

**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 B1**

(GB)

### **2-IN-1: SPIRALIZER & CITRUS PRESS**

User manual

(FI)

### **2 IN 1: SPIRAALILEIKKURI JA SITRUSPURISTIN**

Käyttöohje

(SE)

### **2 I 1: SPIRALSKÄRARE OCH CITRUSPRESS**

Bruksanvisning

(DK)

### **2I1: SPIRALSKÆRER OG CITRUSPRESSER**

Brugsvejledning

(PL)

### **KRAJALNICA SPIRALNA I WYCISKARKA DO CYTRUSÓW 2 W 1**

Instrukcja obsługi

(LT)

### **„2 IN 1“: SPIRALINĖ PJAUSTYKLĖ IR CITRUSINIŲ VAISIŲ SULČIASPAUDĖ**

Naudotojo vadovas

(EE)

### **KAKS-ÜHES [2 IN 1]: SPIRAALLÕIKUR JA TSITRUSEPRESS**

Kasutusjuhend

(LV)

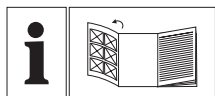
### **2 IN 1: SPIRĀLVEIDA RĪVE UN CITRUSAUGĻU SPIEDE**

Lietošanas instrukcija

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

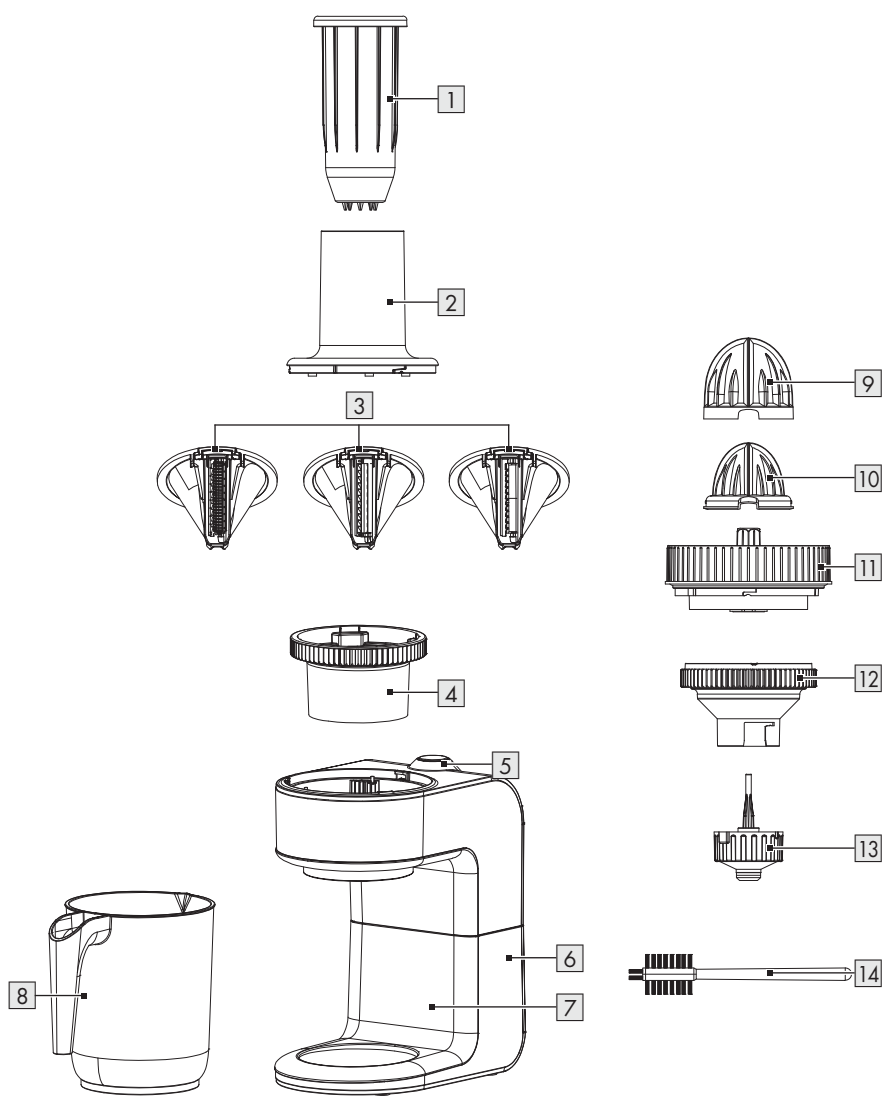
### **2 IN 1: SPIRALSCHNEIDER UND ZITRUSPRESSE**

Bedienungsanleitung

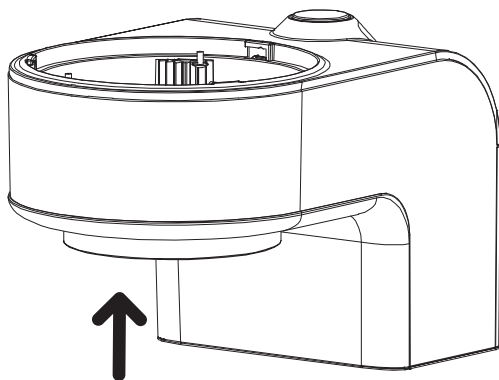


GB	User manual	Page	5
FI	Käyttöohje	Sivu	18
SE	Bruksanvisning	Sidan	31
DK	Brugsvejledning	Side	44
PL	Instrukcja obsługi	Strona	57
LT	Naudotojo vadovas	Psł	72
EE	Kasutusjuhend	Lehekülg	85
LV	Lietošanas instrukcija	Lpp.	99
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	115

**A**



**B**

















<b>List of pictograms used</b> .....	Page	6
<b>Introduction</b> .....	Page	7
Intended use .....	Page	7
Scope of delivery .....	Page	7
Parts list .....	Page	7
Technical data .....	Page	7
<b>General safety instructions</b> .....	Page	8
<b>First use</b> .....	Page	11
<b>Operation</b> .....	Page	11
<b>Off mode</b> .....	Page	12
<b>Citrus Juicer</b> .....	Page	12
<b>Removing Juicer</b> .....	Page	13
<b>Cleaning and care</b> .....	Page	13
<b>INFO</b> .....	Page	13
<b>Storage</b> .....	Page	14
<b>Recipes</b> .....	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
<b>Disposal</b> .....	Page	16
<b>Warranty</b> .....	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!
	<b>DANGER!</b> 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.
	<b>WARNING!</b> 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.
	<b>CAUTION!</b> 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
	<b>NOTE:</b> This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.		CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.
<b>Hz</b>	Hertz (supply frequency)		Safety information Instructions for use
	Pusher <b>1</b> , Filling funnel <b>2</b> , 3 blade cones <b>3</b> , drive insert <b>4</b> , collecting container <b>8</b> , big pressing cone <b>9</b> , small pressing cone <b>10</b> , strainer <b>11</b> , Strainer holder <b>12</b> and spout <b>13</b> are suitable for dishwasher.	<b>W</b>	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](http://www.lidl-service.com). By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website ([www.lidl-service.com](http://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](mailto:owim@lidl.co.uk)



