne ugrelu ali su još uvek čvrste. Poslužite.

● Nudle od krompira sa karijem i kokosom

Sastojci:

2	Velika krompira (oljuštena)
½ šolje	Kokosovog mleka
1 supena kašika	Kari praha
-	So

Uputstva:

1. Spiralizujte krompire. Isperite nudle hladnom vodom da biste uklonili višak skroba.
2. U tiganju zagrejte kokosovo mleko i kari prah.
3. Dodajte nudle od krompira, poklopite i dinstajte 5–7 minuta dok ne omekšaju. Začinite solju.

● Jednostavne nudle od krompira sa pestom (bez kuvanja)

Sastojci:

2–3	Krompira (oljuštena)
2 supene kašike	Pesto sosa (kupovnog)
1 supena kašika	Maslinovog ulja
	Parmezan sir

Uputstva:

1. Spiralizujte krompire. Dobro isperite i osušite tapkanjem.
2. Zagrejte maslinovo ulje u velikom tiganju na srednjoj vatri. Dodajte nudle od krompira i pržite 8–10 minuta, uz povremeno mešanje, dok ne omekšaju i postanu blago hrskave.
3. Skinite sa vatre i umešajte pesto tako da ih obloži. Pospite parmezanom.

● Klasični tvist sa grejfrutom i medom

Sastojci:

1 veliki	Ružičasti grejfrut
1 velika	Narandža (npr. Navel ili Valencia)
1 kafena kašičica	Meda, ili po ukusu
-	Kocke leda
-	Grančica sveže nane za ukras (opciono)

Uputstva:

1. Temeljno operite grejfrut i narandžu. Presecite ih popreko na polovine.
2. Pomoću sokovnika za citruse iscedite sve polovine vočki.
3. Umešajte med u svež sok dok se potpuno ne rastvori.
4. Napunite čašu ledom, sipajte sok preko njega i ukasite grančicom nane. Poslužite odmah.

● Odlaganje

Pakovanje se sastoji od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odlagati na lokalnim mestima za reciklažu.



Obratite pažnju na označavanje materijala za pakovanje pri odvajanju otpada, koji je označen skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sledećim značenjem: 1-7: plastika / 20-22: papir i karton / 80-98: mešavine.



Mogućnosti za uklanjanje iskorišćenog proizvoda možete saznati u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



U interesu zaštite životne sredine nemojte bacati vaš proizvod kada je iskorišćen kućnom otpadu, nego ga ponesite na odgovarajuće mesto za odlaganje otpada. Informacije o mestima za sakupljanje i njihovom radnom vremenu možete dobiti u vašoj lokalnoj administraciji.

● Garancija

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800 300 180
- pošaljete e-mail na: owim@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	2 U 1: SPIRALNI REZAČ I PRESA ZA CITRUSE
Model:	HG14037
IAN / Serijski broj:	525165_2507

Proizvođač:	OWIM GmbH & Co. KG Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm Nemačka
Davalac garancije- uvoznik:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs

● Postupak garancije

Da biste osigurali brzo obradu vašeg slučaja, molimo vas da pratite sledeća uputstva:


Molimo vas da priložite račun i broj artikla (IAN 525165_2507) kao dokaz o kupovini.

Broj artikla ćete naći na tipskoj pločici, kao gravuru na prednjoj strani uputstva (dole levo) ili kao nalepnicu na zadnjoj ili donjoj strani uređaja.

Ukoliko dođe do funkcionalnih ili drugih nedostataka, molimo vas da kontaktirate službu za pomoć telefonom ili e-mailom.

Neispravan proizvod možete vratiti besplatno na adresu servisa koju ste dobili. Uverite se da ste priložili dokaz o kupovini (dok ga ne dobijete) i informacije o tome šta je kvar i kada se to dogodilo.

● Servis

 **Servis Srbija**
Tel.: 0800 300 180
E-Mail: owim@lidl.rs













 Srpska oznaka usaglašenosti



Список на користени пиктограми	Страница 102
Вовед	Страница 103
Предвидена употреба	Страница 103
Содржина на пакетот	Страница 103
Листа на делови	Страница 103
Технички податоци	Страница 103
Општи безбедносни упатства	Страница 104
Прва употреба	Страница 108
Работење	Страница 108
Исклучен режим	Страница 110
Соковник за цитрусни плодови	Страница 110
Отстранување на соковникот	Страница 110
Чистење и грижа	Страница 110
ИНФОРМАЦИИ	Страница 111
Складирање	Страница 111
Рецепти	Страница 111
Класични нудли од тиквички (зудли) со маринара	Страница 111
Нудли од сладок компир со лук и путер	Страница 112
Салата од краставици со нудли и дресинг од лимон и копар	Страница 112
Брз „пад таи“ со нудли од морков и бабури	Страница 112
Салата од јаболка „лента“ со цимет	Страница 112
Салата со тестенини од цвекло и козјо сирење	Страница 113
Тава со колбаси и зудли	Страница 113
Нудли од компир со кари и кокос	Страница 113
Едноставни нудли од компир со песто (без варење)	Страница 113
Класичен твист со грефрут и мед	Страница 114
Одлагање	Страница 114
Гаранција	Страница 114
Постапка во случај на гаранција	Страница 115
Сервис	Страница 115

Список на користени пиктограми

Следниве предупредувања се користат во овој прирачник за корисници и на пакувањето:

	<p>Овој симбол значи дека пред употреба на производот мора да се прочитаат упатствата за употреба.</p>		<p>Опасност – ризик од струен удар!</p>
	<p>ОПАСНОСТ! Овој симбол, во комбинација со сигналниот збор „Опасност“ означува опасност од висок ризик која, доколку не се спречи, може да предизвика смрт или сериозна повреда.</p>		<p>Безбедно за храна Овој апаратот нема негативен ефект врз вкусот или мирисот.</p>
	<p>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Овој симбол, во комбинација со сигналниот збор „Предупредување“ означува ризик од среден степен кој, доколку не се спречи, може да резултира со смрт или сериозна повреда.</p>		<p>Користете го апаратот само во суви внатрешни простории.</p>
	<p>ВНИМАНИЕ! Овој симбол, во комбинација со сигналниот збор „Претпазливо“ означува опасност од низок ризик кој, доколку не се спречи, може да предизвика мала или умерена повреда.</p>		<p>Наизменична струја/напон</p> <p>Симбол за производ од Класа на заштита II</p>
	<p>ЗАБЕЛЕШКА: Овој симбол во комбинација со „Забелешка“ обезбедува дополнителни корисни информации.</p>		<p>СЕ ознаката означува усогласеност со релевантните директиви на ЕУ што се однесуваат на овој производ.</p>
<p>Hz</p>	<p>Херци (фреквенција на напојување)</p>		<p>Безбедносни информации Упатства за употреба</p>
	<p>Додатокот за туркање 1, Инката за полнење 2, 3 конусните сечила 3, погонската влошка 4, садот за собирање 8, големиот конус за цедење 9, малиот конус за цедење 10, цедалката 11, држачот за цедалка 12, и одводот 13 се погодни за миење во машина за садови.</p>	<p>W</p>	<p>Вати</p>

2 ВО 1: СПИРАЛЕН СЕКАЧ И ПРЕСА ЗА ЦИТРУСНИ ПЛОДОВИ

● Вовед

Ве честитаме за купувањето на Вашиот нов производ. Со тоа се одлучивте за квалитетен производ. Упатството за употреба е дел од овој производ. Тоа содржи важни информации за безбедност, користење и отстранување. Запознајте се со сите упатства за употреба и безбедност пред да го користите производот. Користете го производот само како што е опишано и за наведените намени. При предавање на производот на трети лица, предадете ги сите придружни документи. Ова и многу други упатства можете да ги преземете и прегледате на www.lidl-service.com. Со скенирање на QR-кодот ќе бидете директно пренасочени на веб-страницата Lidl-Service (www.lidl-service.com), каде што со внесување на бројот на артиклот (IAN) 525165_2507 можете да го отворите вашето упатство за употреба.

● Предвидена употреба

Производот се користи за сечење соодветна храна, на пример леб, сирење или колбаси. Секоја употреба на производот што не е наведена погоре е забранета и може да резултира со повреди и/или штета.

Производот е наменет за домашна употреба. Производот не е наменет за комерцијална употреба.

Производителот не прифаќа никаква одговорност за штетата настаната поради несоодветна употреба.

● Содржина на пакетот


По отпакување на апаратот, проверете дали испорачаниот апарат е комплетен и дали сите делови се во добра состојба. Пред употреба отстранете ја целата амбалажа.

- 1 Додаток за туркање
- 1 Инка за полнење

- 3 конусни сечила: талијатели, лингвини, шпагети
- 1 Погонска влошка
- 1 Моторна единица
- 1 Сад за собирање
- 2 конуси за цедење (голем и мал)
- 1 Цедалка
- 1 Држач за цедалка
- 1 Одвод
- 1 Четка за чистење
- 1 Корисничко упатство

● Листа на делови

(Сл. А)

- 1 Додаток за туркање
- 2 Инка за полнење
- 3 3 конусни сечила: талијатели (8мм), лингвини (6мм), шпагети (3мм)
- 4 Погонска влошка
- 5 Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ 
- 6 Простор за складирање на кабелот
- 7 Моторна единица
- 8 Сад за собирање
- 9 Голем конус за цедење
- 10 Мал конус за цедење
- 11 Цедалка
- 12 Држач за цедалка
- 13 Одвод
- 14 Четка за чистење

● Технички податоци

Влезен напон: 220-240 V~, 50-60 Hz

Класа на заштита: II/□

Влезна моќност: 80 W

Потрошувачка на енергија во исклучен режим: 0,0 W

Должина на кабел за напојување 100 cm

Време на континуирана работа: 3 мин

❗ ЗАБЕЛЕШКА: Континуираното време на работа на овој производ е 3 минути. Секоја постапка не смее да биде подолга од 30 секунди и потребно е 1 минута пауза по секоја постапка. Континуираното време на работа означува колку долго можете да го користите производот пред да се прегрее и оштети моторот. По истекот на континуираното време на работа, производот мора да остане исклучен сè додека моторот целосно не се излади.



Општи безбедносни упатства

ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ АПАРАТОТ, ЗАПОЗНАЈТЕ СЕ СО СИТЕ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ И УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА! КОГА ГО ПРЕДАВАТЕ ОВОЈ АПАРАТ НА ДРУГИ, ВКЛУЧЕТЕ ГИ СИТЕ ДОКУМЕНТИ!

Во случај на оштетување предизвикано од непочитување на упатството за употреба, гаранцијата станува неважечка! Не се прифаќа одговорност за последователни штети! Во случај на материјално оштетување или лична повреда предизвикана од неправилно ракување или непочитување на безбедносните упатства, не се прифаќа одговорност!

Деца и лица со инвалидитет

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

РИЗИК ОД ЗАГУБА НА ЖИВОТ ИЛИ РИЗИК ОД НЕСРЕЌА ЗА БЕБИЊА И ДЕЦА!

Никогаш не оставајте ги

децата без надзор со амбалажата. Амбалажата предизвикува опасност од задушвање.

Децата често ги потценуваат опасностите. Секогаш чувајте ги децата подалеку од амбалажата.

- Овој производ не смее да го користат деца.
- Држете го производот и кабелот за напојување подалеку од дофат на деца.
- Производот можат да го користат лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење, доколку се под надзор или доколку им се дадени упатства во врска со употребата на апаратот на безбеден начин и доколку ги разбираат вклучените опасности.

- Никогаш не дозволувајте децата да си играат со производот.

Електрична безбедност

- Секогаш држете го кабелот за напојување за приклучокот, не влечете го за самиот кабел за напојување.
- Не ставајте мебел или други тешки предмети врз кабелот за напојување и внимавајте да не го свиткате, особено кај приклучокот за напојување.
- За да избегнете оштетување на производот, не поставувајте го кабелот за напојување преку жешки или остри места или рабови.
- Не користете адаптер приклучоци или продолжни кабли кои не ги исполнуваат важечките безбедносни стандарди и не манипулирајте со кабелот за напојување!
- Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да биде заменет од производителот, сервисен агент или квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Никогаш не врзувајте јазол во кабелот за напојување и не го врзувајте заедно со други кабли.
- Кабелот за напојување треба да биде поставен така што никој нема да стапне врз него или да му пречи. Постои ризик од повреда.
- Потребни се поправки ако производот е оштетен, ако течности или предмети влегле во куќиштето, ако бил изложен на дожд или влага, или ако не работи правилно или е паднат.
- Во случај на чад, необични звуци или мириси, веднаш исклучете го кабелот за напојување од штекерот. Во овие случаи, престанете да го користите производот и однесете го на проверка кај стручно лице.
- Дозволете само производителот, сервисниот агент или слично квалификувано лице да врши какви било поправки.
- Никогаш не отворајте го куќиштето на производот.

- Во случај на прекин на електричната енергија, уредот ќе остане вклучен и ќе продолжи со работа по враќањето на струјата. Секогаш исклучувајте го уредот од електричната мрежа во случај на прекин на струјата.
- Престанете да го користите уредот ако апаратот или додатоците се оштетени.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Осигурајте се дека:

- нема директни извори на топлина (на пр. греалки) кои влијаат на производот;
- нема директна сончева светлина или силна вештачка светлина на производот;
- нема контакт со прскање или капење вода и агресивни течности;
- не се ракува со производот во близина на вода, најважно е производот да не биде потопен во течност. не се ставаат предмети полни со течности, на пример вазни или пијалоци, врз или до производот;

- нема извори на отворен оган (на пр., запалени свеќи) на или до производот;
- не навлегле туѓи предмети во производот;
- производот да не е изложен на прекумерен удар или вибрации.
- производот не е изложен на екстремни температурни флукутации, бидејќи во спротивно може да се создаде кондензација и да доведе до краток електричен спој. Доколку производот е изложен на екстремни температурни флукутации, почекајте (приближно 2 часа) пред да го стартувате, додека не достигне собна температура.

Работење

⚠ ПРЕТПАЗЛИВО! Ризик од повреда!

- Користете ги само вклучените дополнителни компоненти за работа на производот.

- Држете ја долгата коса, врвките и лабавата облека подалеку од местото околу ротирачкото сечило, каде што може да се заглават.

- Никогаш не посегнувајте кон ротирачкото сечило со рацете.

- Исклучете го апаратот и исклучете го од напојувањето пред да менувате додатоци или да се приближувате до деловите што се движат за време на употреба.

- Секогаш исклучувајте го производот од штекер кога го оставате без надзор, пред склопување, пред расклопување и пред чистење.

■ Сечилото е многу остро. Никогаш не ставајте ги рацете близу до сечилото. По исклучувањето на производот, механизмот ќе продолжи да се движи кратко време. Почекајте сечилото да застане!

■ Злоупотребата на производот може да резултира со повреди, како што се исекотина на прстот или други сериозни повреди.

⚠ ПРЕТПАЗЛИВО! Ризик од повреда!

Никогаш не насочувајте мали парчиња храна кон конусните сечила **3** со голи раце! Секогаш користете го обезбедениот додаток за туркање **1**. Во спротивно, може да настанат повреди.

■ Овој производ мора да се користи со правилно поставени додаток за туркање **1** и инка за полнење **2**, освен ако големината и обликот на храната што се сече не дозволуваат нивна употреба.

■ Никогаш не ракувајте со производот без кружното сечило.

■ Секогаш држете ги конусните сечила **3** на своето место пред да го користите уредот.

■ Никогаш не обидувајте се да ги исечете следниве предмети:

- Спакувана или замрзната храна

- Коцки мраз

- Храна со коски

- Јатки со лушпа

Ова би можело да го оштети производот.

- Секогаш исклучувајте го приклучокот за струја од штекерот по употреба или кога производот е без надзор.
- Поставете го производот на цврста, рамна површина и не ставајте никакви предмети врз него.
- Производот не е дизајниран за употреба во многу топли, влажни или прашливи простории. Погледнете ги упатствата за работна температура и работна влажност.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Можна повреда од злоупотреба. Треба да се внимава при ракување со острите сечила, празнење на садовите и за време на чистењето.

Чистење

- Секогаш исклучувајте го приклучокот за струја од штекерот пред да го чистите.
- Секогаш вадете го приклучокот за струја од штекерот пред чистење на производот.
- Секогаш исклучувајте го производот од штекер пред да го извадите сечилото.

- Исчистете го производот и неговите додатоци по употреба (видете „Чистење и нега“).
- Не користете додатоци кои не се доставени со апаратот.

● Прва употреба

⚠ ОПАСНОСТ ПО ЖИВОТ ОД СТРУЕН УДАР! Не користете го производот веднаш до мијалник полн со вода!

- Отстранете ја амбалажата.
- Исчистете го производот и неговите додатоци (видете „Чистење и нега“).
- Поставете го уредот на рамна, сува и чиста површина. Производот има ногарки против пролизување за да го стабилизира постаментот.

● Работење

Спирално сечило

- Поставете ја погонската влошка **4** во моторната единица **7**.
- Вметнете ги посакуваните конусни сечила **3** и поставете ги во погонската влошка **4**.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Сечилата на конусните сечила **3** се остри; подигнувајте ги конусните сечила **3** само за пластичните делови.

- Поставете ја инката за полнење **2** на горниот дел од моторната единица **7** и свртете ја во насока на стрелките на часовникот додека не се заклучи.

Забелешка: ако инката за полнење **2** не е заклучена, производот не може да работи.

- Поставете го садот за собирање **8** во моторната единица **7** за да ја собира храната откако ќе биде исецкана во форма на спирали, изрендана или исецкана на парчиња.
- Извлечете ја саканата должина на кабелот од просторот за складирање **6**.
- Приклучете го приклучокот во штекерот.

Забелешка: Кога го користите производот за сецкање во форма на спирали: Набодете го соодветниот дел од храната на додатокот за туркање [1].

Забелешка: Потпорните боцки на на додатокот за туркање [1] имаат остри рабови.

- Вметнете ја храната со додатокот за туркање [1] во инката за полнење [2]. Осигурете се дека храната е во средина кога ја вметнувате во инката за полнење [2]. Вклучете го производот со притискање на копчето за вклучување/исклучување [5].

Забелешка: Притискајте нежно со додатокот за туркање [1] врз состојките за да дојдат во контакт со конусните сечила [3].

- Исклучете го производот со притискање на копчето за вклучување/исклучување [5] по сечењето.

Отстранување на спиралното сечило

- Пред да го отстраните спиралното сечило, осигурете се дека производот е исклучен и дека приклучокот е изваден од штекерот.
- Извади ги конусните сечила [3] нежно притискајќи одоздола. (Сл. В)

- Предупредување! Сечилата на конусните сечила [3] се остри; подигнувајте ги конусните сечила [3] само за пластичните делови.

Преглед на конусните сечила [3]

- Овошјето и зеленчукот кои се најпогодни за сецкање во спирали треба да имаат цврста текстура, издолжена форма и дијаметар помал од 60 mm. Ако овошјето или зеленчукот има поголем дијаметар од 60 mm, исечете го на помали парчиња, околу 52 mm. Ако овошјето или зеленчукот е премногу мало (<35 mm), не е соодветно за сечење.
- Производот не е дизајниран за преработка на премногу меки видови на овошје и зеленчуци.
- Користете го соковникот за цитрусни плодови за цедење грејпфрути, портокали, лимети и лимони.

Забелешка: Храната наведена во табелата служи само како водич; производот може да се користи и за обработка на други намирници. Бидејќи тврдоста на храната може да варира, се препорачува користење на конусните сечила [3].

Храна (сирова)	1 - Талијатели	2 - Лингвини	3 - Шпагети
Јаболко (извадете го јадрото)	✓ (Препорачано)		-
Круша (извадете го јадрото)	✓ (Препорачано)	✓	-
Стебло од брокула	✓ (Препорачано)	✓	✓
Морков	✓	✓	✓
Компири	✓	✓	✓
Краставица (тврда состојба)	✓	✓	✓
Сладок компир	✓	✓	✓
Црвени ротквици	✓	✓	✓
Ротквица	✓	✓	✓
Тиквичка	✓	✓	✓

● Исклучен режим

- Производот влегува во исклучен режим штом ќе се приклучи во струја без никакво друго дејство
- Откако ќе го завршите користењето на уредот, притиснете го копчето Вклучено/Исклучено [5] за да го исклучите, и уредот ќе се врати во исклучен режим.

● Соковник за цитрусни плодови

- Прикачете го држачот за цедалка [12] на одводот [13] со благо свртување.
- Вметнете го држачот за цедалка [12] со одводот [13] во моторната единица [7].
- Ставете го саканиот конус за цедење [9]/[10] во цедалката [11] до моторната единица [7] и заврете го во насока на стрелките на часовникот за да го прицврстите цврсто.

Забелешка: Производот не може да се користи ако цедалката [11] не е добро заклучена.