<b>Käytettyjen kuvakkeiden luettelo</b> .....	Sivu 19
<b>Johdanto</b> .....	Sivu 20
Tarkoituksenmukainen käyttö .....	Sivu 20
Toimituksen sisältö .....	Sivu 20
Osien luettelo .....	Sivu 20
Tekniset tiedot .....	Sivu 20
<b>Yleiset turvallisuusohjeet</b> .....	Sivu 21
<b>Ensimmäinen käyttökerta</b> .....	Sivu 24
<b>Käyttäminen</b> .....	Sivu 24
<b>Valmiustila</b> .....	Sivu 25
<b>Sitruspuristin</b> .....	Sivu 26
<b>Mehupuristimen irrottaminen</b> .....	Sivu 26
<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	Sivu 26
<b>TIETOA</b> .....	Sivu 26
<b>Varastointi</b> .....	Sivu 27
<b>Reseptit</b> .....	Sivu 27
Klassiset kesäkurpitsanuudelit Marinara-kastikkeella .....	Sivu 27
Bataattinuudelit valkosipulivoilla .....	Sivu 27
Kurkkunuudelisalaatti sitruuna-tilli-kastikkeella .....	Sivu 27
Nopea Pad Thai porkkana- ja paprikanuudeleista .....	Sivu 28
Kanelilla maustettu omenanauhassalaatti .....	Sivu 28
Punajuurinuudelit ja vuohenjuustosalaatti .....	Sivu 28
Makkara- ja kesäkurpitsanuudelipannu .....	Sivu 28
Perunanuudelit curry-kookoskastikkeessa .....	Sivu 28
Helpot pesto-perunanuudelit (ei keittämistä) .....	Sivu 29
Klassinen greippi-hunajajuoma .....	Sivu 29
<b>Hävittäminen</b> .....	Sivu 29
<b>Takuu</b> .....	Sivu 29
Toimiminen takuutapauksessa .....	Sivu 30
Huoltopalvelu .....	Sivu 30

## Käytettyjen kuvakkeiden luettelo

Tässä käyttöohjeessa ja pakkauksessa on käytetty seuraavia varoituksia:

	<p>Tämä symboli tarkoittaa, että käyttöohjeet on huomioitava ennen tuotteen käyttämistä.</p>		<p>Vaara – sähköiskun vaara!</p>
	<p><b>VAARA!</b> Tämä symboli yhdessä merkkisanan ”Vaara” kanssa merkitsee korkeaa riskiä, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.</p>		<p>Elintarviketurvallinen Tämä tuote ei vaikuta haitallisesti makuun tai hajuhn.</p>
	<p><b>VAROITUS!</b> Tämä symboli yhdessä merkkisanan ”Varoitus” kanssa merkitsee keskitason riskiä, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.</p>		<p>Käytä tuotetta vain kuivissa sisätiloissa.</p>
			<p>Vaihtovirta/jännite</p>
	<p><b>HUOMIO!</b> Tämä symboli yhdessä merkkisanan ”Huomio” kanssa merkitsee matalaa riskiä, joka voi johtaa lievään tai kohtalaiseen loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.</p>		<p>Suojausluokan II tuotteen symboli</p>
	<p><b>HUOMAUTUS:</b> Tämä symboli yhdessä merkkisanan ”Huomautus” kanssa, antaa hyödyllistä lisätietoa.</p>		<p>CE-merkintä osoittaa, että laite on tähän tuotteeseen sovellettavien asiaankuuluvien EU-direktiivien mukainen.</p>
<p><b>Hz</b></p>	<p>Hertsi (syöttötaajuus)</p>		<p>Turvallisuustiedot Käyttöohjeet</p>
	<p>Työnnin <b>1</b>, täyttösuppilo <b>2</b>, 3 teräkartiota <b>3</b>, käyttöosa <b>4</b>, keräysastia <b>8</b>, iso puristuskartio <b>9</b>, pieni puristuskartio <b>10</b>, siivilä <b>11</b>, siivilänpidike <b>12</b> ja kaatonokka <b>13</b> voidaan pestä astianpesukoneessa.</p>	<p><b>W</b></p>	<p>Watti</p>

## **2 IN 1: SPIRAALILEIKKURI JA SITRUSPURISTIN**

### ● **Johdanto**

Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta.

Valitsit erittäin korkealaatuisen tuotteen.

Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuusohjeita sekä käyttöä ja hävitystä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä huolellisesti kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta ainoastaan ohjeen mukaan ja siinä mainittuihin tarkoituksiin. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

Voit ladata ja tarkastella tätä ja lukuisia muita käyttöohjeita osoitteesta [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Skannaamalla QR-koodin pääset suoraan Lidlin palvelusivustolle ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), jossa voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumeron (IAN) 525165\_2507.

### ● **Tarkoituksenmukainen käyttö**

Tuotetta käytetään soveltuvien elintarvikkeiden, kuten leivän, juuston tai makkaran, viipaloimiseen. Tuotteen käyttö muuhun kuin edellä mainittuun tarkoitukseen on kielletty ja voi aiheuttaa loukkaantumisia ja/tai vahinkoja.

Tuote on suunniteltu kotikäyttöön. Tuotetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä.

### ● **Toimituksen sisältö**

Kun olet purkanut tuotteen pakkauksesta, tarkista, että toimitus on täydellinen ja kaikki osat ovat hyvässä kunnossa. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttämistä.

- 1 Työnnin
- 1 Täyttösuppilo
- 3 Teräkartiota: tagliatelle, linguine, spagetti
- 1 Käyttöosa
- 1 Moottoriosia
- 1 Keräysastia
- 2 Puristuskartiota (iso ja pieni)


- 1 Siivilä
- 1 Siivilänpidike
- 1 Kaatonokka
- 1 Puhdistusharja
- 1 Käyttöopas

### ● **Osien luettelo**

(Kuva A)

- 1 Työnnin
- 2 Täyttösuppilo
- 3 3 teräkartiota: tagliatelle (8 mm), linguine (6 mm), spagetti (3 mm)
- 4 Käyttöosa
- 5 Käynnistys-/sammutuspainike 
- 6 Johdon säilytystila
- 7 Moottoriosia
- 8 Keräysastia
- 9 Iso puristuskartio
- 10 Pieni puristuskartio
- 11 Siivilä
- 12 Siivilänpidike
- 13 Kaatonokka
- 14 Puhdistusharja

### ● **Tekniset tiedot**

Ottojännite:	220–240 V~, 50–60 Hz
Suojausluokka:	II/ 
Ottoteho:	80 W
Virrankulutus sammutetussa tilassa:	0,0 W
Virtajohdon pituus:	100 cm
Yhtäjaksoinen käyttöaika:	3 min

**i HUOMAUTUS:** Tämän tuotteen yhtäjaksoinen käyttöaika on 3 minuuttia. Käyttöaika ei saa ylittää 30 sekuntia ja sen jälkeen on pidettävä 1 minuutin tauko. Yhtäjaksoinen käyttöaika ilmaisee, kuinka kauan tuotetta voi käyttää ennen kuin se ylikuumenee ja moottori vaurioituu. Yhtäjaksoisen käyttöajan jälkeen tuote on pidettävä sammutettuna, kunnes moottori on täysin jäähtynyt.



## **Yleiset turvallisuusohjeet**

**ENNEN KUIN KÄYTÄT TUOTETTA, TUTUSTU KAIKKIIN TURVALLISUUSTIETOIHIIN JA KÄYTTÖOHJEISIIN! KUN LUOVUTAT TÄMÄN TUOTTEEN MUILLE, LIITÄ MUKAAN MYÖS KAIKKI ASIAKIRJAT!**

Jos vahinko johtuu näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, takuu ei kata sitä! Välillisistä vahingoista ei oteta vastuuta! Jos laitteen virheellisestä käsittelystä tai turvallisuusohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuu aineellisia vahinkoja tai henkilövahinkoja, mitään vastuuta ei oteta!

### **Lapset ja vammaiset henkilöt**

**⚠ VAROITUS! AIHEUTTAA HENGENVAARAN TAI TAPATURMAVAARAN LAPSILLE!**

Älä koskaan jätä lapsia pakkausmateriaalin läheisyyteen ilman valvontaa. Pakkausmateriaaliin liittyy tukehtumisvaara. Lapset aliarvioivat usein vaarat. Pidä pakkausmateriaali aina poissa lasten ulottuvilta.

- Lapset eivät saa käyttää tuotetta.
- Pidä tuote ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Laitetta saavat käyttää henkilöt, jotka ovat ruumiillisilta tai henkisiltä kyvyiltään tai aisteiltaan rajoittuneita tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä koskaan anna lasten leikkiä tällä tuotteella.

### **Sähköturvallisuus**

- Pidä virtajohtoa aina kiinni pistokkeesta, älä vedä itse virtajohdosta.
- Älä aseta huonekaluja tai muita raskaita esineitä virtajohdon päälle ja varmista, että se ei taivu, etenkin pistokkeen kohdalta.
- Tuotteen vahingoittumisen välttämiseksi älä aseta virtajohtoa kuumien tai terävien esineiden tai reunojen päälle.

- Älä käytä sovitinpistokkeita tai jatkojohtoja, jotka eivät täytä sovellettavia turvallisuusstandardeja, äläkä käsittele virtajohtoa asiattomasti!
  - Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
  - Älä tee solmua virtajohtoon, äläkä sido sitä yhteen muiden johtojen kanssa.
  - Virtajohto on sijoitettava siten, että kukaan ei voi astua sen päälle tai kompastua siihen. Loukkaantumiswaara.
  - Tuote on korjattava, jos se on vaurioitunut, koteloon on päässyt nesteitä tai esineitä, se on altistunut sateelle tai kosteudelle, se ei toimi oikein tai se on pudonnut.
  - Jos tuotteesta tulee savua, epätavallisia ääniä tai hajuja, irrota välittömästi tuotteen virtajohto pistorasiasta. Näissä tapauksissa lopeta tuotteen käyttö ja anna se asiantuntijan tarkistettavaksi.
  - Anna vain valmistajan, huoltoliikkeen tai vastaavan pätevän henkilön suorittaa korjaukset.
  - Älä koskaan avaa tuotteen koteloa.
  - Sähkökatkoksen tapahtuessa tuote pysyy päällä ja jatkaa toimintaansa katkoksen jälkeen. Irrota tuote aina pistorasiasta sähkökatkoksen tapahtuessa.
  - Lopeta tuotteen käyttäminen, jos laite tai lisävarusteet ovat vaurioituneet.
- ⚠ VAROITUS!** Varmista, että:
- tuotteeseen ei kohdistu suoraa lämmönlähdettä (esim. lämmittimiä);
  - tuotteeseen ei kohdistu suoraa auringonvaloa tai voimakasta keinovaloa;
  - tuote ei joudu kosketuksiin roiskuvan tai tippuvan veden tai syövyttävien nesteiden kanssa;
  - tuotetta ei käytetä veden lähellä, eikä sitä saa missään tapauksessa upottaa nesteeseen. Älä aseta nesteellä täytettyjä esineitä, kuten maljakoita tai juomia, tuotteen päälle tai sen viereen;

- tuotteen päällä tai sen vieressä ei saa olla tulenlähteitä (esim. palavia kynttilöitä);
- tuotteeseen ei ole päässyt vieraita esineitä;
- tuote ei ole alttiina liiallisille iskuille tai värinälle.
- tuote ei altistu äärimmäisille lämpötilanvaihteluille, koska muuten voi muodostua kondenssia, joka voi johtaa sähkön oikosulkuun. Jos tuote altistuu äärimmäisille lämpötilanvaihteluille, odota (noin 2 tuntia) ennen sen käynnistämistä, kunnes se on saavuttanut huonelämpötilan.
- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta ennen lisävarusteiden vaihtamista tai käytössä liikkuvien osien koskettamista.
- Irrota tuote aina pistorasiasta, kun jätät sen ilman valvontaa sekä ennen kokoamista, ennen purkamista ja ennen puhdistamista.

- Terä on erittäin terävä. Älä koskaan laita käsiäsi lähelle terää. Tuotteen sammuttamisen jälkeen mekanismi jatkaa liikkettään vielä hetken ajan. Odota, kunnes terä pysähtyy!
- Tuotteen väärinkäyttö voi aiheuttaa vammoja, kuten sormien viiltohaavoja tai muita vakavia vammoja.

## Käyttäminen

### ⚠ HUOMIO!

#### Loukkaantumisvaara!

- Käytä tuotteen kanssa vain mukana toimitettuja lisävarusteita.
- Pidä pitkät hiukset, solmiot ja löysät vaatekappaleet poissa pyörivän terän läheisyydestä, johon ne voivat jäädä kiinni.
- Älä koskaan kosketa pyörivää terää käsilläsi.

### ⚠ HUOMIO!

#### Loukkaantumisvaara!

Älä koskaan ohjaa pieniä elintarvikkeiden kappaleita paljain käsin pyöreisiin teräkartioiden **3**! Käytä aina mukana tulevaa työntintä **1**. Muutoin voi aiheutua vammoja.

- Tätä tuotetta on käytettävä työntimen **1** avulla ja täyttösuppilon **2** ollessa paikoillaan, ellei leikattavan elintarvikkeen koko ja muoto estä niiden käyttöä.

- Älä koskaan käytä tuotetta ilman pyöröterää.
- Teräkartioiden **3** pitää aina olla paikoillaan ennen tuotteen käyttämistä.
- Älä koskaan leikkaa seuraavia:
  - Pakattuja tai pakastettuja elintarvikkeita
  - Jääkuutioita
  - Elintarvikkeita, joissa on luu
  - Kuorellisia pähkinöitä
 Se voi vaurioittaa tuotteen.
- Irrota virtapistoke aina pistorasiasta käytön jälkeen ja silloin, kun tuotetta ei valvota.
- Aseta tuote kiinteälle, tasaiselle pinnalle, äläkä laita mitään esineitä tuotteen päälle.
- Tuotetta ei ole suunniteltu käytettäväksi hyvin kuumissa, kosteissa tai pölyisissä tiloissa. Katso käyttölämpötila ja käyttökosteusarvo.

**VAROITUS!** Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi säiliöitä sekä puhdistamisen aikana.

## Puhdistus

- Irrota virtapistoke aina pistorasiasta ennen tuotteen puhdistamista.

- Älä koskaan upota tuotetta veteen tai puhdista sitä pitämällä juoksevan veden alla.
- Irrota tuote aina pistorasiasta ennen terän poistamista.
- Puhdista tuote ja sen lisävarusteet käytön jälkeen (katso "Puhdistaminen ja hoito").
- Älä käytä lisävarusteita, joita ei ole tullut laitteen mukana.

## ● **Ensimmäinen käyttökerta**

**VAROITUS!** **SÄHKÖISKUN AIHEUTTAMA HENGENVAARA!** Älä käytä tuotetta vedellä täytetyn pesualtaan vieressä!

- Poista pakkaus.
- Puhdista tuote ja sen varusteet (katso "Puhdistaminen ja hoito").
- Aseta tuote tasaiselle, kuivalle ja puhtaalle pinnalle. Tuotteessa on luistamattomat jalat, jotka varmistavat vakauden.