Забелешка: Малиот конус за цедење [10] се наоѓа внатре во големиот конус за цедење [9]. Ако сакате да го користите малиот конус [10], притиснете ги двете спротивставени издлабени места и отстранете го големиот конус [9]. Ако се користи големиот конус за цедење [9], тој треба да се прикачи на малиот конус за цедење [10]. Кликнува на своето место.

- Приклучете го приклучокот во штекерот.
- За да го вклучите производот – притиснете го прекинувачот за вклучување/исклучување [5].
- Притиснете ја исечената површина на преполовеното цитрусно овошје врз конусот за цедење [9]/[10].
- Цедениот сок се слева низ цедалката [11] во садот за собирање [8].

Забелешка: Редовно чистете ја цедалката [11] за да спречите прелевање.

- Исклучете го производот со притискање на прекинувачот за вклучување/исклучување [5].

Забелешка: Притиснете го конусот за цедење [9]/[10] повторно неколку секунди и оставете го преостанатиот сок да се слее во одводот [13].

● Отстранување на соковникот

- Пред да го отстраните соковникот, осигурете се дека производот е исклучен и изваден од приклучокот.
- Извадете го садот за собирање [8] од производот.
- Отстранете го конусот за цедење [9]/[10] од производот.
- Отстранете ја цедалката [11] од производот со благо свртување спротивно на насоката на часовникот.
- Отстранете го држачот за цедалка [12] заедно со одводот [13] со благо притискање од долната страна. (Сл. В)

● Чистење и грижа

⚠ **ОПАСНОСТ! Ризик од струен удар!**

Пред чистење или одржување на производот: Извадете го приклучокот за струја од штекерот.

⚠ **ОПАСНОСТ! Ризик од струен удар!**

Не потопувајте го производот во вода или други течности. Никогаш не држете го апаратот под проточна вода.

⚠ **ПРЕТПАЗЛИВО! Ризик од повреда!**

Конусните сечила [3] се многу остри. Никогаш не ги држете конусните сечила [3] за сечилото, туку за пластичниот дел.

⚠ **ВНИМАНИЕ! Ризик од повреда!**

При отстранување и прикачување на конусните сечила [3], секогаш држете ги конусните сечила [3] за нивниот пластичен дел и избегнувајте да ги допирате по рабовите на сечилото.

⚠ **ПРЕТПАЗЛИВО! Ризик од повреда!**

Конусното сечило [3] може да испадне од производот ако не е правилно поставено. Заклучете го механизмот на правилен начин при составување.

● ИНФОРМАЦИИ

- Исклучете го приклучокот од струја пред чистење.
- Исчистете го производот веднаш по употребата. Моторната единица [7] никогаш не смее да се потопи во вода, туку само да се избрише со влажна крпа. По потреба, додадете благ детергент на крпата. Потоа избришете го куќиштето со влажна крпа без детергент.
- Сите одделни делови (додатокот за туркање [1], инката за полнење [2], конусни сечила [3], погонската влошка [4], садот за собирање [8], конусите за цедење [9]/ [10], цедалката [11], држачот за цедалка [12]) се погодни за миене во машина за садови.
- По чистењето, оставете ги сите делови да се исушат.

При чистење на конусното сечило [3]






- При чистење на конусните сечила [3] и потпорните боцки, внимавајте на острото сечило и рабовите. Користете ја обезбедената четка за чистење [14] и држете ги конусните сечила [3] само за пластичниот дел.

Забелешка: Се препорачува нежно чистење на конусните сечила [3] со топла вода.

При чистење на соковникот за цитрусно овошје.

- При чистење на цедалката [11] и одводот [13], повторно притискајте ја пумпата за да се исплакне остатокот од пулпата.

Забелешка: Исчистете ја цедалката [11], држачот за цедалка [12] и одводот пред да ги ставите во машина за миене садови.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

● Складирање

- Исушете го апаратот пред складирање.
- Ставете го кабелот во просторот за складирање на кабелот [6], ако е потребно.
- Складирајте го производот подалеку од дофат на деца. Постои ризик од повреда од остри конусни сечила [3].
- Складирајте го производот во оригиналната амбалажа кога не е во употреба.
- Чувајте го производот на суво место.

● Рецепти

● Класични нудли од тиквички (зудли) со маринара.

Состојки:

2	Големи тиквички
1 шолја	Маринара сос
1 супена лажица	Маслиново масло
-	Рендан пармезан
-	Сол
-	Бибер

Упатства:

1. Исецкајте ги тиквичките во форма на спирали како нудли.
2. Загрејте маслиново масло во тава на средна температура.

3. Додадете ги нудлите од тиквички и запржете ги 2–3 минути додека не омекнат малку.
4. Истурете го маринара сосот и мешајте додека не се загрее.
5. Зачинете со сол и бибер. Посипајте пармезан и послужете веднаш.

● Нудли од сладок компир со лук и путер

Состојки:

1	Голем сладок компир (излупен)
2 супени лажици	Путер
2 чешниња	Лук (ситно сецкан)
-	Свеж магдонос
-	Сол

Упатства:

1. Исецкајте го слаткиот компир во форма на спирали како нудли.
2. Истопете путер во тава на средна температура. Додадете лук и гответе 1 минута додека не испушти арома.
3. Додадете ги нудлите од сладок компир. Запржете ги 5–7 минути, додека не омекнат.
4. Зачинете со сол и со свеж магдонос.

● Салата од краставици со нудли и дресинг од лимон и копар

Состојки:

2	Големи краставици
¼ чаша	Грчки јогурт
1 супена лажица	Сок од лимон
1 чајна лажичка	Свеж копар (ситно сецкан)
-	Сол
-	Бибер

Упатства:

1. Исецкајте ги краставиците во форма на спирали. Подсушете ги со хартиена крпа за да го отстраните вишокот вода.
2. Во сад измешајте грчки јогурт, сок од лимон, копар, сол и бибер.
3. Измешајте ги нудлите од краставици со сосот. Изладете 10 минути пред сервирање.

● Брз „пад таи“ со нудли од морков и бабури

Состојки:

2	Моркови (излупени)
1	Бабура (исчистена од семки)
2 супени лажици	Путер од кикирики
1 супена лажица	Сос од соја
1 чајна лажичка	Сок од лимета
1 чајна лажичка	Мед

Упатства:

1. Исецкајте ги морковите и бабурите во форма на спирали.
2. Во мал сад измешајте путер од кикирики, сос од соја, сок од лимета и мед за да го направите сосот.
3. Измешајте ги суровите нудли од зеленчук со сосот така да бидат рамномерно обложени. Посипете мелени кикирики (по желба)

● Салата од јаболка „лента“ со цимет

Состојки:

2 тврди	јаболка (како Honeycrisp или Granny Smith)
1 супена лажица	Сок од лимон
1 чајна лажичка	Мед
малку	Цимет

Упатства:

1. Исецкајте ги јаголките во форма на спирали (користете конусно сечило од 8 мм 3 што прави ленти налик на нудли).
2. Веднаш измешајте ги лентите од јаголко со лимонев сок за да се спречи потемнување.
3. Прелијте со мед и посипете цимет. Сервирајте како здрав десерт или ужина.

● Салата со тестенини од цвекло и козјо сирење

Состојки:

2–3 сирови	цвекла (излупени)
1 супена лажица	маслиново масло
1 супена лажица	балзамов оцет
-	издробено козјо сирење
-	орев

Упатства:

1. Исецкајте го сировото цвекло во форма на спирали (внимавајте, може да остави дамки!).
2. Измешајте маслиново масло и балзамов оцет.
3. Измешајте ги нудлите од цвекло со сосот. Посипете издробено козјо сирење и ореви.

● Тава со колбаси и зудли

Состојки:

2	Тиквички (исецкани во форма на спирали)
2	Предходно зготвени колбаси (исецкани)
½ шолја	Чери домати (пресечени на половина)
1 чајна лажичка	Италијански зачини

Упатства:

1. Во тава, запржете парчиња колбас додека не заруменат. Додадете чери домати и гответе 2 минути.

2. Додадете нудли од тиквички и италијански зачини. Запржете уште 2–3 минути додека нудлите од тиквички се загреат, но останат цврсти. Сервирајте.

● Нудли од компир со кари и кокос

Состојки:

2	Големи компири (излупени)
½ шолја	Кокосово млеко
1 супена лажица	Кари во прав
-	Сол

Упатства:

1. Исецкајте ги компирите во форма на спирали. Исплакнете ги нудлите со ладна вода за да се отстрани вишокот скроб.
2. Во тава, загрејте кокосово млеко и кари во прав.
3. Додадете ги нудлите од компир, поклопете и динстајте 5–7 минути додека да омекнат. Зачинете со сол.

● Едноставни нудли од компир со песто (без варење)

Состојки:

2–3	Компири (излупени)
2 супени лажици	Песто (купено во продавница)
1 супена лажица	Маслиново масло
	Пармезан

Упатства:

1. Исецкајте ги компирите во форма на спирали. Исплакнете добро и исушете.
2. Загрејте маслиново масло во голема тава на средна температура. Додадете ги нудлите од компир и гответе 8–10 минути, со повремено промешување, додека да станат меки и малку крцкави.
3. Остранете ги од ринглата и вмешајте го пестото додека да се обложат. Посипете со пармезан.

● Класичен твист со грејфрут и мед

Состојки:

1 голем	Розев грејфрут
1 голем	Портокал (на пр., Навел или Валенсија)
1 чајна лажичка	Мед, или по вкус
-	Коцки мраз
-	Свежо нане за декорација (по избор)

Упатства:

1. Измијте ги темелно грејфрутот и портокалот. Пресечете ги на половини попречно.
2. Со помош на вашиот соковник за цитрусни плодови, исцедете ги двете половини на плодот.
3. Измешајте го медот во свежо исцедениот сок додека целосно не се раствори.
4. Наполнете чаша со мраз, истурете го сокот и декорирајте со нане. Послужете веднаш.

● Одлагање

Амбалажата е направена од еколошки материјали кои можете да ги одложите преку локалните центри за рециклирање.



Внимавајте на обележувањето на материјалите за пакување при селектирање на отпадот, тие се означени со кратенки (a) и броеви (b) со следното значење: 1-7: Пластика/20-22: Хартија и картон/80-98: Комбинирани материјали.



Варијантите за одлагање на истрошениот производ можете да ги дознаете во Вашата општина или градска администрација.



Кога вашиот производ веќе не е употреблив, во интерес на заштитата на животната средина, не го фрлајте во домашниот отпад, туку предадете го на соодветно стручно одлагање. За информации за собирните пунктови и нивното работно време, обратете се до Вашата надлежна администрација.

● Гаранција

Производот е изработен според строги насоки за квалитет и е внимателно проверен пред испорака. Во случај на материјални или производствени недостатоци, имате законски права кон продавачот на производот. Вашите законски права не се ограничени на никаков начин со нашата гаранција наведена подолу.

Гаранцијата за овој производ изнесува 3 години од датумот на купување. Гарантниот рок започнува од датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка за купување на безбедно место, бидејќи овој документ е потребен како доказ за купувањето.

Сите оштетувања или недостатоци кои постоеле уште при купувањето мора веднаш да се пријават по вадењето на производот од амбалажата.

Доколку производот во рок од 3 години од датумот на купување покаже материјален или производствен недостаток, ние – по наш избор – ќе го поправиме или замениме бесплатно за Вас. Гарантниот рок не се продолжува со прифатено гарантно барање. Ова важи и за заменетите и поправените делови.

Оваа гаранција престанува да важи ако производот е оштетен или неправилно користен или одржуван.

Гаранцијата ги покрива материјалните и производствените недостатоци. Оваа гаранција не се однесува на делови од производот кои се предмет на нормално трошење и затоа се сметаат за потрошни делови (на пр. батерии, акумулатори, црева, кертриџи), ниту на оштетувања на крехки делови, како што се прекинувачи или делови од стакло.

● Постапка во случај на гаранција

За да се обезбеди брза обработка на Вашето барање, следете ги следниве упатства:

Чувајте го оригиналната сметка за купување и бројот на артиклот (IAN 525165_2507) како доказ за купување.

Бројот на артиклот можете да го најдете на типската плочка, гравура на производот, на насловната страница на упатството за употреба, (види лево долу) или како налепница на задната или долната страна од производот.

Доколку се појават функционални дефекти или други недостатоци, прво контактирајте ја сервисната служба наведена подолу телефонски или по е-пошта.

Штом производот ќе биде евидентиран како неисправен, можете да го вратите бесплатно на адресата за сервис која ќе Ви биде соопштена. Осигурајте се дека го приложувате оригиналниот доказ за купување (фискална сметка) и краток писмен опис во кој се наведуваат деталите за дефектот и времето на неговото појавување.

● Сервис

 **Сервис Северна Македонија**

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: owim@lidl.mk
















Српски знак за сообразност



Lista e piktogrameve të përdorur	Faqja 117
Hyrje	Faqja 118
Përdorimi i synuar	Faqja 118
Çfarë përfshihet në dërgesë	Faqja 118
Lista e pjesëve	Faqja 118
Të dhënat teknike	Faqja 118
Udhëzime të përgjithshme sigurie	Faqja 119
Përdorimi i parë	Faqja 123
Përdorimi	Faqja 123
Gjendja e fikur	Faqja 124
Shtrydhëse agrumesh	Faqja 124
Heqja e shtrydhëses	Faqja 124
Pastrimi dhe kujdesi	Faqja 125
INFO	Faqja 125
Ruajtja	Faqja 125
Recetat	Faqja 126
Nudle klasike me kungulleshka (Zoodles) me marinara	Faqja 126
Nudle me hudhër, gjalpë dhe patate të ëmbla	Faqja 126
Sallatë me nudle kastravec me salcë limoni dhe kopër	Faqja 126
Pad Thai i shpejtë me nudle karote dhe speci	Faqja 126
Sallatë molle "Ribbon" me kanellë	Faqja 127
Sallatë me nudle panxhari dhe djathë dhie	Faqja 127
Tigan me salsicë dhe zudle	Faqja 127
Nudle me patate, kerri dhe arra kokosi	Faqja 127
Nudle të thjeshta me patate dhe pesto (pa zierje)	Faqja 128
Shija klasike me grejpfrut dhe mjaltë	Faqja 128
Asgjësimi	Faqja 128
Garancia	Faqja 128
Procedura në rast garancie	Faqja 129

Lista e piktogrameve të përdorur

Në këtë manual përdorimi dhe në paketim janë përdorur paralajmërimet e mëposhtme:

	Ky simbol tregon që para se të përdorni produktin, duhet të zbatoni udhëzimet e përdorimit.		Rrezik – rrezik i goditjes elektrike!
	RREZIK! Ky simbol, i shoqëruar me fjalën sinjalizuese “Rrezik”, tregon një rrezik të lartë i cili nëse nuk parandalohet, mund të shkaktojë vdekje ose lëndime të rënda.		I sigurt në ushqim Ky produkt nuk ka ndikim negativ te shija ose aroma.
	PARALAJMËRIM! Ky simbol, në kombinim me fjalën sinjalizuese “Paralajmërim” tregon një rrezik mesatar i cili nëse nuk parandalohet mund të shkaktojë vdekje ose lëndime të rënda.		Përdoreni produktin vetëm në hapësira të brendshme të thata.
			Rryma alternuese/tensioni
	KUJDES! Ky simbol, i shoqëruar me fjalën sinjalizuese “Kujdes” tregon një rrezik të ulët i cili nëse nuk parandalohet, mund të shkaktojë lëndime të lehta ose mesatare.		Simbol për produkt të klasit mbrojtës
	SHËNIM: Ky simbol, i shoqëruar me fjalën “Shënim” jep informacion të dobishëm shtesë.		Shenja CE tregon konformitetin me direktivat përkatëse të BE-së që zbatohen për këtë produkt.
Hz	Hertz (frekuenca e furnizimit)		Informacione sigurie Udhëzimet e përdorimit
	Shtytësi 1 , hinka e mbushjes 2 , 3 konet e thikës 3 , pjesa lëvizëse 4 , ena mbledhëse 8 , koni i madh shtrydhës 9 , koni i vogël shtrydhës 10 , sita 11 , mbajtësja e sitës 12 dhe gryka 13 janë të përshtatshme për lavastovilje.	W	Vat

2 NË 1: PRERËSE SPIRALE DHE SHTRYDHËSE AGRUMESH

● Hyrje

Ju urojmë për blerjen e produktit tuaj të ri. Keni zgjedhur një produkt me cilësi të lartë. Manuali i përdorimit është pjesë e këtij produkti. Ai përmban udhëzime të rëndësishme për sigurinë, përdorimin dhe asgjësimin. Njihuni mirë me të gjitha udhëzimet e përdorimit dhe të sigurisë para përdorimit të produktit. Përdorni produktin vetëm siç është përshkruar dhe vetëm për përdorimet e përcaktuara. Dorëzoni të gjitha dokumentet bashkë me produktin, nëse ia kaloni një pale të tretë.

Ju mund të shkarkoni dhe shikoni këtë dhe shumë manuale të tjera në www.lidl-service.com. Duke skanuar kodin QR, do të ridrejtoheni drejtpërdrejt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com), ku mund të hapni manualin e përdorimit duke shtypur numrin e artikullit (IAN) 525165_2507.

● Përdorimi i suar

Produkti përdoret për prerjen e ushqimeve të përshtatshme, për shembull bukë, djathë ose sallam. Çdo përdorim i produktit që nuk është specifikuar më sipër është i ndaluar dhe mund të shkaktojë lëndime dhe/ose dëmtime.

Produkti është bërë për përdorim shtëpiak.

Produkti nuk është i përshtatshëm për përdorim tregtar.

Prodhuesi nuk mban asnjë përgjegjësi për dëmtimet e shkaktuara nga përdorimi i papërshtatshëm.

● Çfarë përfshihet në dërgesë

Pas shpaktimit të produktit, kontrolloni nëse dorëzimi ka përfunduar ose nëse të gjitha pjesët janë në gjendje të mirë. Hiqni të gjitha materialet e paketimit para përdorimit.

- 1 Shtytësi
- 1 Hinka e mbushjes
- 3 konet e thikës: tagliatelle, linguine, spaghetti


- 1 Pjesa lëvizëse
- 1 Motori
- 1 Ena mbledhëse
- 2 konet shtrydhëse (E madhe dhe e vogël)
- 1 Sitë
- 1 Mbjajtësja e sitës
- 1 Gryka
- 1 Furça e pastrimit
- 1 Manuali i përdorimit

● Lista e pjesëve

(Fig. A)

- 1 Shtytësi
- 2 Hinka e mbushjes
- 3 konet e thikës: tagliatelle (8mm), Linguine (6mm), spaghetti (3mm)
- 4 Pjesa lëvizëse
- 5 Butoni i ndezjes/fikjes 
- 6 Vendi i mbajtjes së kabllos
- 7 Motori
- 8 Ena mbledhëse
- 9 Kon i madh shtrydhës
- 10 Kon i vogël shtrydhës
- 11 Sitë
- 12 Mbjajtësja e sitës
- 13 Gryka
- 14 Furça e pastrimit

● Të dhënat teknike

Tensioni i hyrjes:	220-240 V~, 50-60 Hz
Klasi i mbrojtjes:	II/ 
Fuqia në hyrje:	80 W
Konsumi i energjisë në gjendje të fikur:	0.0W
Gjatësia e kordonit të energjisë:	100 cm
Koha e punimit pa ndërprerje:	3 min

SHËNIM: Koha e përdorimit të produktit pa ndërprerje është 3 minuta. Çdo përdorim nuk duhet të zgjatë më shumë se 30 sekonda, dhe produkti duhet të pushojë 1 minutë pas çdo përdorimi. Koha e përdorimit pa ndërprerje tregon se për sa kohë mund ta përdorni produktin para se të nxehet tepër dhe motori të dëmtohet. Pas kohës së punimit pa ndërprerje, produkti duhet të qëndrojë i fikur derisa motori të jetë ftohur plotësisht.



Udhëzime të përgjithshme sigurie

PARA SE TA PËRDORNI PRODUKTIN, NJIHUNI ME TË GJITHA INFORMACIONET E SIGURISË DHE UDHËZIMET E PËRDORIMIT! KUR UA JEPNI PRODUKTIN TË TJERËVE, JU LUTEMI TË PËRFSHINI EDHE TË GJITHA DOKUMENTET!

Në rast dëmtimi nga moszbatimi i këtij manuali përdorimi, garancia bëhet e pavlefshme! Nuk pranohet asnjë përgjegjësi për dëmtimet që vijnë si pasojë! Në rast të dëmtimit material ose lëndimeve fizike që shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm ose nga moszbatimi i udhëzimeve të sigurisë, nuk pranohet asnjë përgjegjësi!

Fëmijët dhe personat me aftësi të kufizuara

⚠️ PARALAJMËRIM! RREZIK VDEKJEJE OSE AKSIDENTESH NDAJ FOSHNJAVE DHE FËMIJËVE!