## ● **Käyttäminen**

### **Spiraalileikkuri**

- Laita käyttöosa **4** moottoriosaan **7**.
- Aseta haluamasi teräkartio **3** ja kiinnitä se käyttöosaan **4**.

**VAROITUS!** Teräkartioiden **3** terät ovat terävät, tartu teräkartioiden **3** vain muoviosista.

- Aseta täyttösuppilo **2** moottoriosan **7** päälle ja kierrä sitä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.

**Huomautus:** jos täyttösuppilo **2** ei ole lukittunut paikalleen, tuote ei toimi.

- Aseta keräysastia **8** moottoriosan **7** eteen keräämään ainekset, kun ne on leikattu spiraalinaluhoiksi, raastettu tai viipaloitu.
- Kierrä tarvittava määrä johtoa auki johdon säilytystilasta **6**.
- Työnnä virtapistoke pistorasiaan.

**Huomautus:** Tuotteen käyttäminen spiraalileikkurina: Työnnä soveltuvaa ainesta työntimellä [1].

**Huomautus:** Työntimen [1] varrastuen reunat ovat teräviä.

- Työnnä ainekset työntimellä [1] täyttösuppilon [2]. Varmista, että ainekset ovat keskellä ennen niiden työntämistä täyttösuppilon [2]. Kytke tuote päälle painamalla käynnistys-/sammutuspainiketta [5].

**Huomautus:** Paina työntimellä [1] kevyesti aineksia, jotta ne koskettavat teräkartiota [3].

- Sammuta tuote leikkaamisen jälkeen painamalla käynnistys-/sammutuspainiketta [5].

### Spiraalileikkurin irrottaminen

- Ennen kuin irrotat spiraalileikkurin, varmista, että laite on kytketty pois päältä ja pistoke irrotettu pistorasiasta.
- Poista teräkartiot [3] painamalla niitä varovasti alhaalta. (Kuva B)

- Varoitus! Teräkartioiden [3] terät ovat terävät, tartu teräkartioiden [3] vain muoviosista.

### Teräkartioiden [3] yleiskatsaus

- Spiraalileikkuriin sopivat parhaiten hedelmät ja vihannekset, jotka ovat rakenteeltaan kiinteitä, muodoltaan pitkänomaisia ja halkaisijaltaan alle 60 mm. Jos hedelmät ja vihannekset ovat halkaisijaltaan suuria (>60 mm), leikkaa ne noin 52 mm:n kokoisiksi paloiksi. Jos hedelmät ja vihannekset ovat liian pieniä (<35 mm), ne eivät sovellu leikkaamiseen.
- Tuotetta ei ole suunniteltu erittäin pehmeiden hedelmien ja vihanneksen käsittelyyn.
- Käytä sitruspuristinta greippien, appelsiinien, limettien ja sitruunoiden puristamiseen.

**Huomautus:** Taulukossa luetellut elintarvikkeet ovat suuntaa-antavia; tuotetta voidaan käyttää myös muiden elintarvikkeiden käsittelyyn. Elintarvikkeiden kovuus voi vaihdella, joten teräkartioiden [3] käyttöä suositellaan.

Elintarvike (raaka)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spagetti
Omena (poista sisus)	✓ (suositeltu)		-
Päärynä (poista sisus)	✓ (suositeltu)	✓	-
Parsakaalin varsi	✓ (suositeltu)	✓	✓
Porkkana	✓	✓	✓
Perunat	✓	✓	✓
Kurkku (kiinteä koostumus)	✓	✓	✓
Bataatti	✓	✓	✓
Punainen retiisi	✓	✓	✓
Retiisi	✓	✓	✓
Kesäkurpitsa	✓	✓	✓

### ● Valmiustila

- Tuote siirtyy valmiustilaan, kun se liitetään pistorasiaan ilman mitään toimintoa.

- Kun olet lopettanut tuotteen käytön, paina käynnistys-/sammutuspainiketta [5] sammuttaaksesi tuotteen, tuote palaa valmiustilaan.

## ● Sitruspuristin

- Kiinnitä siivilänpidike **12** kaatonokkaan **13** kääntämällä sitä hieman
- Työnnä siivilänpidike **12** kaatonokan **13** kanssa moottoriosaan **7**.
- Laita haluamasi puristuskartio **9/10** siivilään **11** moottoriosassa **7** ja kiinnitä kunnolla kääntämällä myötäpäivään.

**Huomautus:** Tuote ei toimi, jos siivilä **11** ei ole lukittunut kunnolla.

**Huomautus:** Pieni puristuskartio **10** sijaitsee ison puristuskartion **9** sisällä. Jos haluat käyttää pientä puristuskartiota **10**, paina kahta vastakkaista syvennystä ja vedä iso puristuskartio **9** pois.

Jos käytetään isoa puristuskartiota **9**, se on kiinnitettävä pieneen puristuskartioon **10**. Se napsahtaa paikalleen.

- Työnnä virtapistoke pistorasiaan.
- Kytke tuote päälle painamalla käynnistys-/sammutuspainiketta **5**.
- Paina puolikkaan sitrushedelmän pinta puristuskartioon **9/10**.
- Puristettu mehu virtaa siivilän **11** läpi keräysastiaan **8**.

**Huomautus:** Puhdista siivilä **11** säännöllisesti ylivuodon estämiseksi.

- Kytke tuote pois päältä painamalla käynnistys-/sammutuspainiketta **5**.

**Huomautus:** Paina puristuskartiota **9/10** uudelleen muutaman sekunnin ajan ja anna jäljellä olevan mehun valua ulos kaatonokasta **13**.

## ● Mehupuristimen irrottaminen

- Ennen kuin irrotat mehupuristimen, varmista, että tuote on kytketty pois päältä ja pistoke irrotettu pistorasiasta.
- Poista keräysastia **8** tuotteesta.
- Irrota puristuskartio **9/10** tuotteesta.
- Irrota siivilä **11** tuotteesta kääntämällä varovasti vastapäivään.
- Irrota siivilänpidike **12** kaatonokan **13** kanssa painamalla varovasti alhaalta. (Kuva B)

## ● Puhdistus ja hoito

### ⚠ VAARA! Sähköiskun vaara!

Ennen tuotteen puhdistamista tai kunnossapitoa: Irrota pistoke pistorasiasta.

### ⚠ VAARA! Sähköiskun vaara!

Älä upota tuotetta veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä tuotetta juoksevan veden alla.

### ⚠ HUOMIO! Loukkaantumisvaara!

Teräkartiot **3** ovat erittäin teräviä. Älä koskaan tartu teräkartion **3** leikkuupintaan vaan tartu sen sijaan muoviosaan.

### ⚠ HUOMIO! Loukkaantumisvaara!

Kun irrotat ja kiinnität teräkartiot **3**, pidä aina kiinni teräkartioiden **3** muoviosasta ja vältä koskettamasta terän reunoja.

### ⚠ HUOMIO! Loukkaantumisvaara!

Teräkartiot **3** voivat pudota tuotteesta, jos niitä ei ole asennettu oikein. Lukitse mekanismi paikoilleen oikein kokoamisen aikana.

## ● TIETOA

- Irrota virtapistoke ennen puhdistamista.
- Puhdista tuote heti käytön jälkeen. Moottoriosaa **7** ei saa koskaan laittaa veteen, sen saa vain pyyhkiä kostealla liinalla. Lisää tarvittaessa liinaan mietoa pesuainetta. Pyyhi kotelo sen jälkeen kostealla liinalla ilman pesuainetta.
- Kaikki irrotettavat osat (työnnin **1**, täyttösuppilo **2**, teräkartiota **3**, käyttöosa **4**, keräysastia **8**, puristuskartiot **9/10**, siivilä **11**, siivilänpidike **12**) ovat konepestäviä.
- Anna osien kuivua puhdistamisen jälkeen.

### Teräkartion **3** puhdistaminen






- Kun puhdistat teräkartiota **3** ja varrustukea, ole varovainen terävien terien ja reunojen kanssa. Käytä mukana tulevaa puhdistusharjaa **14** ja pidä kiinni teräkartioiden **3** muoviosista.

**Huomautus:** Suosittelemme puhdistamaan teräkartiot **3** varovasti lämpimällä juoksevalla vedellä.

## Sitruspuristimen puhdistaminen

- Kun puhdistat siivilää [11] ja kaatonokkaa [13], paina pumppua toistuvasti, jotta hedelmälihan jäännökset huuhtoutuvat pois.

**Huomautus:** Puhdista siivilä [11], siivilänpidike [12] ja kaatonokka ennen kuin laitat ne astianpesukoneeseen.

			
	✓	✓	x
	✓	✓	✓

## Varastointi

- Puhdista tuote ennen säilytykseen laittamista.
- Laita johto tarvittaessa johdon säilytystilaan [6].
- Varastoi tuote poissa lasten ulottuvilta. Terävät teräkartiot [3] aiheuttavat loukkaantumisvaaran.
- Säilytä tuote alkuperäisessä pakkauksessa silloin, kun sitä ei käytetä.
- Säilytä tuote kuivassa paikassa.

## Reseptit

### ● Klassiset kesäkurpitsanuudelit Marinara-kastikkeella.

#### Ainekset:

2	isoa kesäkurpitsaa
1 kupillinen	Marinara-kastiketta
1 rkl	Oliiviöljyä
-	Raastettua parmesaanijuustoa
-	Suolaa
-	Pippuria

#### Ohje:

1. Leikkaa kesäkurpitsa spiraalileikkurilla nuudeleiksi.

2. Kuumenna oliiviöljy pannulla keskilämmöllä.
3. Lisää kesäkurpitsanuudelit ja paista 2–3 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä.
4. Lisää Marinara-kastike ja sekoita ja kuumenna.
5. Mausta suolalla ja pippurilla. Ripottele päälle parmesania ja tarjoile heti.

### ● Bataattinuudelit valkosipulivoilla

#### Ainekset:

1	iso bataatti (kuorittu)
2 rkl	voita
2 kynttä	valkosipulia (murskattuina)
-	Tuoretta persiljaa
-	Suolaa

#### Ohje:

1. Leikkaa bataatit spiraalileikkurilla nuudeleiksi.
2. Sulata voi pannulla keskilämmöllä. Lisää valkosipuli ja hauduta 1 minuutti, kunnes seos tuoksuu.
3. Lisää bataattinuudelit. Paista 5–7 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä.
4. Mausta suolalla ja ripottele päälle tuoretta persiljaa.

### ● Kurkkunuudelisalaatti sitruuna-tilli-kastikkeella

#### Ainekset:

2	isoa kurkkua
¼ kupillinen	kreikkalaista jogurttia
1 rkl	sitruunamehua
1 tl	tuoretta tilliä (pilkottuna)
-	Suolaa
-	Pippuria

#### Ohje:

1. Leikkaa kurkut spiraalileikkurilla. Kuivaa ne talouspaperilla ylimääräisen veden poistamiseksi.
2. Sekoita kulhossa kreikkalainen jogurtti, sitruunamehu, tilli, suola ja pippuri.

- Sekoita kurkkunuudelit kastikkeeseen. Jäähdytä 10 minuuttia ennen tarjoilemista.

## ● Nopea Pad Thai porkkana- ja paprikanuudeleista

### Ainekset:

2	porkkanaa (kuorittuina)
1	paprika (sisus poistettuna)
2 rkl	maapähkinävoito
1 rkl	soijakastiketta
1 tl	limettimehua
1 tl	hunajaa

### Ohje:

- Leikkaa porkkanat ja paprika spiraalileikkurilla.
- Sekoita maapähkinävoij, soijakastike, limettimehu ja hunaja pienessä kulhossa kastikkeeksi.
- Sekoita raakavihannesnuudelit kastikkeeseen, kunnes ne ovat tasaisesti peitossa. Ripottele päälle murskattuja maapähkinöitä (valinnainen).

## ● Kanelilla maustettu omenanauhassalaatti

### Ainekset:

2 hapahkoa	omenaa (kuten Honeycrisp tai Granny Smith)
1 rkl	sitruunamehua
1 tl	hunajaa
ripaus	kanelia

### Ohje:

- Leikkaa omenat spiraalileikkurilla (käyttäen 8 mm:n teräkartiota [3](#)), joka tekee nauhamaisia nuudeleita).
- Sekoita omenanauhat heti limemehun kanssa, jotta ne eivät tummu.
- Pirskottele hunajaa ja ripottele kanelia. Tarjoile terveellisenä jälkiruokana tai välipalana.

## ● Punajuuruinuudelit ja vuohenjuustosalaatti

### Ainekset:

2–3 raakaa	punajuurta (kuorittuina)
1 rkl	oliiviöljyä
1 rkl	balsamiviinietikkaa
-	murennettua vuohenjuustoa
-	saksanpähkinöitä

### Ohje:

- Leikkaa raat punajuuret spiraalileikkurilla (varo, ne voivat värjätä!).
- Sekoita yhteen oliiviöljy ja balsamiviinietikka.
- Sekoita punajuuruinuudelit kastikkeeseen. Ripottele päälle murennettua vuohenjuustoa ja saksanpähkinöitä.

## ● Makkara- ja kesäkurpitsanuudeli-pannu

### Ainekset:

2	kesäkurpitsaa (leikattuna spiraalileikkurilla)
2	esikeitettyä makkaraa (viipaleina)
½ kupillista	kirsikkatomaatteja (halkaistuina)
1 tl	italiaista maustetta

### Ohje:

- Paista makkara viipaleet pannulla, kunnes ne ovat ruskistuneet. Lisää kirsikkatomaatit ja paista 2 minuuttia.
- Lisää kesäkurpitsanuudelit ja italialainen mauste. Paista vielä 2–3 minuuttia, kunnes nuudelit ovat kuumia, mutta vielä kiinteitä. Tarjoile.

## ● Perunanuudelit curry-kookoskastikkeessa

### Ainekset:

2	isoa perunaa (kuorittuina)
½ kupillista	kookosmaitoa
1 rkl	curryjauhetta
-	Suolaa

## Ohje:

1. Leikkaa perunat spiraalileikkurilla. Huuhtele nuudelit kylmällä vedellä ylimääräisen tärkkelyksen poistamiseksi.
2. Kuumenna kookosmaito ja curryjauhe pannulla.
3. Lisää perunanuudelit, peitä ja hauduta 5–7 minuuttia, kunnes nuudelit ovat pehmeitä. Mausta suolalla.

## ● Helpot pesto-perunanuudelit (ei keittämistä)

### Ainekset:

2–3	perunaa (kuorittuina)
2 rkl	pestoa (kaupasta)
1 rkl	oliiviöljyä
	Parmesaanijustoa

## Ohje:

1. Leikkaa perunat spiraalileikkurilla. Huuhtele hyvin ja taputtele kuiviksi.
2. Kuumenna oliiviöljy isolla pannulla keskilämmöllä. Lisää perunanuudelit ja paista 8–10 minuuttia sekoittaen välillä, kunnes ne ovat kypsiä ja hieman rapeita.
3. Poista pannu liedeltä ja sekoita joukkoon pesto. Ripottele pinnalle parmesania.