Mos i lini asnjëherë fëmijët të pambikëqyrur me materialin e paketimit. Materiali i paketimit paraqet rrezik mbytjeje. Shpeshherë, fëmijët nuk i llogaritin mirë rreziqet. Mbjajni gjithnjë fëmijët larg nga materiali i paketimit.

- Ky produkt nuk duhet të përdoret nga fëmijët.
- Mbjajeni produktin dhe kordonin larg fëmijëve.
- Pajisja mund të përdoret nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose me mungesë përvoje dhe njohurie nëse janë mbikëqyrur ose udhëzuar në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet që përfshihen.
- Mos i lini asnjëherë fëmijët të luajnë me produktin.

Siguria elektrike

- Kapeni gjithnjë kordonin e energjisë nga spina, mos tërhiqni vetë kordonin.

- Mos vendosni mobilie ose objekte të tjera të rënda mbi kordonin e energjisë, dhe sigurohuni që të mos e përthyeri, sidomos te spina e energjisë.
- Për të mos e dëmtuar produktin, mos e shtroni kordonin e energjisë mbi sipërfaqe të nxehta ose buzë të mprehta.
- Mos përdorni përshtatës prizash ose zgjatues që nuk plotësojnë standardet e zbatueshme të sigurisë dhe mos manipuloni kabllon e energjisë!
- Nëse kordoni i energjisë dëmtohet, ai duhet të ndërrohet nga prodhuesi, agjenti i shërbimit ose nga persona me kualifikim të ngjashëm, në mënyrë që të shmangen rreziqet.
- Mos e bëni kurrë njeje kabllor së energjisë dhe mos e lidhni atë bashkë me kabllor të tjera.
- Kablloja e energjisë duhet të vendoset në mënyrë që askush të mos shkelë mbi të ose të pengohet prej saj. Ekziston rreziku i lëndimeve.
- Riparimet nevojiten nëse produkti është dëmtuar, lëngje ose objekte kanë hyrë në mbështjellës, ka qenë i ekspozuar ndaj shiut ose lagështirës, ose nëse nuk funksionon siç duhet ose ka rënë.
- Në rast tymi, zhurmash ose erërash të pazakonta, hiqni menjëherë kabllon e energjisë së produktit nga priza. Në raste të tilla, ndaloni përdorimin e produktit dhe kërkojini një ekspert që ta kontrollojë.
- Lejoni vetëm prodhuesin, agjentin e shërbimit ose një person të kualifikuar në mënyrë të ngjashme të kryejë çdo riparim.
- Mos e hapni asnjëherë trupin e produktit.
- Në rast të ndërprerjes së energjisë elektrike, produkti do të mbetet i ndezur dhe do të rifillojë funksionimin pas rikthimit të energjisë. Shkëputeni gjithmonë produktin nga priza elektrike në rast ndërprerjeje të energjisë elektrike.
- Ndaloni përdorimin e produktit nëse pajisja ose aksesorët janë të dëmtuar.

⚠️ PARALAJMËRIM!

Sigurohuni që:

- asnjë burim i drejtpërdrejtë nxehtësie (p.sh. ngrohëset) të mos ndikojnë te produkti.
- asnjë dritë direkte e diellit ose dritë artificiale të mos prekë produktin.
- kontakti me spërkatjet ose pikat e ujit dhe lëngjet gjërryese duhet shmangur;
- produkti nuk duhet të përdoret pranë ujit, dhe produkti nuk duhet të zhytet absolutisht në asnjë lloj lëngu. Mos vendosni objekte të mbushura me lëngje, si p.sh. vazo ose pije sipër ose pas produktit.
- nuk duhet të ketë burime zjarri (p.sh. qirinj të ndezur) sipër ose pranë produktit;
- në produkt nuk duhet të jenë futur objekte të huaja;
- produkti nuk duhet të ekspozohet ndaj goditjeve ose dridhjeve të tepërta.

- produkti nuk duhet të ekspozohet ndaj luhatjeve ekstreme të temperaturës, përndryshe mund të krijohet kondensim dhe të shkaktohen qarqe të shkurtra elektrike. Nëse produkti ekspozohet ndaj luhatjeve ekstreme të temperaturës, prisni (rreth 2 orë) para se ta ndizni, derisa të ketë arritur temperaturë ambienti.

Përdorimi

⚠️ KUJDES! Rrezik lëndimi!

- Përdorni vetëm aksesoret e përfshirë në produkt.
- Mbajini flokët e gjata, lidhëset dhe rrobat e tjera të lirshme larg nga thika rrotulluese, ku mund të kapen.
- Asnjëherë mos zgjatni dorën drejt thikës rrotulluese.
- Fikeni pajisjen dhe shkëputeni nga energjia para se të ndryshoni aksesoret ose para se t'u afroheni pjesëve që lëvizin gjatë përdorimit.
- Shkëputeni gjithmonë produktin nga priza kur e lini të pambikëqyrrur, para se ta montoni, para se ta çmontoni dhe para se ta pastroni.

- Thika është shumë e mprehtë. Mos i vendosni asnjëherë duart pranë thikës. Pasi ta keni fikur produktin, mekanizmi do të vazhdojë të lëvizë për pak kohë. Prisni që thika të ndalojë!
- Keqpërdorimi i produktit mund të shkaktojë lëndime, si prerje në gisht ose lëndime të tjera të rënda.

⚠️ KUJDES! Rrezik lëndimi!

- Asnjëherë mos i shoqëroni me dorë copat e vogla të ushqimeve drejt koneve me thikë rrethore **3**! Përdorni gjithmonë shtytësin **1** e dhënë. Përndryshe mund të ndodhin lëndime.
- Ky produkt duhet të përdoret me shtytësin **1** dhe hinkën e mbushjes **2** në pozicion, përveç rasteve kur madhësia dhe forma e ushqimit që pritet nuk lejon përdorimin e tyre.
 - Mos e vini asnjëherë në punë produktin pa thikën rrethore.
 - Mbajini gjithmonë konët e thikës **3** në pozicion para përdorimit të produktit.
 - Mos u përpiqni asnjëherë të pritni artikujt e mëposhtëm:
 - Ushqimet e paketuara ose të ngrira
 - Kubat e akullit

- Ushqimet me kocka
 - Arrat me lëvozhga
- Kjo mund ta dëmtojë produktin.
- Hiqeni gjithnjë spinën nga priza pas përdorimit kur produkti lihet i pambikëqyrrur.
 - Vendoseni produktin mbi një sipërfaqe të fortë e të niveluar, dhe mos vendosni objekte mbi produkt.
 - Produkti nuk është i projektuar për përdorim në ambiente shumë të nxehta, me lagështi ose me pluhur. Referojuni temperaturës dhe lagështisë së funksionimit.

⚠️ PARALAJMËRIM!

Lëndime të mundshme nga keqpërdorimi. Duhet të bëni kujdes kur prekni thikat e mprehta, kur zbrazni enët, si dhe gjatë pastrimit.

Pastrimi

- Hiqeni gjithnjë spinën nga priza para se ta pastroni produktin.
- Mos e zhytni asnjëherë produktin në ujë ose mos e mbani nën ujë të rrjedhshëm për ta pastruar.
- Shkëputeni gjithnjë produktin nga priza para se të hiqni thikën.

- Pastroni produktin dhe aksesorët e tij pas përdorimit (shiko “Pastrimi dhe kujdesi”).
- Mos përdorni aksesorë që nuk jepen bashkë me pajisjen.

● Përdorimi i parë

⚠ RREZIK NDAJ JETËS PËR SHKAK TË GODITJEVE ELEKTRIKE! Mos e përdorni produktin pranë lavamanit plot me ujë!

- Hiqni paketimin.
- Pastroni produktin dhe aksesorët (shiko “Pastrimi dhe kujdesi”).
- Vendoseni produktin në një sipërfaqe të sheshtë, të thatë dhe të pastër. Produkti ka këmbë kundër rrëshqitjes për të siguruar qëndrimin.

● Përdorimi

Prerëse spirale

- Vendosni pjesën lëvizëse [4] te motori [7].
- Vendosni konët e thikës [3] që doni dhe futini te pjesa lëvizëse [4].

⚠ PARALAJMËRIM! Thikat në konët e thikës [3] janë të mprehta; kapeni konin e thikës [3] vetëm nga pjesët plastike.

- Vendoseni hinkën e mbushjes [2] në pjesën e sipërme të motorit [7] dhe rrotullojeni në drejtim të akrepave të orës derisa të fiksohet në vend.

Shënim: nëse hinka e mbushjes [2] nuk është e fiksuar në vend, produkti nuk mund të funksionojë.

- Vendoseni enën mbledhëse [8] brenda njësisë së motorit [7] për të mbledhur ushqimin pasi të jetë prerë në spirale, grirë ose prerë në feta.
- Shpalosni gjatësinë e dëshiruar të kabllos nga vendi i ruajtjes së kabllos [6].
- Futni spinën e energjisë në prizë.

Shënim: Kur e përdorni produktin për prerje në spirale: Fiksoni copën përkatëse të ushqimit te shtytësi [1].

Shënim: Mbështetësja e shufrës në shtytës [1] ka skaje të mprehta.

- Futni ushqimin me shtytësin [1] në hinkën e mbushjes [2]. Sigurohuni që ushqimi të jetë i vendosur në qendër ndërsa e futni në hinkën e mbushjes [2]. Ndizeni produktin duke shtypur butonin e ndezjes/fikjes [5].

Shënim: Shtypni butësisht me shtytësin [1] mbi përbërësit në mënyrë që ushqimi të jetë në kontakt me konet e thikës [3].

- Fikeni produktin duke shtypur butonin e ndezjes/fikjes [5] pas prerjes.

Heqja e prerëses spirale

- Para se të hiqni prerësen spirale, sigurohuni që produkti të jetë i fikur dhe i shkëputur nga priza.
- Nxirri konet e thikës [3] duke shtypur lehtë nga poshtë. (Fig. B)
- Paralajmërim! Thikat në konët e thikës [3] janë të mprehta; kapeni konin e thikës [3] vetëm nga pjesët plastike.

Përmbledhje e koneve të thikës [3]

- Frutat dhe perimet më të përshtatshme për prerje në spirale kanë një strukturë të fortë, formë të zgjatur dhe një diametër nën 60 mm. Nëse frutat dhe perimet kanë diametër më të madh (>60 mm), priteni në copëza të vogla rreth 52 mm. Nëse frutat dhe perimet janë shumë të vogla (<35 mm), ato nuk janë të përshtatshme për prerje.
- Produkti nuk është projektuar për përpunimin e llojeve veçanërisht të buta të frutave dhe perimeve.
- Përdorni shtrydhësen e agrumeve për të shtrydhur grejprutë, portokaj, limë dhe limonë.

Shënim: Ushqimet e listuara në tabelë shërbejnë si udhëzim; produkti mund të përdoret gjithashtu për përpunimin e ushqimeve të tjera. Meqenëse fortësia e ushqimit mund të ndryshojë, rekomandohet përdorimi i koneve të thikës [3].

Ushqim (i papërpunuar)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spaghetti
Mollë (hiqni bërthamën)	✓ (Rekomanduar)		-
Dardhë (hiqni bërthamën)	✓ (Rekomanduar)	✓	-
Kërcelli i brokolit	✓ (Rekomanduar)	✓	✓
Karotë	✓	✓	✓
Patate	✓	✓	✓
Kastravec (Përbërje solide)	✓	✓	✓
Patate e ëmbël	✓	✓	✓
Radhiqe të kuqe	✓	✓	✓
Radhiqe	✓	✓	✓
Kungull i njomë	✓	✓	✓

● Gjendja e fikur

- Produkti kalon në modalitetin e fikur sapo lidhet në prizë pa kryer asnjë veprim.
- Kur të përfundoni përdorimin e produktit, shtypni butonin e ndezjes/fikjes [5] për ta fikur; produkti kthehet në gjendje të fikur.

● Shtrydhëse agrumesh

- Fiksoni mbajtësen e sitës [12] te dalja e lëngut [13] duke e rrotulluar pak.
- Vendosni mbajtësen e sitës [12] me daljen e lëngut [13] në njësinë e motorit [7].
- Vendosni konin e dëshiruar të shtrydhjes [9]/[10] në sitën [11] te motori [7] dhe rrotullojeni në drejtim të akrepave të orës për ta fiksur fort.

Shënim: Produkti nuk mund të funksionojë nëse sita [11] nuk është e fiksur mirë.

Shënim: Koni i vogël i shtrydhjes [10] është i vendosur brenda konit të madh të shtrydhjes [9]. Nëse duhet përdorur koni i vogël i shtrydhjes [10], shtypni poshtë në dy gropëzat përballë dhe hiqni konin e madh të shtrydhjes [9].

Nëse duhet përdorur koni i madh i shtrydhjes [9], ai duhet të fiksohet te koni i vogël i shtrydhjes [10]. Ai fiksohet me një klikim.

- Futeni spinën e energjisë në prizë.

- Për ta ndezur produktin, shtypni butonin e ndezjes/fikjes [5].
- Shtypni sipërfaqen e prerë të gjysmës së frutit në konin e shtrydhjes [9]/[10].
- Lëngu i shtrydhur kalon përmes sitës [11] te ena mbledhëse [8].

Shënim: Pastroni sitën [11] rregullisht për të parandaluar tejmushjen.

- Fikeni produktin duke shtypur butonin e ndezjes/fikjes [5].

Shënim: Shtypni përsëri konin e shtrydhjes [9]/[10] për disa sekonda për të lejuar që lëngu i mbetur të rrjedhë në daljen e lëngut [13].

● Heqja e shtrydhëses

- Para se të hiqni shtrydhësen, sigurohuni që produkti të jetë i fikur dhe i shkëputur nga priza.
- Nxirrni enën mbledhëse [8] nga produkti.
- Hiqni konin e shtrydhjes [9]/[10] nga produkti.
- Hiqni sitën [11] nga produkti duke e rrotulluar lehtë në drejtim të kundërt të akrepave të orës.
- Hiqni mbajtësen e sitës [12] së bashku me daljen e lëngut [13] duke shtypur lehtë nga poshtë. (Fig. B)

● Pastrimi dhe kujdesi

⚠ RREZIK! Rrezik i goditjes elektrike!

Para pastrimit ose punëve të mirëmbajtjes së produktit: Shkëputeni spinën e energjisë nga priza.

⚠ RREZIK! Rrezik goditjeje elektrike!

Mos e zhytni produktin në ujë ose në lëngje të tjera. Mos e mbani asnjëherë produktin në ujë të rrjedhshëm.

⚠ KUJDES! Rrezik lëndimi!

Konet e thikës [3] janë shumë të mprehtë. Mos i kapni kurrë konet e thikës [3] nga sipërfaqja prerëse, por vetëm nga pjesa plastike.

⚠ KUJDES! Rrezik lëndimi!

Kur hiqni ose vendosni konet e thikës [3], mbajini gjithmonë konet e thikës [3] nga pjesa plastike dhe shmangni prekjen e skajeve të thikës.

⚠ KUJDES! Rrezik lëndimi!

Konet e thikës [3] mund të bien nga produkti nëse nuk instalohet siç duhet. Fiksoni mekanizmin siç duhet në vend gjatë montimit.

● INFO

- Hiqeni spinën e rrymës para pastrimit.
- Pastrojini produktin menjëherë pas përdorimit. Motori [7] nuk duhet të vendoset kurrë në ujë, por vetëm të pastrohet me një leckë të lagur. Nëse është e nevojshme, shtoni pak detergjent të butë në leckë. Më pas fshijeni pjesën e jashtme me një leckë të lagur pa detergjent.
- Të gjitha pjesët e heqshme (shtytësi [1], hinka e mbushjes [2], konet e thikës [3], pjesa lëvizëse [4], ena mbledhëse [8], konet e shtrydhjes [9]/[10], sita [11], mbajtësja e sitës [12]) mund të lahen në enëlarëse.
- Pas pastrimit, lini të gjitha pjesët të thahen.

Kur pastroni konin e thikës [3]






- Gjatë pastrimit të konëve të thikës [3] dhe mbajtësës së shufrës, kini kujdes nga thika dhe skajet e mprehta. Përdorni fuqën e pastrimit të ofruar [14] dhe mbajini vetëm nga pjesa plastike e konëve të thikës [3].

Shënim: Rekomandohet pastrimi i butë i konëve të thikës [3] me ujë të ngrohtë që rrjedh.

Kur pastroni shtrydhësen e agrumeve

- Gjatë pastrimit të sitës [11] dhe daljes së lëngut [13], shtypni disa herë pompën për të shpëlarë mbetjet e tullit.

Shënim: Pastroni sitën [11], mbajtësen e sitës [12] dhe daljen e lëngut para se t'i vendosni në lavastovilje.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

● Ruajtja

- Pastrojini produktin para se ta vendosni.
- Vendoseni kablлон me kujdes në vendin e ruajtjes së kabllos [6] nëse është e nevojshme.
- Vendoseni produktin larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit nga konet e mprehta të thikës [3].
- Mbajeni produktin në paketimin origjinal kur nuk e përdorni.
- Mbajeni produktin në një vend të thatë.

● **Recetat**

● **Nudle klasike me kungulleshka (Zoodles) me marinara.**

Përbërësit:

2	Kungulleshka të mëdha
1 filxhan	Salcë marinara
1 lugë gjelle	Vaj ulliri
-	Djathë parmixhan i grirë
-	Kripë
-	Piper

Udhëzime:

1. Pritini kungujt e njomë në spirale, në formë nudle.
2. Ngrohni vajin e ullirit me nxehtësi mesatare.
3. Shtoni zudlet dhe kaurdisini për 2-3 minuta derisa të zbuten pak.
4. Hidhni salcën marinara, trazojeni plotësisht.
5. Marinojeni me kripë dhe piper. Hidhni parmixhan sipër dhe shërbejeni menjëherë.

● **Nudle me hudhër, gjalpë dhe patate të ëmbla**

Përbërësit:

1	Patate e madhe e ëmbël (e qëruar)
2 lugë gjelle	Gjalpë
2 thelpinj	Hudhër (e grirë)
-	Majdanoz i grirë
-	Kripë

Udhëzime:

1. Priteni pataten e ëmbël në spirale, në formë nudlesh.
2. Shkrini gjalpin në tigan në nxehtësi mesatare. Shtoni hudhër dhe gatujeni për 1 minutë derisa të marrë aromë.
3. Shtoni nudle me patate të ëmbla. Kaurdiseni për 5–7 minuta, derisa të zbuten.
4. Marinojeni me kripë dhe hidhni majdanoz të freskët.

● **Sallatë me nudle kastravec i me salcë limoni dhe kopër.**

Përbërësit:

2	Kungulleshka të mëdhenj
¼ gotë	Kos grek
1 lugë gjelle	Lëng limoni
1 lugë çaji	Kopër e freskët (e grirë)
-	Kripë
-	Piper

Udhëzime:

1. Prini kastravecat në spirale. Thajini me një pecetë letre për të hequr ujën e tepërt.
2. Në një tas, përzieni kosin grek, lëngun e limonit, koprën, kripën dhe piperin.
3. Përziejini nudlet e kastravecit me salcën. Lërimi të ftohen 10 minuta para se t'i shërbeni.

● **Pad Thai i shpejtë me nudle karote dhe speci**

Përbërësit:

2	Karota (të qëruara)
1	Spec (pa bërthamë)
2 lugë gjelle	Gjalpë kikiriku
1 lugë gjelle	Salcë soje
1 lugë çaji	Lëng limoni jeshil
1 lugë çaji	Mjaltë

Udhëzime:

1. Pritini karotat dhe specin në spirale.
2. Përziejini gjalpin e kikirikut, salcën e sojës, lëngun e limonit jeshil dhe mjaltin në një tas të vogël për të përgatitur salcën.
3. Përziejini nudlet e perimeve të papërpunuara me salcën derisa të mbulohen në mënyrë të njëtrajtshme. Sipër hidhni kikirikë të shtypur (opsionale).

● Sallatë molle “Ribbon” me kanellë

Përbërësit:

2 mollë të forta	Mollë (si për shembull Honeycrisp ose Granny Smith)
1 lugë gjelle	Lëng limoni
1 lugë çaji	Mjaltë
një majë	Kanellë

Udhëzime:

1. Pritini mollët në formë spirale (përdorni një thikë konike 8 mm [3] që bën nudle në formë fjongosh).
2. Hidhni fjongot e mollëve menjëherë me lëng limoni për të mos lejuar që të marrin formë kafe.
3. Shtoni mjaltë dhe spërkateni me kanellë. Shërbejeni si ëmbëlsirë ose ushqim të shpejtë të shëndetshëm.