## ● Klassinen greippi-hunajajuoma

### Ainekset:

1 iso	verigreippi
1 iso	appelsiini (esim. Navel tai Valencia)
1 teelusikallinen	hunajaa tai maun mukaan
-	jääkuutiot
-	Tuore mintunoksa koristeluun (valinnainen)

## Ohje:

1. Pese greippi ja appelsiini huolellisesti. Halkaise ne poikittain.
2. Purista kaikki hedelmäpuolikkaat sitruspuristimella.

3. Sekoita hunajaa tuoreeseen mehuun, kunnes se on täysin liuennut.
4. Täytä lasi jäillä, kaada mehu päälle ja koristele mintunoksalla. Tarjoile välittömästi.

## ● Hävittäminen

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.



Noudata pakkausmateriaalien jätteiden lajittelua koskevia merkintöjä. Ne koostuvat lyhenteistä (a) sekä numeroista (b) ja tarkoittavat seuraavaa: 1–7 = muovit / 20–22 = paperi ja pahvi / 80–98 = komposiitit.



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.



Älä heitä käytettyä tuotetta kotitalousjätteisiin. Hävitä tuote ympäristöystävällisesti toimittamalla se asianmukaiseen jätehuoltoon. Lisätietoja keräyspaikoista ja niiden aukioloajoista saat kuntasi viranomaisilta.

## ● Takuu

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Materiaali- tai valmistusvirheiden tapauksessa kuluttajalla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan. Alla oleva takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia millään tavalla.

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuu aika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

Mahdollisista ostohetkellä esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi harkintamme mukaan. Takuuaikaa ei pidennetä myönnetyn takuuvaatimuksen vuoksi. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Takuun voimassaolo lakkaa, jos tuote on voittunut, sitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatruunat) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvinä osina eikä myöskään rikkoutuvia osia esim. kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

## ● Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi nopea käsittely voidaan taata, pyydämme sinua toimimaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 525165\_2507) todisteena tekemästäsi ostoksesta.

Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen etusivulta (vasen alareuna) tai tuotteen takaosassa tai pohjassa olevasta tarrasta.

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun.

Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen. Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen havaitsemisajankohdasta.

## ● Huoltopalvelu

**FI** **Huoltopalvelu Suomi**

Puhelin: 09 42453024














E-Mail: [owim@lidl.fi](mailto:owim@lidl.fi)



<b>Lista över använda piktogram</b> .....	Sidan 32
<b>Inledning</b> .....	Sidan 33
Avsedd användning .....	Sidan 33
Leveransinnehåll .....	Sidan 33
Artikellista .....	Sidan 33
Tekniska data .....	Sidan 33
<b>Allmänna säkerhetsinstruktioner</b> .....	Sidan 34
<b>Första användning</b> .....	Sidan 37
<b>Arbete</b> .....	Sidan 37
<b>Avstängt läge</b> .....	Sidan 38
<b>Citruspress</b> .....	Sidan 38
<b>Ta bort juicepressen</b> .....	Sidan 39
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	Sidan 39
<b>INFO</b> .....	Sidan 39
<b>Förvaring</b> .....	Sidan 40
<b>Recept</b> .....	Sidan 40
Klassiska zucchini nudlar (Zoodles) med Marinara .....	Sidan 40
Vitlök och smör sötpotatis nudlar .....	Sidan 40
Gurknudelsallad med citron- och dill dressing .....	Sidan 40
Snabb Pad Thai med morot och paprikanudlar .....	Sidan 41
Äppelsallad (äppelband) med kanel .....	Sidan 41
Betnudlar och getostsallad .....	Sidan 41
Korv och stekta zucchini nudlar .....	Sidan 41
Potatis nudlar med curry-kokosnöt .....	Sidan 41
Enkla pestopotatis nudlar (ingen kokning) .....	Sidan 42
Klassisk grapefrukt och honungstvist .....	Sidan 42
<b>Avfallshantering</b> .....	Sidan 42
<b>Garanti</b> .....	Sidan 42
Handläggning av garantianspråk .....	Sidan 43
Service .....	Sidan 43

## Lista över använda piktogram

Följande varningar används i den här bruksanvisningen och på förpackningen:

	Denna symbol betyder att driftinstruktionerna måste observeras innan produkten används.		Fara - risk för elektrisk stöt!
	<b>FARA!</b> Denna symbol i kombination med ordet "Fara" markerar en hög risk som, om den inte förhindras, kan resultera i dödsfall eller allvarlig skada.		Livsmedelssäkerhet Denna produkt har ingen påverkan på smak eller lukt.
	<b>WARNING!</b> Denna symbol i kombination med ordet "Varning" markerar en medelhög risk som, om den inte förhindras, kan resultera i dödsfall eller allvarlig skada.		Använd endast produkten inomhus på en torr plats.
			Växelström/spänning
	<b>FÖRSIKTIGHET!</b> Denna symbol i kombination med ordet "Försiktighet" markerar en låg risk som, om den inte förhindras, kan resultera i mindre eller måttlig skada.		Symbol för en skyddsklass II produkt
	<b>NOTERA:</b> Denna symbol i kombination med "Notera" ger ytterligare användbar information.		CE-märkning anger överensstämmelse med relevanta EU-direktiv som gäller för denna produkt.
<b>Hz</b>	Hertz (spänningsfrekvens)		Säkerhetsinformation Användarinstruktioner
	Påskjutare <b>1</b> , Påfyllnadstratt <b>2</b> , 3 bladkoner <b>3</b> , drivinsats <b>4</b> , uppsamlingsbehållare <b>8</b> , stor tryckkon <b>9</b> , liten tryckkon <b>10</b> , sil <b>11</b> , silhållare <b>12</b> och pip <b>13</b> är diskmaskinssäkra.	<b>W</b>	Watt

## **2 I 1: SPIRALSKÄRARE OCH CITRUSPRESS**

### ● **Inledning**

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har köpt en högklassig produkt. Bruksanvisningen hör till produkten. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och avfallshantering. Läs säkerhetsanvisningarna och monteringsanvisningen innan du använder produkten. Använd produkten endast enligt beskrivningen och endast för de angivna ändamålen. Se till att bruksanvisningen alltid finns tillgänglig även vid vidare användning av tredje man.

Du kan ladda ned och titta på denna och många andra bruksanvisningar på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Genom att skanna QR-koden kommer du direkt till webbplatsen Lidl service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) där du kan öppna din bruksanvisning genom att mata in artikelnumret (IAN) 525165\_2507.

### ● **Avsedd användning**

Produkten används för att skära lämpliga livsmedel såsom bröd, ost eller korv. Alla annan användning av produkten som inte specificeras ovan är förbjuden och kan resultera i personskador och/eller skada.

Produkten är designad för hushållsbruk. Produkten är inte lämplig för kommersiell användning.

Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador som orsakas av felaktig användning.

### ● **Leveransinnehåll**

Efter upppackning av produkten, kontrollera att leveransen är komplett och att alla delar är i bra skick. Ta bort allt förpackningsmaterial innan användning.

- 1 Påskjutare
- 1 Påfyllnadstratt
- 3 bladkoner: tagliatelle, linguin, spaghetti
- 1 Drivinsats
- 1 Motorenhet
- 1 Uppsamlingsbehållare


- 2 presskoner (stor och liten)
- 1 Sil
- 1 Silhållare
- 1 Munstycke
- 1 Rengöringsborste
- 1 Bruksanvisning

### ● **Artikellista**

(Bild A)

- 1 Påskjutare
- 2 Påfyllnadstratt
- 3 3 bladkoner: tagliatelle (8 mm), linguin (6 mm), spaghetti (3 mm)
- 4 Drivinsats
- 5 Strömbrytare 
- 6 Kabelförvaring
- 7 Motorenhet
- 8 Uppsamlingsbehållare
- 9 Stor presskon
- 10 Liten presskon
- 11 Sil
- 12 Silhållare
- 13 Munstycke
- 14 Rengöringsborste

### ● **Tekniska data**

Ingångsspänning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Skyddsklass:	II/ 
Energiinmatning:	80 W
Effektförbrukning vid avstängt läge:	0,0 W
Längd strömladd:	100 cm
Kontinuerlig arbetstid:	3 min

**ⓘ NOTERA:** Den kontinuerliga arbetstiden för denna produkt är tre minuter. Varje användning kan inte vara längre än 30 sekunder och sedan behöver den vila i en minut mellan varje användning. Den kontinuerliga arbetstiden indikerar hur lång tid du kan använda produkten innan motorn överhettas och skadas. Efter den kontinuerliga arbetstiden måste produkten förbli avstängd tills motorn har svalnat helt.



## Allmänna säkerhetsinstruktioner

**INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS, BEKANTA DIG MED ALL SÄKERHETSINFORMATION OCH INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING! NÄR PRODUKTEN ÖVERLÄMNAS TILL NÅGON ANNAN SKALL OCKSÅ DOKUMENTEN FÖLJA MED!**

Vid skador som uppstår på grund av att denna bruksanvisning inte följts kommer inga garantikrav att gälla! Inget ansvar tas för följskador! Vid material- eller personskador som orsakats av felaktig hantering eller att säkerhetsinstruktionerna inte följts tas inget ansvar!

### **Barn och personer med handikapp**

#### **⚠ VARNING! RISK FÖR LIV ELLER OLYCKOR FÖR SPÄDBARN OCH BARN!**

Lämna aldrig barn utan uppsikt med förpackningsmaterialet. Förpackningsmaterialet utgör en risk för kvävning. Barn undervärderar ofta riskerna. Håll alltid barn undan från förpackningsmaterial.

- Denna produkt skall inte användas av barn.
- Håll produkten och dess strömsladd utom räckhåll för barn .
- Denna produkt kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller saknar erfarenhet och kunskap om de övervakas eller fått instruktioner beträffande användning av produkten på ett säkert sätt och förstår riskerna involverade däri.
- Låt aldrig barn leka med denna produkt.

### **Elektrisk säkerhet**

- Håll alltid strömsladden i själva kontakten, dra aldrig i själva strömsladden.
- Placera inga möbler eller andra tunga föremål på strömsladden och se till att den inte böjs, särskilt vid strömkontakten.
- För att undvika att produkten skadas, lägg inte strömsladden på heta eller vassa platser eller kanter.
- Använd inte adapterkontakter eller förlängningsladdar som inte uppfyller tillämplig säkerhetsstandard och manipulera inte strömsladden!

- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, ett serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
  - Gör aldrig någon knut på strömsladden och vind inte ihop den med andra sladdar.
  - Strömsladden skall placeras så att ingen kliver på den eller hindras av den. Det finns risk för skador.
  - Reparation krävs om produkten är skadad, vätska eller andra föremål har kommit in i höljet eller om den utsatts för regn eller fukt eller om den inte fungerar korrekt eller har tappats.
  - Vid eventuell rök, ovanliga ljud eller lukter, dra omedelbart ur strömsladden till produkten från vägguttaget. I dessa fall, sluta använd produkten och låt den undersökas av en expert.
  - Låt endast tillverkaren, serviceombud eller liknande kvalificerad person utföra några reparationer.
  - Öppna aldrig höljet till produkten.
  - Vid strömavbrott kommer produkten att fortfarande vara påslagen och återupptar arbetet när strömmen kommer tillbaka. Koppla alltid ifrån produkten från vägguttaget vid strömavbrott.
  - Sluta att använda produkten om apparaten eller tillbehören är skadade.
- ⚠ VARNING!** Se till att:
- inga direkta värmekällor (t.ex. värmare) påverkar produkten;
  - inget direkt solljus eller starkt artificiellt ljus träffar produkten.
  - kontakt med sprejande eller droppande vatten och aggressiva vätskor undviks;
  - produkten inte används nära vatten, produkten får absolut inte sänkas ned i vätska. Placera inga föremål fyllda med vätska, t.ex. vaser eller drycker på eller bredvid produkten.
  - inga brandkällor (t.ex. brinnande ljus) på eller nära produkten;
  - inga främmande föremål har kommit in i produkten;

- produkten inte utsatts för kraftiga stötar eller vibrationer.
- produkten inte utsatts för extrema temperaturväxlingar eftersom kondensation kan ansamlas vilket kan leda till elektrisk kortslutning. Om produkten utsatts för extrema temperaturväxlingar, vänta (ca. 2 timmar) innan den startas, tills den nått rumstemperatur.
- Koppla alltid ifrån produkten från nätuttaget när den lämnas utan uppsikt, innan montering eller demontering och innan rengöring.

- Bladet är mycket vasst. Placera aldrig händerna nära bladet. Efter att apparaten stängts av kommer mekanismen att fortsätta att röra sig en kort stund. Vänta till bladet stannat!
- Missbruk av produkten kan resultera i skador såsom skärskador i fingret eller andra allvarliga skador.

## Arbete

### **⚠ FÖRSIKTIGHET! Risk för skador!**

- Använd endast de tillbehörskomponenter som medföljde för att använda produkten.
- Håll långt hår, slipsar och löst sittande kläder undan från området runt det roterande bladet där de kan fastna.
- Sträck dig aldrig mot det roterande bladet med handen.
- Stäng av apparaten och koppla ifrån den från strömförsörjningen innan byte av tillbehör eller innan du närmar dig delar i rörelse.

### **⚠ FÖRSIKTIGHET! Risk för skador!**

För aldrig små bitar av livsmedel mot det skärbladet **3** med bara händerna! Använd alltid påskjutaren **1** som medföljer. Skador kan annars uppstå.

- Denna produkt måste användas med påskjutaren **1** och påfyllnadstratten **2** på plats såvida inte storleken eller formen på livsmedlet som skall skäras inte möjliggör deras användning.
- Använd aldrig produkten utan skärbladet.
- Håll alltid bladkonerna **3** på plats innan produkten används.

- Försök aldrig att skära dessa varor:
  - Packad eller frysta livsmedel
  - Iskuber
  - Livsmedel med ben
  - Nötter med skal

Dessa kan skada produkten.

- Ta alltid bort elkontakten från eluttaget efter användning eller när produkten är utan uppsikt.
- Placera produkten på en fast och plan yta och placera inga föremål på produkten.
- Produkten är inte designad att användas i mycket heta, fuktiga eller dammiga rum. Se temperatur och fuktighet för arbete.

**⚠ VARNING!** Potentiell skada från missbruk. Försiktighet gäller vid hantering av de vassa skärbladen, när behållaren töms och vid rengöring.