● Sallatë me nudle panxhari dhe djathë dhie

Përbërësit:

2–3 panxhar	të papërpunuar (i qëruar)
1 lugë gjelle	vaj ulliri
1 lugë gjelle	uthull balsamike
-	djathë dhie i thërrmuar
-	arra

Udhëzime:

1. Priteni panxharin në formë spirale (bëni kujdes pasi mund të shkaktojë njolla!).
2. Rrihni vajin e ullirit dhe uthullën balsamike.
3. Përziejini nudlet e panxharit me salcën. Shtoni djathin e thërrmuar të dhisë dhe arrat.

● Tigan me salsiçe dhe zudle

Përbërësit:

2	Kungulleshka (të prerë në formë spirale)
2	Salsiçe të gatuar përpara (në feta)
½ filxhan	Domate qershi (të prera përgjysmë)
1 lugë çaji	Marinim italian

Udhëzime:

1. Në një tigan kaurdisni fetat e salsiçeve derisa të bëhen kafe. Shtoni domatet qershi dhe gatujini për 2 minuta.
2. Shtoni nudlet e kungulleshkave dhe marinimin italian. Kaurdisini edhe për 2-3 minuta të tjera derisa zudlet të jenë të ngrohta por të forta. Shërbejeni.

● Nudle me patate, kerri dhe arra kokosi

Përbërësit:

2	Patate të mëdha (të qëruara)
½ filxhan	Qumësht arrash kokosi
1 lugë gjelle	Pluhur kerri
-	Kripë

Udhëzime:

1. Pritini patatet në formë spirale. Shpëlani nudlet me ujë të ftohtë për të hequr niseshtenë e tepërt.
2. Në një tigan, ngroh qumështin e kokosit dhe pluhurin e kerrit.
3. Shtoni nudlet me patate, mbulojeni dhe ziejini për 5–7 minuta derisa të zbuten. Marinojeni me kripë.

● Nudle të thjeshta me patate dhe pesto (pa zierje)

Përbërësit:

2-3	Patate (të qëruara)
2 lugë gjelle	Pesto (të blera në dyqan)
1 lugë gjelle	Vaj ulliri
	Djathë parmixhan

Udhëzime:

1. Pritini patatet në formë spirale. Shpëlajini mirë dhe thajini me letër.
2. Ngrohni vajin e ullirit në një tigan të madh me nxehtësi mesatare. Shtoni nudlet me patate dhe gatujni për 8-10 minuta, duke i përzier herë pas here, derisa të zbuten dhe të bëhen pak krokante.
3. Hiqeni nga zjarri dhe përzieni peston derisa të mbulohen mirë. Hidhni sipër parmixhan.

● Shija klasike me grejfrut dhe mjaltë

Përbërësit:

1 grejfrut	rozë i madh
1 portokall	i madh (p.sh., Navel ose Valencia)
1 lugë çaji	Mjaltë, ose sipas shijes
-	Kubat e akullit
-	Degëz mente të freskët për zbukurim (opsionale)

Udhëzime:

1. Lajeni mirë grejfrutin dhe portokallin. Pritini përgjysmë, për së gjeri.
2. Duke përdorur shtrydhësen për agrume, shtrydhni çdo gjysmë fruti.
3. Përzieni mjaltin me lëngun e freskët derisa të tretet plotësisht.
4. Mbushni një gotë me akull, derdheni lëngun sipër dhe zbukurojeni me një degëz menteje. Shërbejeni menjëherë.

● Asgjësimi

Ambalazhi është i përbërë nga materiale miqësore me mjedisin, të cilat mund t'i asgjësoni në pikat lokale të riciklitimit.



Kini parasysh etiketimin e materialeve të ambalazhit gjatë ndarjes së mbeturinave; ato janë të shënuara me shkurtesa (a) dhe numra (b) me këtë kuptim: 1-7: Plastika/20-22: Letra dhe kartoni/80-98: Materiale të përziera.



Mundësitë për asgjësimin e produktit të përdorur i merrni në komunën ose bashkinë tuaj.



Mos e hidhni produktin tuaj në mbeturinat shtëpiake kur ai nuk funksionon më, por dorëzoheni në një mënyrë të përshtatshme për mjedisin. Për informacion rreth pikave të grumbullimit dhe orareve të tyre, mund të kontaktoni administratën tuaj lokale.

● Garancia

Produkti është prodhuar sipas udhëzimeve të rrepta të cilësisë dhe është kontrolluar me kujdes para dorëzimit. Në rast të defekteve të materialit ose të prodhimit, keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Të drejtat tuaja ligjore nuk kufizohen në asnjë mënyrë nga garancia jonë e përshkruar më poshtë.

Garancia për këtë produkt është 3 vjet nga data e blerjes. Afati i garancisë fillon nga data e blerjes. Ruani faturën origjinale të blerjes në një vend të sigurt, pasi ky dokument është i nevojshëm si dëshmi e blerjes.

Të gjitha dëmtimet ose defektet që janë të pranishme në momentin e blerjes duhet të raportohen menjëherë pas hapjes së produktit.

Nëse produkti brenda 3 viteve nga data e blerjes paraqet një defekt material ose të prodhimit, ne do ta riparojmë ose zëvendësojmë atë falas për ju, sipas zgjedhjes sonë. Afati i garancisë nuk zgjatet në rast të pranimit të një kërkesë të garancisë. Kjo vlen edhe për pjesët e zëvendësuar ose të riparuar.

Kjo garanci humbet nëse produkti është dëmtuar ose përdorur apo mirëmbajtur në mënyrë të papërshtatshme.

Garancia mbulon defektet materiale dhe të prodhimit. Kjo garanci nuk vlen për pjesë të produktit që konsumohen në përdorim të zakonshëm dhe konsiderohen si pjesë të konsumuara (p.sh. bateri, akumulator, tuba, kartusha boje), si dhe për dëmtime të pjesëve delikate, p.sh. çelësa ose pjesë prej xhami.

● Procedura në rast garancie

Për të siguruar një trajtim të shpejtë të kërkesës suaj, ju lutemi t'i kushtoni vëmendje udhëzimeve në vijim:

Mbani faturën origjinale të blerjes dhe numrin e artikullit (IAN 525165_2507) si dëshmi të blerjes.

Numrin e artikullit e gjeni në etiketën e të dhënave, një gdhendje në produkt, faqen e parë të manualit të përdorimit në gjuhën gjermane (poshtë majtas) ose si një ngjitëse në anën e pasme ose të poshtme të produktit.

Në rast të defekteve të funksionimit apo mangësive të tjera, ju lutemi kontaktoni fillimisht shërbimin e mëposhtëm përmes telefonit ose e-mail-it.

Sapo produkti të jetë regjistruar si me defekt, mund ta dërgoni atë pa pagesë në adresën e shërbimit që do t'ju komunikohet. Sigurohuni që të bashkëngjiti faturën origjinale të blerjes (kuponin) si dhe një përshkrim të shkurtër me shkrim, ku përshkruhen detajet e defektit dhe koha e shfaqjes së tij.



Shenja serbe e konformitetit

Lista pictogramelor utilizate	Pagina 131
Introducere	Pagina 132
Scopul utilizării	Pagina 132
Conținut	Pagina 132
Lista componentelor	Pagina 132
Date tehnice	Pagina 132
Instrucțiuni generale de siguranță	Pagina 133
Prima utilizare	Pagina 137
Funcționarea	Pagina 137
Modul oprit	Pagina 138
Storcătorul de citrice	Pagina 138
Îndepărtarea storcătorului de fructe	Pagina 138
Curățarea și îngrijirea	Pagina 139
INFORMAȚII	Pagina 139
Depozitarea	Pagina 139
Rețete	Pagina 139
Paste clasice de dovlecel cu sos Marinara	Pagina 139
Paste de cartofi dulci cu usturoi și unt	Pagina 140
Salată de paste de castravete cu sos de lămâie și mărar	Pagina 140
Pad Thai rapid cu paste de morcov și ardei gras	Pagina 140
Salată de „panglici” de măr cu scorțișoară	Pagina 140
Salată din paste de sfeclă și brânză de capră	Pagina 141
Cârnați și paste de dovlecei la tigaie	Pagina 141
Paste de cartof cu nucă de cocos și curry	Pagina 141
Paste simple de cartof cu pesto (Fără fierbere)	Pagina 141
Grepfrut clasic cu un vârf de miere	Pagina 141
Înlăturare	Pagina 142
Garanție	Pagina 142
Modul de desfășurare în caz de garanție	Pagina 142
Service	Pagina 143

Lista pictogramelor utilizate

Următoarele avertismente sunt utilizate în acest manual de utilizare și pe ambalaj:

	Acest simbol înseamnă că instrucțiunile de utilizare trebuie respectate înainte de a utiliza produsul.		Pericol – risc de electrocutare!
	PERICOL! Acest simbol în combinație cu cuvântul de semnalizare „Pericol” marchează un pericol de mare risc care, dacă nu este prevenit, poate duce la deces sau la vătămări grave.		Compatibilitate alimentară Acest produs nu are efecte adverse asupra gustului sau mirosului.
	AVERTISMENT! Acest simbol în combinație cu cuvântul de avertizare „Avertisment” marchează un pericol cu risc mediu care, dacă nu este prevenit, poate duce la deces sau la vătămări grave.		Utilizați produsul numai în spații interioare uscate.
	PRECAUȚIE! Acest simbol în combinație cu cuvântul de semnalizare „Precauție” marchează un pericol cu risc scăzut care, dacă nu este prevenit, ar putea duce la vătămări minore sau moderate.		Curent alternativ/tensiune alternativă
	PRECAUȚIE! Acest simbol în combinație cu cuvântul de semnalizare „Precauție” marchează un pericol cu risc scăzut care, dacă nu este prevenit, ar putea duce la vătămări minore sau moderate.		Simbol pentru un produs din Clasa de protecție II
	NOTĂ: Acest simbol în combinație cu „Notă” oferă informații suplimentare utile.		Marcajul CE indică conformitatea cu directivele UE relevante aplicabile pentru acest produs.
Hz	Hertz (frecvență de alimentare)		Informații privind siguranța Instrucțiuni de utilizare
	Împingătorul 1 , Pâlnia de alimentare 2 , cele 3 conuri cu lame 3 , insertul de acționare 4 , recipientul colector 8 , conul de apăsare mare 9 , conul de apăsare mic 10 , sita 11 , suportul de sită 12 și gura de vărsare 13 sunt lavabile în mașina de spălat vase.	W	Watt

2 ÎN 1: DISPOZITIV PENTRU TĂIERE ÎN SPIRALĂ ȘI PRESĂ PENTRU CITRICE

● **Introducere**

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Manualul de utilizare reprezintă o parte integrantă a acestui produs. Acesta conține informații importante referitoare la siguranță, la utilizare și la eliminarea ca deșeu. Înainte de utilizarea acestui produs, familiarizați-vă mai întâi cu instrucțiunile de utilizare și de siguranță. Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Predați toate documentele aferente în cazul în care înstrăinați produsul.

Puteți descărca și vizualiza acest manual și numeroase alte manuale pe www.lidl-service.com. Prin scanarea codului QR, dumneavoastră veți fi direcționat direct către pagina de internet pentru asistență Lidl (www.lidl-service.com), unde puteți deschide manualul de instrucțiuni prin introducerea numărului de articol (IAN) 525165_2507.

● **Scopul utilizării**

Produsul este utilizat pentru felierea alimentelor adecvate precum pâinea, brânza sau cârnații. Orice utilizare a produsului nespécificată mai sus este interzisă și poate duce la vătămări și/sau pagube.

Produsul este conceput pentru utilizare casnică. Produsul nu este adecvat pentru uz comercial.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare.

● **Conținut**


După despachetarea produsului, verificați dacă livrarea este completă și dacă toate piesele sunt în stare bună. Îndepărtați toate materialele de ambalare înainte de utilizare.

- 1 Împingător
- 1 Pâlnie de alimentare

- 3 Conuri cu lamă: tagliatelle, linguine, spaghetti
- 1 Insert de acționare
- 1 Bloc motor
- 1 Recipient colector
- 2 conuri de apăsare (Mare și mic)
- 1 Sită
- 1 Suport de sită
- 1 Gură de vărsare
- 1 Perie de curățare
- 1 Manual de utilizare

● **Lista componentelor**

(Fig. A)

- 1 Împingător
- 2 Pâlnie de alimentare
- 3 3 conuri cu lamă: tagliatelle (8mm), linguine (6mm), spaghetti (3mm)
- 4 Insert de acționare
- 5 Buton pornit/oprit (ON/OFF) 
- 6 Compartiment de depozitare cablu
- 7 Bloc motor
- 8 Recipient colector
- 9 Con mare de apăsare
- 10 Con mic de apăsare
- 11 Sită
- 12 Suport de sită
- 13 Gură de vărsare
- 14 Perie de curățare

● **Date tehnice**

Tensiune nominală de intrare:	220–240 V~, 50–60 Hz
Clasă de protecție:	II/□
Putere de intrare:	80 W
Consum de energie în modul oprit:	0,0 W
Lungime cablu de alimentare:	100 cm
Timp de funcționare continuă:	3 min

NOTĂ: Durata continuă de funcționare a acestui produs este 3 minute. Fiecare operație nu poate depăși 30 de secunde și aparatul trebuie lăsat să se răcească timp de 1 min între fiecare operație. Durata de funcționare continuă indică durata de funcționare a produsului înainte de supraîncălzirea și avarierea motorului. După funcționarea continuă, produsul trebuie să rămână oprit până la răcirea completă a motorului.



Instrucțiuni generale de siguranță

ÎNAINTE DE A UTILIZA PRODUSUL, VĂ RUGĂM SĂ VĂ FAMILIARIZAȚI CU TOATE INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ȘI CELE PRIVIND SIGURANȚA! ATUNCI CÂND TRANSFERAȚI ACEST PRODUS ALTOR PERSOANE, VĂ RUGĂM SĂ INCLUDEȚI ȘI TOATE DOCUMENTELE!

În cazul unor daune rezultate din nerespectarea acestui manual de utilizare, cererea de garanție devine nulă! Nu se acceptă nicio răspundere pentru daune tangențiale! În cazul daunelor materiale sau vătămărilor corporale cauzate de manipularea incorectă sau de nerespectarea instrucțiunilor de siguranță, nu se asumă răspundere!

Copiii și persoanele cu dizabilități

⚠️ AVERTISMENT! PERICOL DE ACCIDENTARE ȘI DE MOARTE PENTRU BEBELUȘI ȘI COPII!

Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați cu materialele de ambalare. Materialul de ambalare reprezintă un pericol de sufocare.

Copiii subestimează adesea pericolele. Țineți întotdeauna copiii departe de materialul de ambalare.

- Acest produs nu trebuie utilizat de copii.
- Nu lăsați produsul și cablul acestuia de alimentare la îndemâna copiilor.
- Produsul poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu acest produs.

Siguranța electrică

- Întotdeauna apucați cablul de alimentare de ștecher, nu trageți de cablu.
- Nu amplasați mobilier sau alte obiecte grele pe cablul de alimentare și asigurați-vă că acesta nu este îndoit, în special lângă ștecher.
- Pentru a evita avarierea produsului, nu amplasați cablul de alimentare peste locuri ori muchii calde sau ascuțite.
- Nu utilizați adaptoare de ștecher ascuțite sau prelungitoare care nu întrunesc standardele de siguranță aplicabile și nu manevrați cablul de alimentare!
- Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a se evita un pericol.
- Nu înnoțați cablul de alimentare și nu-l legați împreună cu alte cabluri.
- Cablul de alimentare trebuie poziționat astfel încât nimeni să nu pășească pe acesta sau să constituie un obstacol. Prezintă risc de vătămare.
- Reparații sunt necesare dacă produsul a fost avariat, dacă lichide sau obiecte au pătruns în carcasă, dacă a fost expus la ploaie sau la umezeală ori dacă nu funcționează corect sau a fost scăpat pe jos.
- În cazul care produsul emite fum, zgomote neobișnuite sau mirosuri, scoateți imediat cablul de alimentare al produsului din priza electrică. În aceste cazuri, opriți utilizarea produsului și apelați la un expert ca să-l verifice.
- Numai producătorul, agentul său de service sau o persoană calificată să execute reparații pot efectua reparații.
- Nu deschideți niciodată carcasa produsului.
- În cazul unei întreruperi de curent, produsul va rămâne pornit și va relua funcționarea după revenirea alimentării electrice. Înainte de curățare, întotdeauna deconectați produsul de la priza electrică.
- Opriți utilizarea produsului dacă aparatul sau accesoriile sunt avariate.

⚠ AVERTISMENT! Asigurați-vă că:

- nicio sursă directă de căldură (de ex. radiatoare) mi afectează produsul;
- lumina directă a soarelui sau lumina artificială puternică nu lovește produsul;
- este evitat contactul cu apa pulverizată sau scursă și lichidele agresive;
- produsul nu este utilizat lângă surse de apă, cel mai important, produsul nu trebuie scufundat în lichid. Nu amplasați obiecte umplute cu lichide, de ex. vase sau băuturi pe sau lângă produs;
- surse de foc (de exemplu lumânări aprinse) nu sunt amplasate pe sau în apropierea produsului;
- niciun obiect străin nu pătrunde în produs;
- produsul nu este niciodată supus la șocuri sau vibrații excesive.
- produsul nu este niciodată supus la fluctuații extreme de temperatură, deoarece acest lucru ar putea duce la condens și scurtcircuit electric. Dacă produsul a fost supus unor fluctuații extreme de temperatură, așteptați (aprox. 2 ore) până când

produsul a atins temperatura ambiantă înainte de a-l utiliza.

Funcționarea

⚠ ATENȚIE! Risc de vătămare!

- Utilizați numai accesoriile incluse pentru a utiliza acest produs.
- Păstrați părul, șnururile și articolele largi de îmbrăcăminte la distanță de zona din jurul lamei rotative unde riscă să fie prinse.
- Nu vă apropiați niciodată mâinile spre lama rotativă.
- Opriți produsul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de piesele mobile în timpul utilizării.
- Întotdeauna deconectați produsul de la sursa de alimentare când îl lăsați nesupravegheat, înainte de a-l asambla, înainte de demontare și de curățare.

- Lama este foarte tăioasă. Nu vă apropiați niciodată mâinile de lamă. După oprirea produsului, mecanismul va continua să se miște timp scurt. Așteptați ca lama să se oprească!
- Utilizarea greșită a produsului poate duce la răniri precum tăieturi ale degetelor sau alte răni grave.

⚠️ ATENȚIE! Risc de vătămare!

Nu ghidați niciodată bucăți mici de alimente spre conurile cu lamă circulară **3** cu mâinile neprotejate! Întotdeauna utilizați împingătorul **1** furnizat. Ori riscați să vă răniți.

- Produsul trebuie utilizat cu împingătorul **1** și pâlnia de alimentare **2** în poziție, cu excepția cazului în care dimensiunea și forma alimentului tăiat nu permite utilizarea acestora.
- Nu utilizați niciodată produsul fără lama circulară.
- Întotdeauna păstrați conurile cu lamă **3** în poziție înainte de a utiliza produsul.
- Nu încercați niciodată să tăiați următoarele articole:

- Alimente ambalate sau congelate
- Cuburi de gheață
- Alimente cu oase
- Nuci în coajă

Acestea ar putea avaria produsul.

- Întotdeauna scoateți ștecherul din priza de curent după utilizare sau când produsul nu este supravegheat.
- Amplasați produsul pe o suprafață fermă, dreaptă și nu așezați obiecte pe produs.
- Produsul nu este conceput pentru utilizare în încăperi foarte calde, umede sau prăfoase. Consultați informațiile privind temperatura de funcționare și umiditatea de funcționare.

⚠️ AVERTISMENT!

Eventuale răniri cauzate de utilizarea greșită. Aveți grijă la manipularea lamelor ascuțite de tăiere, la golirea recipientelor și în timpul curățării.

Curățarea

- Întotdeauna scoateți ștecherul de alimentare din priză înainte de a curăța produsul.

- Nu scufundați niciodată produsul în apă sau să-l amplasați sub jet de apă pentru a-l curăța.
- Înainte de curățare, întotdeauna deconectați produsul de la priza de alimentare înainte de a detașa lama.
- Curățați produsul și accesoriile acestuia după utilizare (consultați „Curățarea și îngrijirea”).
- Nu utilizați accesoriile care nu au fost furnizate cu aparatul.

● Prima utilizare

⚠ PERICOL MORTAL DATORITĂ ELECTROCUTĂRII! Nu amplasați produsul lângă o chiuvetă umplută cu apă!

- Îndepărtați ambalajul.
- Curățați produsul și accesoriile acestuia (consultați „Curățarea și îngrijirea”).
- Așezați produsul pe o suprafață plană și curată. Produsul este echipat cu piciorușe antiderapante pentru o poziționare stabilă.

● Funcționarea

Cuțitul spiralat

- Amplasați insertul de acționare [4] pe blocul motor [7].
- Introduceți conurile cu lamă dorite [3] și introduceți-le apoi în insertul de acționare [4].

⚠ AVERTISMENT! Lamele de pe conurile cu lamă [3] sunt ascuțite; apucați conurile cu lame [3] numai de piesele de plastic.

- Amplasați pâlnia de alimentare [2] deasupra blocului motor [7] și rotiți-o în direcția acelor de ceas până când se anclanșează în poziție.

Notă: dacă pâlnia de alimentare [2] nu este blocată în poziție, produsul nu poate funcționa.

- Amplasați recipientul colector [8] în interiorul blocului motor [7] pentru a colecta alimentele după spiralare, radere sau feliere.
- Desfășurați cablul la lungimea dorită din compartimentul de depozitare al cablului [6].
- Introduceți ștecherul de alimentare în priză.

Notă: Când utilizați produsul pentru a spira: Introduceți bucata relevantă de aliment în împingător [1].

Notă: Suportul cu țepușă de pe împingător [1] are muchii ascuțite.

- Introduceți alimentele cu împingătorul [1] în pâlnia de alimentare [2]. Asigurați-vă că alimentele sunt centrate când introduceți împingătorul în pâlnia de alimentare [2]. Porniți produsul apăsând butonul Pornit/Oprit [5].

Notă: Apăsați cu delicatețe împingătorul [1] pe ingrediente astfel încât alimentul să intre în contact cu conurile cu lamă [3].

- Opiți produsul apăsând butonul Pornit/Oprit [5] după tăiere.

Îndepărtarea cuțitului spiralat

- Înainte de a îndepărta cuțitul spiralat, asigurați-vă că produsul este oprit și scos din priză.
- Scoateți conurile cu lame [3] apăsând cu delicatețe pe dedesubt. (Fig. B)
- Avertisment! Lamele de pe conurile cu lamă [3] sunt ascuțite; apucați conurile cu lame [3] numai de piesele de plastic.

Descrierea conurilor cu lame [3]

- Fructele și legumele cele mai potrivite pentru spiralare dispun de o textură fermă, au formă alungită și au un diametru de sub 60 mm. Dacă fructele și legumele au un diametru mai mare (>60mm), tăiați-le în bucăți mici de aproximativ 52 mm. Dacă fructele și legumele sunt prea mici (<35mm), acestea nu pot fi tăiate.
- Produsul nu a fost conceput pentru procesarea fructelor și legumelor deosebit de moi.
- Utilizați storcătorul de fructe pentru a storce grepfruturi, portocale, lămâi verzi și lămâi.

Notă: Alimentele trecute în tabel au rol de ghid; produsul poate fi folosit și pentru procesarea altor alimente. Deoarece duritatea alimentelor poate varia, este recomandată utilizarea conurilor cu lame [3].

Alimente (crude)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spaghete
Măr (fără cotor)	✓ (Recomandat)		-
Pară (fără cotor)	✓ (Recomandat)	✓	-
Tulpină de broccoli	✓ (Recomandat)	✓	✓
Morcov	✓	✓	✓
Cartofi	✓	✓	✓
Castravete (Consistență solidă)	✓	✓	✓
Cartofi în dulci	✓	✓	✓
Ridichi roșii	✓	✓	✓
Ridiche	✓	✓	✓
Dovlecel	✓	✓	✓

● Modul oprit

- Produsul intră în modul oprit atunci când este conectat fără a se efectua nicio operațiune.
- Când ați terminat de utilizat produsul și ați poziționat butonul Pornit/Oprit [5] pe Oprit, produsul va reveni la modul oprit.

● Storcătorul de citrice

- Fixați suportul sitei [12] de gura de vărsare [13] răsucindu-l ușor
- Introduceți suportul sitei [12] cu gura de vărsare [13] în blocul motor [7].
- Amplasați conul de apăsare dorit [9]/ [10] în sită [11] pe blocul motor [7] și răsuciți în sensul acelor de ceas pentru a-l fixa strâns.

Notă: Produsul nu poate fi pornit dacă sita [11] nu este blocată corect.

Notă: Conul mic de apăsare [10] se află în interiorul conului mare de apăsare [9]. În cazul care este utilizat conul mic de apăsare [10], apăsați în jos pe cele două adâncituri opuse și scoateți conul mare de apăsare [9]. În cazul care este utilizat conul mare de apăsare [9], acesta trebuie să fie atașat de în cazul care este utilizat conul mic de apăsare [10]. Acesta va anclanșa în poziție.

- Introduceți ștecherul de alimentare în priză.
- Pentru a porni produsul, apăsați butonul Pornit/Oprit [5].
- Apăsați suprafața tăiată a fructului citric înjumătățit în conul de apăsare [9]/ [10].
- Sucul stors se va scurge prin sită [11] în recipientul colector [8].

Notă: Curățați periodic sita [11] pentru a preveni deversările.

- Opriți produsul apăsând butonul Pornit/Oprit [5].

Notă: Apăsați din nou conul de apăsare [9]/[10] timp de câteva secunde pentru lăsa sucul rămas să curgă în gura de vărsare [13].

● Îndepărtarea storcătorului de fructe

- Înainte de a îndepărta storcătorul de fructe, asigurați-vă că produsul este oprit și scos din priză.
- Scoateți recipientul colector [8] din produs.
- Îndepărtați conul de apăsare [9]/[10] de pe produs.
- Scoateți sita [11] din produs răsucind cu delicatețe în sens invers acelor de ceas.
- Scoateți suportul sitei [12] împreună cu gura de vărsare [13] apăsând cu delicatețe de dedesubt. (Fig. B)

● Curățarea și îngrijirea

⚠ **PERICOL! Pericol de electrocutare!**

Oprii produsul înainte de curățare sau de întreținere: Deconectați ștecherul de alimentare de la priza electrică.

⚠ **PERICOL! Risc de electrocutare!**

Nu scufundați produsul în apă sau alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jet de apă.

⚠ **ATENȚIE! Risc de rănire!**

Conurile cu lamă [3] sunt foarte ascuțite. Nu apucați niciodată conurile cu lamă [3] de suprafața de tăiere ci de partea de plastic.

⚠ **ATENȚIE! Risc de vătămare!**

Când detașați și atașați conurile cu lamă [3], vă rugăm apucați întotdeauna conurile cu lamă [3] de partea de plastic și evitați să atingeți marginile lamei.

⚠ **ATENȚIE! Risc de rănire!**

Conurile cu lamă [3] pot să cadă din produs dacă acestea nu sunt instalate corect. Blocați mecanismul în poziție în mod corect în timpul asamblării.

● INFORMAȚII

- Scoateți ștecherul din priză înainte de a curăța.

- Curățați produsul imediat după utilizare. Blocul motor [7] nu poate fi niciodată introdus în apă, nu poate fi decât șters cu o cârpă ușor umezită. Dacă este nevoie, adăugați pe cârpă un pic de detergent slab. Apoi ștergeți carcasa cu o cârpă ușor umezită, fără detergent.
- Toate piesele detașabile (împingătorul [1], pâlnia de alimentare [2], conuri cu lamă [3], insertul de acționare [4], recipientul colector [8], conurile de apăsare [9]/[10], sita [11], suportul sitei [12]) sunt lavabile în mașina de spălat vase.
- După curățare, lăsați toate piesele să se usuce.

Când curățați conurile cu lamă [3]






- Când curățați conurile cu lamă [3] și suportul cu țepușă, atenție la lama și la muchiile ascuțite. Folosiți peria de curățare [14] furnizată și apucați numai de partea de plastic a conurilor cu lamă [3].

Notă: Vă recomandă să curățați conurile cu lamă [3] cu delicatețe, folosind jet de apă caldută.

Când curățați storcătorul de citrice

- Când curățați sita [11], gura de vărsare [13], apăsați repetat pompa pentru a clăti și îndepărta reziduurile de pulpă.

Notă: Curățați sita [11], suportul sitei [12] și gura de vărsare înainte de a le introduce în mașina de spălat vase.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

● Depozitarea

- Curățați produsul înainte de depozitare.

- Dacă este nevoie, detașați și stocați cablul de alimentare în compartimentul de depozitare [6].
- Nu depozitați produsul la îndemâna copiilor. Există un risc de rănire datorită conurilor cu lamă ascuțită [3].
- Când nu este utilizat, depozitați produsul în ambalajul original.
- Depozitați produsul într-un loc uscat.

● Rețete

● Paste clasice de dovlecel cu sos Marinara.

Ingrediente:

2	Dovlecei mari
1 ceașcă	sos Marinara
1 lingură	ulei de măsline
-	Brânză parmezan rasă
-	Sare
-	Piper

Instrucțiuni:

1. Spiralăți dovleceii în spaghete.
2. Încălziți ulei de măsline într-o tigaie la foc mediu.
3. Adăugați pastele de dovlecei și prăjiți timp de 2-3 minute până la frăgezire.
4. Turnați sosul Marinara, amestecați pentru a se încălzi bine.
5. Asezonați cu sare și piper. Presărați deasupra parmezan și serviți imediat.

● Paste de cartofi dulci cu usturoi și unt

Ingrediente:

1	Cartof dulce mare (curățat de coajă)
2 linguri de	unt
2 căței de	usturoi (tocat)
-	Pătrunjel proaspăt
-	Sare

Instrucțiuni:

1. Spiralăți cartoful dulce în spaghete.
2. Topiți untul într-o tigaie la foc mediu. Adăugați usturoiul și gătiți timp de 1 minut până simții miros.
3. Adăugați pastele de cartofi dulci. Prăjiți timp de 5-7 minute până când pastele devin moi.
4. Asezonați cu sare și adăugați pătrunjelul proaspăt.

● Salată de paste de castravete cu sos de lămâie și mărar

Ingrediente:

2	Castraveți mari
¼ de ceașcă	laur grecesc
1 lingură de	suc de lămâie
1 linguriță de	mărar proaspăt (tocat)
-	Sare
-	Piper

Instrucțiuni:

1. Spiralăți castraveții. Uscați-i folosind șervet de hârtie pentru îndepărtarea excesului de apă.
2. Într-un bol, amestecați iaurtul grecesc, sucul de lămâie, mărarul, sarea și piperul.
3. Adăugați și amestecați pastele de castravete cu sosul. Lăsați la rece timp de 10 minute înainte de a servi.

● Pad Thai rapid cu paste de morcov și ardei gras

Ingrediente:

2	Morcovi (fără coajă)
1	Ardei gras
2 linguri de	unt de arahide
1 lingură de	sos de soia
1 linguriță de	Suc de lămâie verde
1 linguriță de	Miere

Instrucțiuni:

1. Spiralați morcovii și ardeul gras.
2. Amestecați împreună untul de arahide, sosul de soia, sucul de lămâie verde și mierea într-un bol mic pentru a obține un sos.
3. Amestecați sosul cu pastele de legume crude până când pastele sunt acoperite uniform cu sosul. Presărați deasupra arahide zdrobite (opțional).

● Salată de „panglici” de măr cu scoarță

Ingrediente:

2 mere	crocante (precum Honeycrisp sau Granny Smith)
1 lingură de	suc de lămâie
1 linguriță de	miere
un vârf de	scoarță

Instrucțiuni:

1. Spiralați merele (folosind un con cu lamă de 8mm **3** care produce paste sub formă de panglică).
2. Amestecați panglicile de măr imediat cu sucul de lămâie pentru a preveni oxidarea.
3. Stropiți cu miere și presărați cu scoarță. Serviți ca un desert sănătos sau ca gustare.

● Salată din paste de sfeclă și brânză de capră

Ingrediente:

2-3 sfecele	crude (fără coajă)
1 lingură de	ulei de măsline
1 lingură de	oțet balsamic
-	brânză de capră sfărâmată
-	nuci

Instrucțiuni:

1. Spiralați sfecla crudă (atenție, poate să păteze!).
2. Amestecați împreună uleiul de măsline și oțetul balsamic.

3. Adăugați și amestecați pastele de sfeclă cu sosul. Presărați deasupra brânza de capră sfărâmată și nucile.

● Cârnați și paste de dovlecei la tigaie

Ingrediente:

2	Dovlecei (spiralati)
2	Cârnați gata gătiți (feliați)
½ de ceașcă	Roșii mici (înjumătățite)
1 linguriță de	condimente italiene

Instrucțiuni:

1. Într-o tigaie, prăjiți feliile de cârnați până când sunt rumenite. Adăugați roșiile mici și gătiți timp de 2 minute.
2. Adăugați pastele de dovlecei și condimentele italiene. Prăjiți timp de 2-3 minute suplimentare până când pastele de dovlecei sunt calde, dar nu moi. Serviți.

● Paste de cartof cu nucă de cocos și curry

Ingrediente:

2	Cartofi mari
½ de ceașcă	de lapte de nucă de cocos
1 lingură de	puđră de curry
-	Sare

Instrucțiuni:

1. Spiralați cartofii. Clătiți cartofii în apă rece pentru îndepărtarea excesului de amidon.
2. Într-o tigaie, încălziți laptele de nucă de cocos și puđra de curry.
3. Adăugați pastele de cartof, acoperiți și lăsați la fiert timp de 5-7 minute până la înmuiere. Asezonati cu sare.

● Paste simple de cartof cu pesto (Fără fierbere)

Ingrediente:

2-3	Cartofi (curățați de coajă)
2 linguri de	pesto (cumpărat din comerț)
1 lingură de	ulei de măsline
	Brânză parmezan

Instrucțiuni:

1. Spălați cartofii. Clătiți bine și uscați cu șervet.
2. Încălziți ulei de măsline într-o tigaie mare la foc mediu. Adăugați pastele de cartof și gătiți timp de 8-10 minute, amestecând ocazional, până când cartofii sunt pătrunși și ușor crocanți.
3. Luați de pe aragaz și amestecați pesto-ul până când cartofii sunt bine acoperiți. Presărați parmezan pe deasupra.

● Grepfrut clasic cu un vârf de miere

Ingrediente:

1 grepfrut	mare și roz
1 grepfrut	mare (de ex. Navel sau Valencia)
1 linguriță	de miere sau după gust
-	Cuburi de gheață
-	Mentă proaspătă pentru decorare (opțional)

Instrucțiuni:

1. Spălați bine grepfrutul și portocala. Tăiați-le în jumătate.
2. Folosind storcătorul de citrice, stoarceți fiecare jumătate de fruct.
3. Amestecați mierea în sucul proaspăt până se dizolvă complet.
4. Umpleți un pahar cu gheață, turnați sucul în pahar și decorați cu câteva frunze de mentă. Serviți imediat.

● Înlăturare

Ambalajul este produs din material ecologic care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.



Respectați marcajul materialelor de ambalaj pentru eliminarea deșeurilor, acestea sunt marcate de abrevierile (a) și cifrele (b) cu următoarea semnificație: 1-7: plastice / 20-22: hârtie și carton / 80-98: substanțe de conexiune.



Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoierul menajer atunci când nu mai poate fi folosit, ci predați-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrația competentă.

● Garanție

Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produs este 3 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 3 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungește după aprobarea unei cerințe de garanție. Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, acumuloare, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Tempul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:


Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 525165_2507) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a părut.

● Service

 **Service România**
Tel.: 0800 896 637
E-Mail: owim@lidl.ro

 Marcaj Sârb De Conformitate



Списък на използваните пиктограми	Страница 145
Увод	Страница 146
Предназначение.	Страница 146
Обхват на доставка.	Страница 146
Списък с части	Страница 146
Технически данни	Страница 146
Общи инструкции за безопасност	Страница 147
Първа употреба	Страница 151
Експлоатация	Страница 151
Режим на изключване	Страница 153
Сокоизстисквачка за цитруси	Страница 153
Демонтиране на сокоизстисквачката	Страница 153
Почистване и грижа	Страница 153
ИНФОРМАЦИЯ	Страница 153
Съхранение	Страница 154
Рецепти	Страница 154
Класически нудли от тиквички с маринара.	Страница 154
Нудли от сладки картофи с чесън и масло	Страница 155
Салата с краставици и нудли с дресинг от лимон и копър	Страница 155
Бърз пад тай с нудли от моркови и чушки	Страница 155
Ябълкова салата „лента“ с канела	Страница 155
Нудли от цвекло и салата от козе сирене.	Страница 156
Колбас и нудли от тиквички в тиган.	Страница 156
Кокосово къри с картофени нудли	Страница 156
Просто песто с картофени нудли (без варене)	Страница 156
Класически туист с грейпфрут и мед	Страница 157
Изхвърляне	Страница 157
Гаранция	Страница 157
Процедиране в случай на reklamacия	Страница 159
Сервиз.	Страница 159

Списък на използваните пиктограми

В настоящото ръководство за потребителя и върху опаковката са използвани следните предупреждения:

	Символът означава, че инструкциите за употреба трябва да бъдат спазвани преди употребата на продукта.		Опасно – риск от токов удар!
	ОПАСНОСТ! Този символ в комбинация с думата „Опасност“ обозначава високорискова опасност, която, ако не бъде предотвратена, би могла да доведе до смърт или сериозно нараняване.		Безопасност за храни Този продукт няма нежелано влияние върху вкуса или аромата.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Този символ в комбинация с думата „Предупреждение“ обозначава среднорискова опасност, която, ако не бъде предотвратена, би могла да доведе до смърт или сериозно нараняване.		Използвайте продукта само в сухи закрити помещения.
			Променлив ток/напрежение
	ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Този символ в комбинация с думата „Предпазливост“ обозначава нискорискова опасност, която, ако не бъде предотвратена, би могла да доведе до леко или средно по степен нараняване.		Символ за продукт с клас на защита II
	ЗАБЕЛЕЖКА: Този символ в комбинация с думата „Забележка“ означават допълнителна полезна информация.		Маркировката CE показва съответствие със съответните директиви на ЕС, приложими за този продукт.
Hz	Hertz (честота за доставяне)		Информация за безопасност Инструкции за употреба
	Избутвачът 1 , фунията за пълнене 2 , 3-те режещи конуса 3 , задвижващата вложка 4 , събирателният контейнер 8 , големият притискащ конус 9 , малкият притискащ конус 10 , цедката 11 , държачът на цедката 12 и чучурът 13 са подходящи за съдомиялна машина.	W	Watt

2 В 1: СПИРАЛНА РЕЗАЧКА И ЦИТРУС ПРЕСА

● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Ръководството за експлоатация е част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасност, употреба и изхвърляне.

Преди употребата на продукта се запознайте с всички инструкции за обслужване и безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Когато предавате продукта на трети лица, предавайте заедно с него и всички документи.

Можете да изтеглите и прегледате това и много други ръководства за употреба на www.lidl-service.com. Чрез сканиране на QR кода, ще бъдете превърнати директно на уебсайта на сервиза на Lidl (www.lidl-service.com), където можете да отворите ръководството за употреба, като въведете номера на артикула (IAN) 525165_2507.

● Предназначение

Продуктът се използва за рязане на подходяща храна, например хляб, сирене и колбаси. Всяка друга употреба на продукта извън посочената е забранена и може да доведе до наранявания и/или повреда.

Продуктът е предназначен за домакинска употреба. Продуктът не е подходящ за търговска употреба.

Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.

● Обхват на доставка


След като разопаковате продукта, проверете дали доставката включва всичко и дали всички части са в добро състояние. Отстранете всички опаковъчни материали преди употреба.

- 1 Избутвач
- 1 Фуния за пълнене

- 3 Режещи конуси: талиатели, лингвини, спагети
- 1 Задвижваща вложка
- 1 Моторен модул
- 1 Събирателен контейнер
- 2 Притискащи конуси (голям и малък)
- 1 Цедка
- 1 Държач на цедката
- 1 Чучур
- 1 Почистваща четка
- 1 Ръководство за потребителя

● Списък с части

(Фиг. А)

- 1 Избутвач
- 2 Фуния за пълнене
- 3 3 режещи конуса: талиатели (8 mm), лингвини (6 mm), спагети (3 mm)
- 4 Задвижваща вложка
- 5 Бутон за вкл./изкл. 
- 6 Отделение за съхранение на кабела
- 7 Моторен модул
- 8 Събирателен контейнер
- 9 Голям притискащ конус
- 10 Малък притискащ конус
- 11 Цедка
- 12 Държач на цедката
- 13 Чучур
- 14 Почистваща четка

● Технически данни

Входно напрежение: 220-240 V~, 50-60 Hz

Клас на защита: II/□

Входна мощност: 80 W

Консумация на електроенергия в режим на изключване: 0,0 W

Дължина на захранващия кабел: 100 cm

Време на непрекъсната работа: 3 мин.

ⓘ ЗАБЕЛЕЖКА: Времето на непрекъсната работа на продукта е 3 минути. Всяка операция не може да бъде по-дълга от 30 секунди и е необходима почивка от 1 минута след всяка операция. Времето на непрекъсната работа показва колко продължително може да се използва продуктът преди прегряване или повреда на двигателя. След времето на непрекъсната работа продуктът трябва да остане изключен, докато двигателят се охлади напълно.



Общи инструкции за безопасност

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА, ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ С ЦЯЛАТА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТТА И С ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА! КОГАТО ПРЕДОСТАВЯТЕ ТОЗИ ПРОДУКТ НА ДРУГИ ЛИЦА, ПРЕДАЙТЕ И ВСИЧКИ ДОКУМЕНТИ!

В случай на повреда, произтичаща от неспазване на това ръководство за потребителя, гаранцията става невалидна! За последващи щети не се поема отговорност! В случай на материални щети или телесни повреди, причинени от неправилно боравене или неспазване на инструкциите за безопасност, не се поема отговорност!

Деца и хора с увреждания

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! РИСК ОТ ЗАГУБА НА ЖИВОТ ИЛИ ЗЛОПОЛУКА С БЕБЕТА И ДЕЦА!

Никога не оставяйте деца без надзор в близост до опаковъчните материали. Опаковъчните материали носят риск от задушаване. Децата често подценяват опасността. Винаги дръжте децата далеч от опаковъчните материали.

- Този продукт не трябва да се използва от деца.
- Дръжте продукта захранващия кабел далеч от деца.
- Уредът може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или при липса на опит и познания, ако са били наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.
- Не позволявайте никога на деца да си играят с продукта.

Електрическа безопасност

- Винаги хващайте захранващия кабел за щепсела, не дърпайте самия захранващ кабел.
- Не поставяйте мебели или други тежки предмети върху захранващия кабел и се уверете, че той не е огънат, по-специално щепселът.
- За да избегнете повреда на продукта, не оставяйте захранващия кабел върху горещи или остри места или ръбове.
- Не използвайте щепсели на адаптери или удължителни кабели, които не отговарят на приложимите стандарти за безопасност и не манипулирайте захранващия кабел!
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, от негов сервизен представител или от лице с подобна квалификация, с цел безопасност.
- Никога не вързвайте на възел захранващия кабел и не го привързвайте към други кабели.
- Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че никой да не стъпва или да се препъва в него. Съществува риск от нараняване.
- Ремонт е необходим, ако продуктът е повреден, в корпуса са попаднали течности или предмети, бил е изложен на дъжд или влага, или ако не работи правилно или е изпуснат.
- В случай на дим, необичайни шумове или миризми, незабавно извадете захранващия кабел на продукта от контакта. В тези случаи преустановете употребата на продукта и го проверете за проверка на експерт.
- Всички ремонти трябва да бъдат извършвани само от производителя, негов сервизен представител или подобни квалифицирани лица.
- Не отваряйте никога корпуса на продукта.

- В случай на прекъсване на захранването, продуктът ще остане включен и ще продължи да работи след прекъсването. Винаги разединявайте продукта от контакта в случай на прекъсване на захранването.
- Спрете употребата на продукта, ако уредът или аксесоарите са повредени.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уверете се, че:

- няма директни източници на топлина (напр. нагреватели) засягащи продукта;
- продуктът не се огрява от пряка слънчева светлина или силно изкуствено осветление;
- контактът с водни пръски и капки и агресивни течности е избегнат;
- продуктът не работи близо до вода и най-важното продуктът не трябва да бъде потапян в течности. Не поставяйте съдове пълни с течности, като вази или напитки, върху или близо до продукта.

- няма източници на пожар (напр. горящи свещи) върху или близо до продукта;
- не проникват чужди предмети в продукта;
- продуктът никога не се подлага на прекомерни удари и вибрации.
- продуктът не се излага на екстремни температурни колебания, тъй като това може да доведе до кондензация и електрически къси съединения. Ако продуктът обаче е бил изложен на екстремни температурни колебания, изчакайте (приблиз. 2 часа), докато продуктът достигне стайната температура, преди да го стартирате.

Експлоатация

⚠ ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване!

- Използвайте само приложените аксесоари за работа с продукта.
- Дръжте дългите коси, вратовръзки и широки дрехи далече от зоната около въртящия се нож, където могат да се захванат.

- Никога не докосвайте въртящия се нож с ръцете си.
- Изключвайте уреда и изваждайте щепсела от електрозахранването, преди да сменят аксесоари или доближават части на продукта, които се движат при употреба.
- Винаги изключвайте продукта от електрическия контакт, ако е оставен без надзор, преди сглобяване, разглобяване и почистване.
- Ножът е много остър. Не поставяйте никога ръцете си близо до ножа. След изключване на продукта механизмът ще продължи да се върти за кратко време. Изчакайте докато ножът спре!
- Неправилната употреба на продукта може да доведе до наранявания като порязвания на пръсти или други сериозни наранявания.

⚠ ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване!

Никога не насочвайте малки парчета храна към кръглите режещи конуси [3] с голите си ръце! Винаги използвайте предоставения избутвач [1]. В противен случай могат да възникнат наранявания.

- Този продукт трябва да се използва с поставен избутвач [1] и фуния за пълнене [2] на място, освен ако размерите и формата на храната, която ще се реже, не позволява тяхната употреба.
- Никога не работете с продукта без кръглия нож.
- Винаги дръжте режещите конуси [3] на място, преди да използвате продукта.
- Не се опитвайте никога да режете следните неща:
 - Опакована или замразена храна
 - Бучки захар
 - Храна с кости
 - Ядки с черупки
 Това може да повреди продукта.
- Винаги изваждайте щепсел от електрическия контакт след употреба или когато оставяте продукта без надзор.

- Поставете продукта върху твърда, равна повърхност и не поставяйте други предмети върху продукта.
- Продуктът не е предназначен за употреба в много горещи, влажни или прашни помещения. Направете справка с работната температура и работната влажност.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Възможно нараняване поради неправилна употреба. Трябва да се внимава при боравене с острия режещ нож, при изпразване на контейнера и по време на почистване.

Почистване

- Винаги изваждайте щепсела от електрическия контакт преди почистването на продукта.
- Не потапяйте никога продукта във вода или други течности и не го поставяйте под течаща вода, за да го почистите.
- Винаги разкачвайте продукта от контакта, преди да снемете ножа.

- Почиствайте продукта и аксесоарите му след употреба (вижте „Почистване и грижа“).
- Не използвайте аксесоари, които не са доставени с уреда.

● Първа употреба

⚠ ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УДАР! Не поставяйте продукта близо до мивка пълна с вода!

- Отстранете опаковката.
- Почистете продукта и аксесоарите му (вижте „Почистване и грижа“).
- Поставете продукта върху равна, суха и чиста повърхност. Продуктът има нехлъзгащи се крака за сигурно поставяне.

● Експлоатация

Спирална резачка

- Поставете задвижващата вложка **4** върху моторния модул **7**.
- Въмъкнете желаните режещи конуси **3** и ги фиксирайте в задвижващата вложка **4**.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Остриетата на режещите конуси **3** са остри, повдигайте режещите конуси **3** само за пластмасовите части.

- Поставете фунията за пълнене **2** върху горната част на моторния блок **7** и я завъртете по часовниковата стрелка, докато се заключи осезаемо на място.

Забележка: ако фунията за пълнене **2** не е заключена на място, продуктът не може да работи.

- Поставете събирателния контейнер **8** в моторния модул **7**, за да събирате храната след като е спирално нарязана, настъргана или нарязана на слайсове.
- Развийте желаната дължина от кабела от отделението за съхранение на кабела **6**
- Вкарайте захранващия щепсел в контакта.

Забележка: Когато използвате продукта за спирално рязане: Забодете съответното парче храна върху избутвача [1].

Забележка: Опорният шиш на избутвача [1] има остри ръбове.

- Вмъкнете храната с избутвача [1] във фунията за пълнене [2]. Уверете се, че храната е в средата, когато я поставяте във фунията за пълнене [2]. Включете продукта с натискане на бутона за вкл./изкл. [5].

Забележка: Притиснете с избутвача [1] съставките, така че храната да влезе в контакт с режещите конуси [3].

- Изключете продукта с натискане на бутона за вкл./изкл. [5] след рязането.

Демонтиране на инструмента за спирално рязане

- Преди да демонтирате инструмента за спирално рязане се уверете, че захранването е изключено и извадете щепсела от контакта.
- Извадете режещите конуси [3] чрез внимателно притискане отдолу. (Фиг. В)

- Предупреждение! Остриетата на режещите конуси [3] са остри, повдигайте режещите конуси [3] само за пластмасовите части.

Преглед на режещите конуси [3]

- Плодовете и зеленчуците най-подходящи за спирално рязане имат твърда текстура, удължена форма и диаметър по-малък от 60 mm. Ако плодовете и зеленчуците са с по-голям диаметър (> 60 mm), нарежете ги на малки парчета около 52 mm. Ако плодовете и зеленчуците са твърде малки (< 35 mm), те са неподходящи за рязане.
- Продуктът не е предназначен за рязане на особено меки видове плодове и зеленчуци.
- Използвайте сокоизстисквачката за цитруси за да пресовате грейпфрути, портокали, лаймове и лимони.

Забележка: Храната изброена в таблицата служи за справка; продуктът може да се използва и за обработка на други храни. Тъй като твърдостта на храната може да варира, употребата на режещите конуси [3] е препоръчителна.

Храна (сурова)	1 - талиатели	2 - лингуини	3 - спагети
Ябълка (отстранете сърцевината)	✓ (Препоръчително)		-
Круша (отстранете сърцевината)	✓ (Препоръчително)	✓	-
Стебла броколи	✓ (Препоръчително)	✓	✓
Морков	✓	✓	✓
Картофи	✓	✓	✓
Краставица (с твърда консистенция)	✓	✓	✓
Сладък картоф	✓	✓	✓
Червена ряпа	✓	✓	✓
Ряпа	✓	✓	✓
Тиквичка	✓	✓	✓

● Режим на изключване

- Продуктът влиза в режим на изключване, когато е с вкаран щепсел без друго действие.
- Когато завършите употреба, натиснете бутона за Вкл./Изкл. [5] за изключване, при което продуктът се връща в режим на изключване.

● Сокоизстисквачка за цитруси

- Прикрепете държача на цедката [12] към чучура [13] чрез леко завъртане.
- Поставете държача на цедката [12] с чучура [13] в моторния модул [7].
- Поставете желания притискащ конус [9] / [10] в цедката [11] към моторния модул [7] и леко завъртете по часовниковата стрелка за да го фиксирате плътно.

Забележка: Продуктът не може да работи, ако цедката [11] не е заключена добре.

Забележка: Малкият притискащ конус [10] се намира в големия притискащ конус [9]. Ако ще се използва малкият притискащ конус [10], натиснете двете противоположни вдлъбнатини и издърпайте големия притискащ конус [9].

Ако ще се използва големият притискащ конус [9], той трябва да бъде прикрепен към малкия притискащ конус [10]. Той щраква на място.

- Вкарайте захранващия щепсел в контакта.
- За да включите продукта, натиснете бутона за вкл./изкл. [5].
- Натиснете отрязаната повърхност на разположения цитрусов плод в притискащия конус [9]/[10].
- Пресованият сок изтича през цедката [11] в събирателния контейнер [8].

Забележка: Почиствайте цедката [11] редовно, за да предотвратите преливане.

- Изключете продукта с натискане на бутона за вкл./изкл. [5].

Забележка: Притиснете притискащия конус [9]/[10] отново за няколко секунди, за да позволите на оставащия сок да изтече в чучура [13].

● Демонтиране на сокоизстисквачката

- Преди да демонтирате сокоизстисквачката се уверете, че захранването е изключено и извадете щепсела от контакта.
- Извадете събирателния контейнер [8] от продукта.
- Отстранете притискащия конус [9] / [10] от продукта.
- Извадете цедката [11] от продукта с леко завъртане обратно на часовниковата стрелка.
- Извадете държача на цедката [12] по чучура [13] чрез леко притискане отдолу. (Фиг. B)

● Почистване и грижа

⚠ **ОПАСНОСТ! Риск от токов удар!**

Преди почистване или поддръжка на продукта: Извадете щепсела от контакта.

⚠ **ОПАСНОСТ! Риск от токов удар!**

Не потапяйте основното продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.

⚠ **ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване!**

Режещите конуси [3] са много остри. Никога не дръжте режещите конуси [3] за режещата повърхност, а за пластмасовата част.

⚠ **ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Риск от нараняване!**

Когато снемате и закрепвате режещите конуси [3], моля винаги дръжте пластмасовата част на режещите конуси [3] и избягвайте докосване на ръбовете на острието.

⚠ **ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване!**

Режещите конуси [3] могат да паднат от продукта, ако не са правилно инсталирани. Заклучете механизма на място правилно по време на сглобяване.

● ИНФОРМАЦИЯ

- Изваждайте захранващия щепсел преди почистване.

- Почиствайте продукта веднага след употреба. Моторният модул [7] не трябва никога да се поставя във вода, само го избърсвайте с влажна кърпа. Ако е необходимо, добавяйте мек почистващ препарат върху кърпата. Избърсвайте след това корпуса с влажна кърпа без почистващ препарат.
- Всички снемачи се части (избутвач [1], фуния за пълнене [2], режещи конуса [3], задвижваща вложка [4], събирателен контейнер [8], притискащи конуси [9]/ [10], цедка [11], държач на цедката [12]) са подходящи за съдомиялна машина.
- След почистване оставете частите да изсъхнат.

Когато почиствате режещия конус [3]






- Когато почиствате режещите конуси [3] и опората за шиша, внимавайте за острието и ръбовете. Използвайте предоставената почистваща четка [14] и хващайте само пластмасовата част на режещите конуси [3].

Забележка: Препоръчително е внимателното почистване на режещите конуси [3] с топла течаща вода.

Когато почиствате сокоизстисквачката за цитруси

- Когато почиствате цедката [11], чучура [13], притискайте многократно помпата, за да изплакнете остатъците от пулпа.

Забележка: Почиствайте цедката [11], държача на цедката [12] и чучура, преди да ги поставите в съдомиялната машина.

			
	✓	✓	x
	✓	✓	✓

● Съхранение

- Почистете продукта преди прибиране.
- Поставете кабела внимателно в отделението за съхранение на кабела [6], ако е необходимо.
- Съхранявайте продукта далеч от деца. Съществува риск от нараняване от остриите режещи конуси [3].
- Съхранявайте продукта в оригиналната му опаковка, когато той не се използва.
- Съхранявайте продукта на сухо място.

● Рецепти

● Класически нудли от тиквички с маринара.

Съставки:

2	Големи тиквички
1 чаша	Сос маринара
1 супена лъжица	Зехтин
-	Настъргано сирене пармезан
-	Сол
-	Черен пипер

Инструкции:

1. Нарезете спираловидно тиквичките в нудли.
2. Налейте зехтин в тиган на средна топлина.
3. Добавете нудлите от тиквички и задушете за 2–3 минути, докато омекнат.
4. Налейте соса маринара, бъркайте докато се затопли.
5. Подправете със сол и пипер. Поръсете с пармезан и сервирайте незабавно.

● Нудли от сладки картофи с чесън и масло

Съставки:

1	Голям сладък картоф (обелен)
2 супени лъжици	Масло
2 скилидки	Чесън (накълцан)
-	Пресен магданоз
-	Сол

Инструкции:

1. Нарезжете спираловидно сладкия картоф на нудли.
2. Стопете масло в тиган на средна топлина. Добавете чесън и гответе за 1 минута, докато пусне аромата.
3. Добавете нудлите от сладки картофи. Задушете за 5–7 минути, докато омекнат.
4. Подправете със сол и щипка пресен магданоз.

● Салата с краставици и нудли с дресинг от лимон и копър

Съставки:

2	Големи краставици
¼ чаша	Гръцки йогурт
1 супена лъжица	Лимонов сок
1 чаена лъжичка	Пресен копър (накълцан)
-	Сол
-	Черен пипер

Инструкции:

1. Нарезжете спираловидно краставиците. Подсушете ги с хартиена салфетка, за да отстраните излишната вода.
2. В купа смесете гръцки йогурт, лимонов сок, копър, сол и черен пипер.
3. Разбъркайте нудлите от краставици с дресинга. Охладете за 10 минути преди сервиране.

● Бърз пад тай с нудли от моркови и чушки

Съставки:

2	Моркови (обелени)
1	Пипер долма (без сърцевина)
2 супени лъжици	Фъстъчено масло
1 супена лъжица	Соев сос
1 чаена лъжичка	Сок от лайм
1 чаена лъжичка	Мед

Инструкции:

1. Нарезжете спираловидно морковите и пипера долма.
2. В малка купа разбийте фъстъчено масло, соев сос, сок от лайм и мед, за да пригответе соса.
3. Разбъркайте суровите зеленчукови нудли със соса, докато се покрият равномерно. Поръсете с натрошени фъстъци (по избор).

● Ябълкова салата „лента“ с канела

Съставки:

2 хрупкави	ябълки (например сорт Хъникрисп или Грени Смит)
1 супена лъжица	Лимонов сок
1 чаена лъжичка	Мед
щипка	канела

Инструкции:

1. Нарезжете спираловидно ябълките (използвайте ножов конус 8 mm 3, който прави нудли подобни на ленти).
2. Разбъркайте ябълковите ленти незабавно с лимонов сок, за да предотвратите зачервяване.

- Полейте с мед и поръсете с канела. Сервирайте като здравословен десерт или лека закуска.

● Нудли от цвекло и салата от козе сирене

Съставки:

2–3 сурови	цвекла (обелени)
1 супена лъжица	зехтин
1 супена лъжица	балсамов оцет
-	натрошено козе сирене
-	орехи

Инструкции:

- Нарежете спираловидно суровото цвекло (бъдете внимателно, то може да оцветява!)
- Разбъркайте заедно зехтина и балсамовия оцет.
- Разбъркайте нудлите от цвекло с дресинга. Поръсете с натрошено козе сирене и орехи.

● Колбас и нудли от тиквички в тиган

Съставки:

2	Тиквички (нарязани спираловидно)
2	Предварително наготвени колбаси (нарязани на слайсове)
½ чаша	Чери домати (разполовени)
1 чаена лъжичка	Италианска подправка

Инструкции:

- В тиган задушете нарязаните на слайсове колбаси, докато се зачервят. Добавете чери домати и гответе за 2 минути.
- Добавете нудлите от тиквички и италианската подправка. Задушете за още 2–3 минути, докато нудлите от тиквички се затоплят, но са все още твърди. Сервирайте.

● Кокосово къри с картофени нудли

Съставки:

2	големи картофа (обелени)
½ чаша	кокосово мляко
1 супена лъжица	къри на прах
-	Сол

Инструкции:

- Нарежете спираловидно картофите. Изплакнете нудлите в студена вода, за да премахнете излишното нишесте.
- В тиган загрейте кокосовото мляко и кърито на прах.
- Добавете картофените нудли, покрийте и задушете за 5–7 минути, докато омекнат. Подправете със сол.

● Просто песто с картофени нудли (без варене)

Съставки:

2–3	картофа (обелени)
2 супени лъжици	песто (от магазина)
1 супена лъжица	Зехтин
	Сирене пармезан

Инструкции:

- Нарежете спираловидно картофите. Изплакнете добре и ги подсушете.
- Загрейте зехтин в голям тиган на средна топлина. Добавете картофените нудли и гответе за 8–10 минути, разбърквайте от време на време, докато омекнат и станат леко хрупкави.
- Снемете от топлината и разбъркайте в пестото, докато се покрият. Поръсете с пармезан.

● Класически турист с грейпфрут и мед

Съставки:

1 голям	розов грейпфрут
1 голям	портокал (напр. сорт Нейвъл или Валенсия)
1 чаена лъжичка	мед или на вкус
-	Бучки лед
-	Щипка свежа мента за гарниране (по избор)

Инструкции:

1. Измийте добре грейпфрута и портокала. Нарезете ги напречно наполовина.
2. Като използвате своята сокоизстисквачка за цитруси, изстискайте сока от всяка половина плод.
3. Разбъркайте меда с пресния сок, докато се разтвори напълно.
4. Напълнете чаша с лед, налейте сока и гарнирайте с щипка мента. Сервирайте незабавно.

● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.



За разделното събиране на отпадъците съблюдавайте маркировката на опаковъчните материали, те са маркирани със съкращения (а) и цифри (б) със следното значение: 1-7: пластмаси / 20-22: хартия и картон / 80-98: композитни материали.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



В интерес на опазването на околната среда не изхвърляйте излезлия от употреба продукт заедно с битовите отпадъци, а го предайте за правилно рециклиране. За събирателните пунктове и тяхното работно време можете да се информирате от местната управа.

● Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предадете рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата

бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане. Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 525165_2507) като доказателство за покупката.

- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

България

Тел.: 008001114920

Е-мейл: owim@idl.bg

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ОВИМ ГмбХ & Ко.КГ

Щифтсбергщрасе 1

74167 Некарсулм

Германия

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача.

Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

● Процедиране в случай на рекламация

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 525165_2507) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повредата и кога е възникнала.

● Сервиз

Сервиз България

Телефон: 008001114920

Е-мейл: owim@idl.bg
















Маркировка за съответствие - сърбия



Λίστα χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων	Σελίδα 161
Εισαγωγή	Σελίδα 162
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα 162
Σύνολο παράδοσης	Σελίδα 162
Λίστα εξαρτημάτων	Σελίδα 162
Τεχνικά χαρακτηριστικά	Σελίδα 162
Γενικές οδηγίες ασφάλειας	Σελίδα 163
Πρώτη χρήση	Σελίδα 167
Λειτουργία	Σελίδα 167
Κατάσταση λειτουργίας απενεργοποίησης	Σελίδα 169
Στίφτης εσπεριδοειδών	Σελίδα 169
Απομάκρυνση του χυμού	Σελίδα 169
Καθαρισμός και φροντίδα	Σελίδα 169
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	Σελίδα 169
Αποθήκευση	Σελίδα 170
Συνταγές	Σελίδα 170
Κλασικά νουντλ κολοκυθιού (Zoodles) με μαρινάρα	Σελίδα 170
Νουντλ γλυκοπατάτας με σκόρδο & βούτυρο	Σελίδα 171
Σαλάτα με νουντλ αγγουριού και σος λεμονιού-άνηθου	Σελίδα 171
Γρήγορο Pad Thai με νουντλ καρότου & πιπεριάς	Σελίδα 171
Σαλάτα με «λωρίδες» μήλου και κανέλλα	Σελίδα 171
Σαλάτα με νουντλ παντζαριών και κατσικίσιο τυρί	Σελίδα 172
Λουκάνικο και Zoodle (νουντλ κολοκυθιού) στο τηγάνι	Σελίδα 172
Νουντλ πατάτας με κάρυ και καρύδα	Σελίδα 172
Εύκολα νουντλ πατάτας με πέστο (χωρίς βράσιμο)	Σελίδα 172
Το κλασικό τουίστ με γκρέιπφρουτ & μέλι	Σελίδα 173
Απόσυρση	Σελίδα 173
Εγγύηση	Σελίδα 173
Διεκπεραίωση της εγγύησης	Σελίδα 174
Σέρβις	Σελίδα 174

Λίστα χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων

Οι ακόλουθες προειδοποιήσεις χρησιμοποιούνται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης και επάνω στη συσκευασία:

	<p>Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ότι πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες λειτουργίας πριν τη χρήση του προϊόντος.</p>		<p>Κίνδυνος – Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!</p>
	<p>ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Το σύμβολο αυτό σε συνδυασμό με την ενδεικτική λέξη «Κίνδυνος» επισημαίνει έναν υψηλό κίνδυνο ο οποίος εάν δεν εμποδιστεί μπορεί να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.</p>		<p>Ασφαλές για τρόφιμα Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει αρνητικά τη γεύση ή οσμή.</p>
	<p>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το σύμβολο αυτό σε συνδυασμό με την προειδοποιητική λέξη «Προειδοποίηση» υποδηλώνει έναν κίνδυνο μεσαίου βαθμού ο οποίος εάν δεν εμποδιστεί μπορεί να προκληθεί θάνατος ή σοβαρός τραυματισμός.</p>		<p>Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σε εσωτερικούς χώρους χωρίς υγρασία.</p>
			<p>Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση</p>
	<p>ΠΡΟΣΟΧΗ! Το σύμβολο αυτό σε συνδυασμό με την ενδεικτική λέξη «Προσοχή» επισημαίνει έναν μικρό κίνδυνο ο οποίος εάν δεν εμποδιστεί μπορεί να επιφέρει μικρό ή μέτριο τραυματισμό.</p>		<p>Σύμβολο για ένα προϊόν κατηγορίας προστασίας II</p>
	<p>ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το σύμβολο σε συνδυασμό με τη «Σημείωση» παρέχει επιπρόσθετες χρήσιμες πληροφορίες.</p>		<p>Η σήμανση CE υποδηλώνει τη συμμόρφωση με τις σχετικές Οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για αυτό το προϊόν.</p>
<p>Hz</p>	<p>Hertz (συχνότητα τροφοδοσίας)</p>		<p>Πληροφορίες ασφάλειας Οδηγίες χρήσης</p>
	<p>Τα κατωτέρω: εξάρτημα ώθησης 1, χοάνη πλήρωσης 2, 3 κώνοι με λεπίδα 3, ένθετο-οδηγός 4, δοχείο συλλογής 8, μεγάλος κώνος πίεσης 9, μικρός κώνος πίεσης 10, φίλτρο 11, βάση φίλτρου 12 και στόμιο 13 πλένονται σε πλυντήριο πιάτων.</p>	<p>W</p>	<p>Watt</p>

ΚΟΦΤΗΣ ΣΠΙΡΑΛ ΚΑΙ ΣΤΙΦΤΗΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ 2 ΣΕ 1

● Εισαγωγή

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, το χειρισμό και την απόρριψη. Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες χρήσης και ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Μπορείτε να κατεβάσετε και να δείτε αυτό και πολλά άλλα χειρίδια στη διεύθυνση www.lidl-service.com. Σκανάροντας τον κωδικό QR, θα μεταφερθείτε κατευθείαν στην ιστοσελίδα εξυπηρέτησης πελατών της Lidl (www.lidl-service.com), όπου μπορείτε να ανοίξετε το χειρίδιο οδηγιών χρήσης σας πληκτρολογώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) 525165_2507.

● Προβλεπόμενη χρήση

Το προϊόν χρησιμοποιείται για την κοπή κατάλληλων τροφίμων, για παράδειγμα ψωμιού, τυριού ή λουκάνικων. Οποιαδήποτε χρήση του προϊόντος που δεν προσδιορίζεται παραπάνω απαγορεύεται και μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς ή/και ζημιές.

Το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για εμπορική χρήση.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ουδεμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση.


● Σύνολο παράδοσης

Μετά την αφαίρεση της συσκευασίας του προϊόντος, ελέγξτε εάν ο παραδοτέος εξοπλισμός είναι πλήρης και εάν όλα τα εξαρτήματα είναι σε καλή κατάσταση. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν τη χρήση.

- 1 Εξάρτημα ώθησης
- 1 Χοάνη πλήρωσης
- 3 κώνοι με λεπίδα: ταλιατέλες, λιγκουίνι, σπαγγέτι
- 1 Ένθετο-οδηγός
- 1 Μονάδα μοτέρ
- 1 Δοχείο συλλογής
- 2 κώνοι πίεσης (μεγάλος και μικρός)
- 1 Φίλτρο
- 1 Βάση φίλτρου
- 1 Στόμιο
- 1 Βούρτσα καθαρισμού
- 1 Εγχειρίδιο χρήστη

● Λίστα εξαρτημάτων

(Εικ. Α)

- 1 Εξάρτημα ώθησης
- 2 Χοάνη πλήρωσης
- 3 3 κώνοι με λεπίδα: ταλιατέλες (8 mm), λιγκουίνι (6 mm), σπαγγέτι (3 mm)
- 4 Ένθετο-οδηγός
- 5 Κουμπί On/off 
- 6 Διάταξη αποθήκευσης καλωδίου
- 7 Μονάδα μοτέρ
- 8 Δοχείο συλλογής
- 9 Μεγάλος κώνος πίεσης
- 10 Μικρός κώνος πίεσης
- 11 Φίλτρο
- 12 Βάση φίλτρου
- 13 Στόμιο
- 14 Βούρτσα καθαρισμού

● Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση εισόδου:	220–240 V~, 50–60 Hz
Κατηγορία προστασίας:	II/□
Είσοδος ισχύος:	80 W
Κατανάλωση ρεύματος στη λειτουργία απενεργοποίησης:	0,0 W
Μήκος καλωδίου ρεύματος:	100 cm
Χρόνος συνεχούς λειτουργίας:	3 λεπτά

❗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χρόνος συνεχούς λειτουργίας αυτού του προϊόντος είναι 3 λεπτά. Κάθε λειτουργία δεν μπορεί να διαρκεί περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα και πρέπει να υπάρχει διάλειμμα 1 λεπτού μεταξύ των διαδικασιών λειτουργίας. Ο χρόνος συνεχούς λειτουργίας υποδεικνύει πόσο χρόνο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το προϊόν προτού υπερθερμανθεί και προκληθεί ζημιά στον κινητήρα. Μετά τον χρόνο συνεχούς λειτουργίας, το προϊόν πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένο μέχρι να κρυώσει τελείως ο κινητήρας.



Γενικές οδηγίες ασφάλειας

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΜΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ! ΟΤΑΝ ΜΕΤΑΒΙΒΑΖΕΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΑΛΛΟΥΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ!

Στην περίπτωση ζημιάς από μη συμμόρφωση με το παρόν εγχειρίδιο χρήστη, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης! Για επακόλουθες ζημιές δεν γίνεται δεκτή ουδεμία ευθύνη! Στην περίπτωση ζημιάς στο υλικό ή ατομικού τραυματισμού που προκαλείται από λάθος μεταχείριση ή μη συμμόρφωση με τις οδηγίες ασφάλειας, δεν γίνεται δεκτή ουδεμία ευθύνη!

Παιδιά και άτομα με αναπηρίες

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΘΑΝΑΤΟΥ Ή ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΣΕ ΝΗΠΙΑ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑ!

Ποτέ μην αφήνετε τα παιδιά ανεπιτήρητα με τα υλικά συσκευασίας. Τα υλικά συσκευασίας αποτελούν κίνδυνο ασφυξίας.

Τα παιδιά συχνά υποτιμούν τους κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει πάντα να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας.

- Το προϊόν αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Κρατάτε το προϊόν και το καλώδιο ρεύματός του μακριά από παιδιά.
- Το προϊόν αυτό είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων εάν τους παρέχεται επιτήρηση ή οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχονται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει ποτέ να παίζουν με αυτό το προϊόν.

Ηλεκτρική ασφάλεια

- Να κρατάτε πάντα το καλώδιο ρεύματος από το βύσμα ρεύματος, μην το τραβάτε από το ίδιο το καλώδιο ρεύματος.
- Μην τοποθετείτε έπιπλα ή άλλα βαριά αντικείμενα στο καλώδιο ρεύματος και φροντίστε να μην το λυγίζετε, ειδικά στο βύσμα ρεύματος.
- Για να αποφύγετε την καταστροφή του προϊόντος, μην τοποθετείτε το καλώδιο ρεύματος σε ζεστά ή αιχμηρά σημεία ή άκρες.
- Μη χρησιμοποιείτε βύσματα προσαρμογέα ή καλώδια επέκτασης που δεν πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας και μη χειρίζεστε το καλώδιο ρεύματος!
- Εάν το καλώδιο ρεύματος είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από εξίσου εξειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή κινδύνων.
- Μην κάνετε ποτέ κόμπο στο καλώδιο ρεύματος και μην το δένετε με άλλα καλώδια.
- Το καλώδιο ρεύματος πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μην μπορεί κανείς να το πατήσει ή να παρεμποδιστεί από αυτό. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.
- Απαιτούνται επισκευές εάν το προϊόν είναι κατεστραμμένο, έχουν εισέλθει υγρά ή αντικείμενα στο περίβλημα, έχει εκτεθεί σε βροχή ή υγρασία ή εάν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει.
- Σε περίπτωση καπνού, ασυνήθιστων θορύβων ή οσμών, αφαιρέστε αμέσως το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος από την πρίζα. Σε αυτές τις περιπτώσεις, διακόψτε τη χρήση του προϊόντος και ζητήστε την επιθεώρησή του από ειδικό.
- Επιτρέψτε μόνο στον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση να πραγματοποιήσει οποιοσδήποτε επισκευές.
- Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα του προϊόντος.

- Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, το προϊόν θα παραμείνει ενεργοποιημένο και θα συνεχίσει να λειτουργεί μετά τη διακοπή. Αποσυνδέετε πάντα το προϊόν από την πρίζα σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.
- Σταματήστε τη χρήση του προϊόντος εάν η συσκευή ή τα αξεσουάρ έχουν ζημιές.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Εξασφαλίζετε ότι:

- καμία άμεση πηγή θερμότητας (π.χ. θερμαντήρες) δεν επηρεάζει το προϊόν,
- κανένα άμεσο ηλιακό φως ή ισχυρό τεχνητό φως δεν χτυπά το προϊόν,
- αποφεύγεται η επαφή με νερό ψεκασμού ή νερό που στάζει και επιθετικά υγρά,
- το προϊόν δεν λειτουργεί κοντά σε νερό, το πιο σημαντικό δεν πρέπει να είναι βυθισμένο σε υγρό. Μην τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με υγρά, π.χ. βάζα ή ποτά πάνω ή δίπλα στο προϊόν,
- δεν υπάρχουν πηγές ανοιχτής φωτιάς (π.χ. αναμμένα κεριά) πάνω ή δίπλα στο προϊόν,

- δεν έχουν εισέλθει ξένα αντικείμενα στο προϊόν,
- το προϊόν δεν εκτίθεται σε υπερβολικές κρούσεις ή κραδασμούς,
- το προϊόν δεν εκτίθεται σε ακραίες διακυμάνσεις θερμοκρασίας, γιατί διαφορετικά μπορεί να συσσωρευτεί συμπύκνωση και να οδηγήσει σε ηλεκτρικό βραχυκύκλωμα. Εάν το προϊόν εκτίθεται σε ακραίες διακυμάνσεις θερμοκρασίας, περιμένετε (περίπου 2 ώρες) πριν το θέσετε σε λειτουργία, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Λειτουργία

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος τραυματισμού!

- Χρησιμοποιείτε μόνο τα αξεσουάρ που περιλαμβάνονται για τη λειτουργία του προϊόντος.
- Κρατήστε τα μακριά μαλλιά, γραβάτες και φαρδιά ρούχα μακριά από την περιοχή γύρω από την περιστρεφόμενη λάμα, όπου μπορεί να πιαστούν.
- Ποτέ μην πλησιάζετε την περιστρεφόμενη λάμα με τα χέρια σας.

- Απενεργοποιείτε τη συσκευή και αποσυνδέετε από την τροφοδοσία πριν αλλάξετε αξεσουάρ ή προσεγγίσετε εξαρτήματα τα οποία κινούνται κατά τη χρήση.
- Αποσυνδέετε πάντα το προϊόν από την πρίζα όταν το αφήνετε χωρίς επίβλεψη, πριν από τη συναρμολόγηση, πριν από την αποσυναρμολόγηση και πριν από τον καθαρισμό.
- Η λάμα είναι πολύ κοφτερή. Ποτέ μη βάζετε τα χέρια σας κοντά στη λάμα. Μετά την απενεργοποίηση του προϊόντος, ο μηχανισμός θα συνεχίσει να κινείται για μικρό χρονικό διάστημα. Περιμένετε να σταματήσει η λάμα!
- Η κακή χρήση του προϊόντος μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς όπως τραύμα κοπής στο δάχτυλο ή άλλους σοβαρούς τραυματισμούς.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην οδηγείτε ποτέ μικρά κομμάτια φαγητού προς τους στρογγυλούς κώνους με λεπίδα **3** με γυμνά χέρια! Πάντα χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ώθησης **1** που παρέχεται. Αλλιώς μπορεί να προκύψουν τραυματισμοί.

- Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται με το εξάρτημα ώθησης **1** και τη χοάνη πλήρωσης **2** στη σωστή θέση εκτός εάν η διάσταση και το σχήμα του τροφίμου που κόβεται δεν επιτρέπει τη χρήση τους.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν χωρίς την κυκλική λάμα.
- Διατηρείτε πάντα τους κώνους με λεπίδα **3** στη θέση τους πριν τη χρήση του προϊόντος.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να κόψετε τα ακόλουθα αντικείμενα:
 - Συσκευασμένα ή κατεψυγμένα τρόφιμα
 - Παγάκια
 - Τρόφιμα με κόκαλα
 - Ξηροί καρποί με κέλυφοςΜπορεί έτσι να προκύψει ζημιά στο προϊόν.

- Να βγάζετε πάντα το βύσμα ρεύματος από την πρίζα μετά τη χρήση ή όταν το προϊόν είναι αφύλακτο.
- Τοποθετήστε το προϊόν σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο προϊόν.
- Το προϊόν δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση σε πολύ ζεστά, υγρά ή σκονισμένα δωμάτια. Ανατρέξτε στη θερμοκρασία λειτουργίας και την υγρασία λειτουργίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Πιθανότητα τραυματισμού από εσφαλμένη χρήση. Πρέπει να προσέχετε κατά τον χειρισμό των αιχμηρών λεπίδων κοπής, την εκκένωση των δοχείων και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

Καθαρισμός

- Βγάζετε πάντα το βύσμα ρεύματος από την πρίζα πριν καθαρίσετε το προϊόν.
- Ποτέ μη βυθίζετε το προϊόν σε νερό και μην το κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό για να το καθαρίσετε.
- Αποσυνδέετε πάντα το προϊόν από την πρίζα πριν αφαιρέσετε τη λάμα.

- Καθαρίστε το προϊόν και τα αξεσουάρ του μετά τη χρήση (δείτε «Καθαρισμός και φροντίδα»).
- Μην χρησιμοποιείτε αξεσουάρ τα οποία δεν παρέχονται με τη συσκευή.

● Πρώτη χρήση

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΘΑΝΑΤΟΥ ΑΠ'Ο ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ! Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν δίπλα σε νεροχύτη γεμάτο νερό!

- Βγάλτε τη συσκευασία.
- Καθαρίζετε το προϊόν και τα αξεσουάρ του (δείτε «Καθαρισμός και φροντίδα»).
- Τοποθετήστε το προϊόν σε μία επίπεδη, στεγνή και καθαρή επιφάνεια. Το προϊόν διαθέτει αντιολισθητικά ποδαράκια για τη διασφάλιση της σταθερότητας.

● Λειτουργία

Σπειροειδής κόφτης

- Τοποθετήστε το ένθετο-οδηγό [4] στη μονάδα μοτέρ [7].
- Τοποθετήστε τους επιθυμητούς κώνους με λεπίδα [3] και εισάγετε στο ένθετο-οδηγό [4].

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Οι λεπίδες στους κώνους με λεπίδα [3] είναι αιχμηρές. Πιάνετε τους κώνους με λεπίδα [3] μόνο από τα πλαστικά μέρη.

- Τοποθετήστε τη χοάνη πλήρωσης [2] στο επάνω τμήμα της μονάδας μοτέρ [7] και περιστρέψτε την δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει με την αφή στη σωστή θέση.

Σημείωση: εάν η χοάνη πλήρωσης [2] δεν ασφαλίσει στη σωστή θέση, το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Τοποθετήστε το δοχείο συλλογής [8] στο εσωτερικό της μονάδας μοτέρ [7] για να συλλέξετε το τρόφιμο αφότου κοπεί με το σπειροειδές εξάρτημα, τριφτεί ή κοπεί σε φέτες.
- Ξετυλίξτε το καλώδιο στο επιθυμητό μήκος από τη διάταξη αποθήκευσης καλωδίου [6].

- Εισάγετε το βύσμα ρεύματος μέσα στην πρίζα.

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν με το σπειροειδές εξάρτημα: Κεντράρετε το αντίστοιχο τεμάχιο τροφοίμου επάνω στο εξάρτημα ώθησης [1].

Σημείωση: Η υποστήριξη ράβδου στο εξάρτημα ώθησης [1] έχει αιχμηρές ακμές.

- Εισάγετε το τρόφιμο με το εξάρτημα ώθησης [1] επάνω στη χοάνη πλήρωσης [2]. Εξασφαλίστε ότι το τρόφιμο έχει κεντραριστεί καθώς το εισάγετε μέσα στη χοάνη πλήρωσης [2]. Ενεργοποιήστε το προϊόν πατώντας το κουμπί On/Off [5].

Σημείωση: Πατήστε απαλά με το εξάρτημα ώθησης [1] επάνω στα υλικά έτσι ώστε το τρόφιμο να έρχεται σε επαφή με τους κώνους με λεπίδα [3].

- Απενεργοποιείτε το προϊόν πατώντας το κουμπί On/Off [5] μετά την κοπή.

Αφαίρεση του σπειροειδή κόφτη

- Προτού αφαιρέσετε τον σπειροειδή κόφτη εξασφαλίστε ότι το προϊόν είναι απενεργοποιημένο και αποσυνδέστε από την πρίζα.
- Βγάλτε έξω τους κώνους με λεπίδα [3] πατώντας απαλά από κάτω. (Εικ. Β)

- Προειδοποίηση! Οι λεπίδες στους κώνους με λεπίδα [3] είναι αιχμηρές. Πιάνετε τους κώνους με λεπίδα [3] μόνο από τα πλαστικά μέρη.

Επισκόπηση των κώνων με λεπίδα [3]

- Τα καταλληλότερα φρούτα και λαχανικά για πέρασμα στο σπειροειδές εξάρτημα έχουν σφιχτή υφή, μακρύ σχήμα και διάμετρο μικρότερη των 60 mm. Εάν τα φρούτα και τα λαχανικά έχουν μεγαλύτερη διάμετρο (> 60 mm), κόψτε τα σε μικρά κομμάτια περίπου 52 mm. Εάν τα φρούτα και τα λαχανικά είναι πολύ μικρά (< 35 mm), δεν είναι κατάλληλα για κοπή.
- Το προϊόν δεν έχει σχεδιαστεί για την επεξεργασία ιδιαίτερα μαλακών φρούτων και λαχανικών.
- Χρησιμοποιείτε τον στίφτη εσπεριδοειδών για γκρέιπφρουτ, πορτοκάλια, λάιμ και λεμόνια.

Σημείωση: Τα τρόφιμα που αναφέρονται στον πίνακα εξυπηρετούν ως οδηγοί. Το προϊόν χρησιμοποιείται επίσης για την επεξεργασία άλλων τροφίμων. Επειδή η σκληρότητα των τροφίμων μπορεί να διαφέρει, συνιστάται η χρήση κώνων με λεπίδα [3].

Τρόφιμο (ωμό)	1 - Ταλιατέλες	2 - Λιγκουίни	3 - Σπαγγέτι
Μήλο (αφαιρέστε τον πυρήνα)	✓ (Συνιστάται)		-
Αχλάδι (αφαιρέστε τον πυρήνα)	✓ (Συνιστάται)	✓	-
Τούφα μπρόκολου	✓ (Συνιστάται)	✓	✓
Καρότο	✓	✓	✓
Πατάτες	✓	✓	✓
Αγγούρι (σκληρό)	✓	✓	✓
Γλυκοπατάτα	✓	✓	✓
Κόκκινα ραπανάκια	✓	✓	✓
Ραπανάκια	✓	✓	✓
Κολοκύθι	✓	✓	✓

● Κατάσταση λειτουργίας απενεργοποίησης

- Το προϊόν εισέρχεται σε λειτουργία απενεργοποίησης μόλις συνδεθεί χωρίς καμία ενέργεια.
- Κατά την ολοκλήρωση της διαδικασίας στο προϊόν, πατήστε το κουμπί On/Off [5] για την απενεργοποίηση, το προϊόν επιστρέφει στη λειτουργία off.

● Στίφτης εσπεριδοειδών

- Προσαρτήστε τη βάση φίλτρου [12] στο στόμιο [13] περιστρέφοντας ελαφρά
- Εισάγετε τη βάση φίλτρου [12] με το στόμιο [13] μέσα στη μονάδα μοτέρ [7].
- Τοποθετήστε τον επιθυμητό κώνο πίεσης [9]/[10] μέσα στο φίλτρο [11] στη μονάδα μοτέρ [7] και περιστρέψτε δεξιόστροφα για να τον στερεώσετε αλά.

Σημείωση: Το προϊόν δεν λειτουργεί εάν το φίλτρο [11] δεν ασφαλίσει καλά.

Σημείωση: Ο μικρός κώνος πίεσης [10] βρίσκεται μέσα στον μεγάλο κώνο πίεσης [9]. Εάν πρέπει να χρησιμοποιηθεί ο μικρός κώνος πίεσης [10], πατήστε κάτω στις δύο απέναντι κείμενες εσοχές και βγάλτε τον μεγάλο κώνο πίεσης [9]. Εάν πρέπει να χρησιμοποιηθεί ο μεγάλος κώνος πίεσης [9], πρέπει να προσαρτηθεί στον μικρό κώνο πίεσης [10]. Ασφαλίζει με ήχο κλικ στην σωστή θέση.

- Εισάγετε το βύσμα ρεύματος μέσα στην πρίζα.
- Για να ενεργοποιήσετε το προϊόν, πατήστε το κουμπί On/Off [5].
- Πιέστε την κομμένη επιφάνεια του μισού εσπεριδοειδούς μέσα στον κώνο πίεσης [9]/[10].
- Ο συμμμένος χυμός ρέει μέσα από το φίλτρο [11] στο δοχείο συλλογής [8].

Σημείωση: Καθαρίζετε το φίλτρο [11] τακτικά ώστε να προλαμβάνετε υπερχειλίση.

- Απενεργοποιήστε το προϊόν πατώντας το κουμπί On/Off [5].

Σημείωση: Πιέστε τον κώνο πίεσης [9]/[10] εκ νέου για λίγα δευτερόλεπτα, επιτρέψτε ο υπόλοιπος χυμός να περάσει μέσα από το στόμιο [13].

● Απομάκρυνση του χυμού

- Πρωτού αφαιρέσετε τον στίφτη εξασφαλίστε ότι το προϊόν είναι απενεργοποιημένο και αποσυνδέστε από την πρίζα.
- Βγάλτε το δοχείο συλλογής [8] έξω από το προϊόν.
- Αφαιρέστε τον κώνο πίεσης [9]/[10] από το προϊόν.
- Αφαιρέστε το φίλτρο [11] από το προϊόν περιστρέφοντας απαλά αριστερόστροφα.
- Αφαιρέστε τη βάση φίλτρου [12] μαζί με το στόμιο [13] πιέζοντας απαλά από κάτω. (Εικ. Β)

● Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση του προϊόντος: Αποσυνδέστε το βύσμα ρεύματος από την πρίζα.

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Μη βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά. Ποτέ μην κρατάτε το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος τραυματισμού!**

Οι κώνοι με λεπίδα [3] είναι πολύ αιχμηροί. Ποτέ μην κρατάτε τους κώνους με λεπίδα [3] από την επιφάνεια κοπής αλλά κρατάτε τους από το πλαστικό μέρος.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος τραυματισμού!**

Κατά την αφαίρεση και προσάρτηση των κώνων με λεπίδα [3] κρατάτε πάντα το πλαστικό μέρος των κώνων με λεπίδα [3] και αποφεύγετε επαφή με τις ακμές των λεπίδων.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος τραυματισμού!**

Οι κώνοι με λεπίδα [3] μπορεί να πέσουν έξω από το προϊόν εάν δεν έχει γίνει σωστή εγκατάσταση. Ασφαλίστε σωστά τον μηχανισμό στη θέση του κατά τη συναρμολόγηση.

● ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Αφαιρέστε το βύσμα ρεύματος πριν τον καθαρισμό.

- Καθαρίζετε το προϊόν αμέσως μετά τη χρήση. Η μονάδα μοτέρ [7] δεν πρέπει ποτέ να τοποθετείται στο νερό και πρέπει να την καθαρίζετε μόνο με ένα νωπό πανί. Εφόσον απαιτηθεί, προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Στη συνέχεια, σκουπίστε το περιβλήμα με ένα νωπό πανί χωρίς απορρυπαντικό.
- Τα αφαιρούμενα μέρη (εξάρτημα ώθησης [1], χοάνη πλήρωσης [2], κώνοι με λεπίδα [3], ένθετο-οδηγός [4], δοχείο συλλογής [8], κώνοι πίεσης [9]/[10], φίλτρο [11], βάση φίλτρου [12]) πλένονται σε πλυντήριο πιάτων.
- Μετά τον καθαρισμό αφήνετε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώνουν.

Κατά τον καθαρισμό του κώνου με λεπίδα [3]






- Όταν καθαρίζετε τους κώνους με λεπίδα [3] και το στήριγμα ράβδου, προσέχετε την αιχμηρή λεπίδα και τις ακμές. Χρησιμοποιείτε την παρεχόμενη βούρτσα καθαρισμού [14] και κρατάτε μόνο το πλαστικό μέρος των κώνων με λεπίδα [3].

Σημείωση: Συνιστάται να καθαρίζετε απαλά τους κώνους με λεπίδα [3] με ζεστό τρεχούμενο νερό.

Καθαρισμός του στίφτη εσπεριδοειδών.

- Κατά τον καθαρισμό του φίλτρου [11], του στομίου [13], πιέζετε επανειλημμένα στην αντλία για την έκπλυση και απομάκρυνση των υπολειμμάτων πουίλπας.

Σημείωση: Καθαρίστε το φίλτρο [11], τη βάση φίλτρου [12] και το στόμιο πριν τα τοποθετήσετε μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

			
	✓	✓	x
	✓	✓	✓

● Αποθήκευση

- Καθαρίζετε το προϊόν πριν από την αποθήκευση.
- Τοποθετήστε απαλά το καλώδιο στη διάταξη αποθήκευσης καλωδίου [6] εφόσον απαιτείται.
- Φυλάσσετε το προϊόν μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού από τους κώνους με αιχμηρή λεπίδα [3].
- Αποθηκεύετε το προϊόν στην αρχική συσκευασία του όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Αποθηκεύετε το προϊόν σε στεγνή τοποθεσία.

● Συνταγές

● Κλασσικά νουντλ κολοκυθιού (Zoodles) με μαρινάρα

Υλικά:

2	μεγάλα κολοκύθια
1	κούπα σάλτσα μαρινάρα
1	κ.σ. ελαιόλαδο
-	τριμμένο τυρί Παρμεζάνα
-	αλάτι
-	πιπέρι

Οδηγίες:

1. Φτιάξτε με το σπειροειδές εξάρτημα νουντλ από τα κολοκύθια.
2. Ζεσταίνετε ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι σε μέτρια θερμοκρασία.
3. Προσθέτετε τα zoodle και τα σοτάρετε για 2-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν λίγο.
4. Ριζτε την σάλτσα μαρινάρα, ανακατέψτε μέχρι να ζεσταθούν όλα τα υλικά μαζί.
5. Αλατοπιπερώστε. Ριζτε από πάνω παρμεζάνα και σερβίρετε αμέσως.

● Νουντλ γλυκοπατάτας με σκόρδο & βούτυρο

Υλικά:

1	Μεγάλη γλυκοπατάτα (ξεφλουδισμένη)
2 κ.σ.	βούτυρο
2 σκελίδες	σκόρδο (ψιλοκομμένες)
-	Φρέσκος μαϊντανός
-	αλάτι

Οδηγίες:

1. Περάστε από το σπειροειδές εξάρτημα τη γλυκοπατάτα ώστε να δημιουργήσετε νουντλ.
2. Λιώνετε βούτυρο σε ένα τηγάνι σε μέτρια θερμοκρασία. Προσθέτετε σκόρδο και μαγειρεύετε για 1 λεπτό μέχρι να βγουν τα αρώματα.
3. Προσθέστε τα νουντλ γλυκοπατάτας. Στάρετε για 5-7 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.
4. Καρυκεύστε με αλάτι και ρίξτε μαϊντανό.

● Σαλάτα με νουντλ αγγουριού και σος λεμονιού-άνηθου

Υλικά:

2	μεγάλα αγγούρια
¼ κούπας	ελληνικό γιαούρτι
1 κ.σ.	χυμό λεμόνι
1 κ.γλ.	φρέσκο άνηθο (ψιλοκομμένο)
-	αλάτι
-	πιπέρι

Οδηγίες:

1. Περάστε τα αγγούρια από το σπειροειδές εξάρτημα. Σκουπίστε τα με χαρτί κουζίνας για να φύγουν τα περίσσεια υγρά.
2. Σε ένα μπολ αναμειγνύετε ελληνικό γιαούρτι, χυμό λεμονιού, άνηθο, αλάτι και πιπέρι.
3. Αναμειξτε τα νουντλ αγγουριού με τη σος. Βάλτε για 10 λεπτά στο ψυγείο πριν το σερβίρισμα.

● Γρήγορο Pad Thai με νουντλ καρότου & πιπεριάς

Υλικά:

2	καρότα (καθαρισμένα)
1	πιπεριά (χωρίς τον πυρήνα)
2 κ.σ.	φυστικοβούτυρο
1 κ.σ.	σάλτσα σόγιας
1 κ.γλ.	χυμό λάιμ
1 κ.γλ.	μέλι

Οδηγίες:

1. Περάστε τα καρότα και την πιπεριά από το σπειροειδές εξάρτημα.
2. Αναδεύστε μαζί φυστικοβούτυρο, σάλτσα σόγιας, χυμό λεμονιού και μέλι σε ένα μικρό μπολ για να φτιάξετε την σος.
3. Ανακατέψτε τα ωμά νουντλ λαχανικών με τη σος μέχρι να είναι ομοιόμορφα επικαλυμμένα. Ρίξτε από επάνω θρυμματισμένα φιστίκια (προαιρετικά).

● Σαλάτα με «λωρίδες» μήλου και κανέλλα

Υλικά:

2 τραγανά	μήλα (όπως Honeycrisp ή πράσινα μήλα)
1 κ.σ.	χυμό λεμόνι
1 κ.γλ.	μέλι
μια πρέζα	κανέλα

Οδηγίες:

1. Περάστε τα μήλα από το σπειροειδές εξάρτημα (χρησιμοποιήστε τον κώνο με λεπίδα 8 χιλ. [3] που φτιάχνει νουντλ σε λωρίδες).
2. Ανακατέψτε τις λωρίδες μήλου αμέσως με το χυμό λεμονιού ώστε να μην γίνουν καφετί.
3. Ραντίστε με μέλι και πασπαλίστε με κανέλα. Σερβίρετε σαν ένα υγιεινό επιδόρπιο ή σνακ.

● Σαλάτα με νουντλ παντζαριών και κατσικίσιο τυρί

Υλικά:

2-3 ωμά	παντζάρια (καθαρισμένα)
1 κ.σ.	ελαιόλαδο
1 κ.σ.	ξύδι βαλσάμικο
-	θρυμματισμένο κατσικίσιο τυρί
-	καρύδια

Οδηγίες:

1. Περάστε τα παντζάρια από το σπειροειδές εξάρτημα (προσέξτε γιατί λεκιάζουν!).
2. Χτυπήστε μαζί το ελαιόλαδο και το βαλσάμικο ξύδι.
3. Αναμειξτε τα νουντλ παντζαριών με τη σος. Ρίξτε από επάνω το θρυμματισμένο κατσικίσιο τυρί και τα καρύδια.

● Λουκάνικο και Zoodle (νουντλ κολοκυθιού) στο τηγάνι

Υλικά:

2	κολοκύθια (περασμένα από το σπειροειδές εξάρτημα)
2	Προμαγειρεμένα λουκάνικα (σε φέτες)
½ κούπα	ντοματίνια (κομμένο μισά)
1 κ.γλ.	ιταλικά καρυκεύματα

Οδηγίες:

1. Σε ένα τηγάνι σοτάρετε τις φέτες λουκάνικου μέχρι να ροδίσουν. Προσθέτετε τα ντοματίνια και μαγερεύετε για 2 λεπτά.
2. Προσθέτετε τα κολοκύθια και τα ιταλικά καρυκεύματα. Σοτάρετε για άλλα 2-3 λεπτά μέχρι τα zoodle να ζεσταθούν αλλά να είναι ακόμα σφιχτά. Σερβίρετε.

● Νουντλ πατάτας με κάρυ και καρύδα

Υλικά:

2	Μεγάλες πατάτες (καθαρισμένες)
½ κούπα	γάλα καρύδας
1 κ.σ.	σκόνη κάρυ
-	αλάτι

Οδηγίες:

1. Περνάτε τις πατάτες από το σπειροειδές εξάρτημα. Ξεπλένετε τα νουντλ σε κρύο νερό για να απομακρύνετε το περίσσειο άμυλο.
2. Σε ένα τηγάνι ζεσταίνετε το γάλα καρύδας και τη σκόνη κάρυ.
3. Προσθέτετε τα νουντλ πατάτας, καλύπτετε και σιγοβράζετε για 5-7 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Καρυκεύετε με πιπέρι.

● Εύκολα νουντλ πατάτας με πέστο (χωρίς βράσιμο)

Υλικά:

2-3	πατάτες (καθαρισμένες)
2 κ.σ.	πέστο (αγορασμένο)
1 κ.σ.	ελαιόλαδο
	τυρί Παρμεζάνα

Οδηγίες:

1. Περνάτε τις πατάτες από το σπειροειδές εξάρτημα. Ξεπλένετε καλά και τις στεγνώνετε.
2. Ζεσταίνετε ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο τηγάνι σε μέτρια θερμοκρασία. Προσθέτετε τα νουντλ πατάτας και μαγειρεύετε για 8-10 λεπτά, ανακατεύοντας ανά τακτά χρονικά διαστήματα μέχρι να μαλακώσουν αλλά να είναι και λίγο τραγανά.
3. Αφαιρείτε από το μάτι και ανακατεύετε στο πέστο μέχρι να καλυφθούν. Ρίχνετε από επάνω Παρμεζάνα.

● Το κλασικό τουίσιτ με γκρέιπφρουτ & μέλι

Υλικά:

1 μεγάλο	ροζ γκρέιπφρουτ
1 μεγάλο	πορτοκάλι (π.χ. Ναβαλίνα ή Βαλέντσια)
1 κουτάλι γλυκού	μέλι ή κατόπιν επιθυμίας
-	Παγάκια
-	Φρέσκο κλαδάκι μέντα για το γαρνίρισμα (προαιρετικό)

Οδηγίες:

1. Πλένετε το γκρέιπφρουτ και το πορτοκάλι σχολαστικά. Τα κόβετε στο ήμισυ κατά πλάτος.
2. Χρησιμοποιώντας τον στίφτη εσπεριδοειδών κάνετε χυμό από τα μισά των φρούτων.
3. Ανακατεύετε το μέλι στον φρέσκο χυμό μέχρι να διαλυθεί εντελώς.
4. Γεμίζετε ένα ποτήρι με πάγο, ρίχνετε το χυμό και γαρνίρετε με την μέντα. Σερβίρετε αμέσως.

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμευσεις (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1-7: πλαστικά / 20-22: χαρτί και χαρτόνι / 80-98: σύνθετο υλικό.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίψετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττώματος υλικού ή κατασκευής, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται με οιονδήποτε τρόπο από την αναφερόμενη παρακάτω εγγύηση.

Η εγγύηση για το προϊόν αυτό ανέρχεται σε 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο χρόνος εγγύησης αρχίζει την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε τη γνήσια απόδειξη αγοράς σε σίγουρο μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως αποδεικτικό της αγοράς.

Όλες οι ζημιές ή τα ελαττώματα, τα οποία υπάρχουν ήδη κατά τον χρόνο της αγοράς, πρέπει να αναφέρονται χωρίς καθυστέρηση μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Σε περίπτωση που εντός διαστήματος 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτό το προϊόν πασσοσιτάσει κάποιο ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς δωρεάν κατά τη δική μας επιλογή. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται λόγω παροχής ικανοποίησης από την ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί.

Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει, εάν στο προϊόν προκλήθηκε ζημιά, ή εάν αυτό χρησιμοποιήθηκε ή συντηρήθηκε με μη ενδεδειγμένο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει ελαττώματα στο υλικό και την κατασκευή. Αυτή η εγγύηση δεν αφορά σε μέρη του προϊόντος, τα οποία υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ., μπαταρίες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, όπως διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 525165_2507) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και τότε προέκυψε.

● Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 490826606

Email: owim@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4241

Email: owim@lidl.com.cy
















Σερβικη σφραγιδας συμμορφωσης



Liste der verwendeten Piktogramme	Seite 176
Einleitung	Seite 177
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite 177
Lieferumfang	Seite 177
Teileliste	Seite 177
Technische Daten	Seite 177
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite 178
Inbetriebnahme	Seite 182
Bedienung	Seite 182
Ausgeschalteter Modus	Seite 184
Zitruspresse	Seite 184
Entfernen der Saftpresse	Seite 184
Reinigung und Pflege	Seite 184
INFO	Seite 184
Lagerung	Seite 185
Rezepte	Seite 185
Klassische Zucchini-Nudeln [Zudeln] mit Marinara	Seite 185
Süßkartoffelnudeln in Knoblauchbutter	Seite 186
Gurkenudelsalat mit Zitronen-Dill-Dressing	Seite 186
Schnelles Pad Thai mit Karotten- und Paprikanudeln	Seite 186
„Apfelband“-Salat mit Zimt	Seite 186
Rote-Bete-Nudeln- und Ziegenkäsesalat	Seite 187
Wurst- und Zudeln-Kasserolle	Seite 187
Kartoffelnudeln in Kokosnuss-Currysoße	Seite 187
Einfache Pesto-Kartoffelnudeln (ohne Kochen)	Seite 187
Klassischer Grapefruit- und Honig-Twist	Seite 187
Entsorgung	Seite 188
Garantie	Seite 188
Abwicklung im Garantiefall	Seite 189
Service	Seite 189

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>Wechselstrom/-spannung</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.



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 Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber 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

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

Service Belgien

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Serbisches Konformitätszeichen