## Rengöring

- Ta alltid bort elkontakten från eluttaget innan produkten rengörs.
- Sänk aldrig ned produkten i vatten eller håll den under rinnande vatten för att rengöra den.
- Koppla alltid ifrån produkten från vägguttaget innan bladet tas bort.

- Rengör produkten och dess tillbehör efter användning (se "Rengöring och skötsel")
- Använd inga tillbehör som inte medföljer apparaten.

## ● Första användning

**⚠ RISK FÖR LIVET FRÅN ELEKTRISKA STÖTAR!** Använd inte produkten nära en diskho full med vatten!

- Ta bort förpackningen.
- Rengör produkten och dess tillbehör (se "Rengöring och skötsel")
- Placera produkten på en plan, torr och ren yta. Produkten har halkfria fötter för att säkra placeringen.

## ● Arbete

### Spiralskärare

- Placera drivinsatsen **4** på motorenheten **7**.
- Sätt i önskade bladkoner **3** och in den i drivinsatsen **4**.

**⚠ VARNING!** Bladen på bladkonerna **3** är vassa, plocka endast upp bladkonerna **3** med plastdelarna.

- Placera påfyllnadstratten **2** på över delen av motorenheten **7** och vrid medurs tills det känns att den låses på plats.

**Notera:** om påfyllnadstratten **2** inte låses på plast kan produkten inte arbeta.

- Placera uppsamlingsbehållaren **8** inuti motorenheten **7** för att samla upp maten efter att den spiraliseras, malts eller skivats.
- Linda ut önskad mängd kabel från kabelförvaringen **6**.
- Sätt i elkontakten i uttaget.

**Notera:** När produkten används för att spiralisera. Spetsa den relevanta matdelen på påskjutaren **1**.

**Notera:** Spettstödet på påskjutaren **1** har vassa kanter.

- Sätt in maten med påskjutaren [1] i påfyllnadstratten [2]. Se till att maten är centrerad när du sätter in den i påfyllnadstratten [2]. Slå på produkten genom att trycka på strömbrytaren [5].

**Notera:** Tryck försiktigt med påskjutaren [1] på ingredienserna så att maten kommer i kontakt med bladkonerna [3].

- Stäng av produkten genom att trycka på strömbrytaren [5] efter skärningen.

### Ta bort spiralskäraren

- Innan spiralskäraren tas bort, se till att produkten är avstängd och fränkopplad från uttaget.
- Ta ut bladkonerna [3] genom att försiktigt trycka från undersidan. (Bild B)
- Varning! Bladen på bladkonerna [3] är vassa, plocka endast upp bladkonerna [3] med plastdelarna.

### Översikt av bladkoner [3]

- Frukten och grönsakerna är mest lämpliga för spiralisering då de har en fast textur, har en långsträckt form och har en diameter under 60 mm. Om frukten och grönsakerna har stor diameter (>60mm), skär dem i mindre bitar cirka 52 mm. Om frukten och grönsakerna är alltför små (<35mm), kan den inte användas för skärning.
- Produkten är inte designad för att processa särskilt mjuka typer av frukt och grönsaker.
- Använd juicepressen för att pressa grapefrukt, apelsiner, lime och citroner.

**Notera:** Maten som listas i tabeller är till som guide, produkten kan också användas för att processa andra livsmedel. Då hårdheten kan variera rekommenderas användning av bladkoner [3].

Livsmedel (råa)	1 - Tagliatella	2 - Linguin	3 - Spaghetti
Äpple (ta bort kärnhuset)	✓ (Rekommenderad)		-
Päron (ta bort kärnhuset)	✓ (Rekommenderad)	✓	-
Broccolistam	✓ (Rekommenderad)	✓	✓
Morot	✓	✓	✓
Potatis	✓	✓	✓
Morot (fast konsistens)	✓	✓	✓
Sötpotatis	✓	✓	✓
Röd rädisa	✓	✓	✓
Rädisa	✓	✓	✓
Zucchini	✓	✓	✓

### ● Avstängt läge

- Produkten går in i avstängt läge när den kopplas in utan någon aktivitet.
- När produkten använts färdigt, tryck på strömbrytaren [5] för att stänga av, produkten återgår till avstängt läge.

### ● Citruspress

- Fäst silhållaren [12] på pipen [13] genom att vrida den något
- Sätt in silhållaren [12] med pipen [13] i motorenheten [7].
- Placera önskad tryckikon [9]/ [10] i silen [11] på motorenheten [7] och vrid medurs för att fästa den tigt.

**Notera:** Produkten kan inte arbeta om silen [11] inte är ordentligt låst.

**Notera:** Den lilla tryckkonen [10] är placerad i den stora tryckkonen [9]. om den lilla tryckkonen [10] skall användas, tryck ned de motstående fördjupningarna och dra ut den stora tryckkonen [9].

Om den stora tryckkonen [9] skall användas skall den fästas på den lilla tryckkonen [10]. Den klickar på plats.

- Sätt i elkontakten i uttaget.
- För att stänga av produkten tryck på strömbrytaren [5].
- Tryck skärytan på den halverade citrusen in i tryckkonen [9]/[10].
- Den pressade juicen flödar ut genom pipen [11] till uppsamlingsbehållaren [8].

**Notera:** Rengör pipen [11] regelbundet för att förhindra att det flödar över.

- Stäng av produkten genom att trycka på strömbrytaren [5].

**Notera:** Tryck på tryckkonen [9]/[10] igen i några sekunder så att den kvarvarande juicen kan rinna ut genom pipen [13].

## ● Ta bort juicepressen

- Innan juicepressen tas bort, se till att produkten är avstängd och frånkopplad från uttaget.
- Ta ut uppsamlingsbehållaren [8] från produkten.
- Ta bort tryckkonen [9]/[10] från produkten.
- Ta bort silen [11] från produkten genom att försiktigt vrida den moturs.
- Ta bort silhållaren [12] tillsammans med pipen [13] genom att trycka försiktigt underifrån. (Bild B)

## ● Rengöring och skötsel

### ⚠ FARA! Risk för elektrisk stöt!

Innan rengöring eller underhåll av produkten: Koppla ifrån elkontakten från eluttaget.

### ⚠ FARA – risk för elektrisk stöt!

Sänk inte ned produkten i vatten eller annan vätska. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.

### ⚠ FÖRSIKTIGHET! Risk för skador!

Bladkonerna [3] är mycket vassa. Håll aldrig bladkonerna [3] i skärytorna utan istället i plastdelarna.

### ⚠ FÖRSIKTIGHET! Risk för personskador!

Vid borttagning och fastsättning av bladkoner [3], håll alltid bladkonerna [3] i plastdelarna och undvik att vidröra kanterna på bladet.

### ⚠ FÖRSIKTIGHET!! Risk för skador!

Bladkonerna [3] kan falla ut från produkten om det inte är korrekt installerade. Läs mekanismen korrekt på plats under monteringen.

## ● INFO

- Ta bort elkontakten innan rengöring.
- Rengör produkten direkt efter användning. Motorenheten [7] skall aldrig placeras i vatten, endast torkas av med en fuktig trasa. Om så behövs tillför ett mildt rengöringsmedel på kläderna. Torka av höljet efteråt med en fuktig trasa utan rengöringsmedel.
- Alla löstagbara delar (påtryckare [1], påfyllnadstratt [2], bladkoner [3], drivinsats [4], uppsamlingsbehållare [8], tryckkoner [9]/[10], sil [11], silhållare [12]) är diskmaskinsäkra.
- Efter rengöringen låt alla delar torka.

### Vid rengöring av bladkonen [3]






- När bladkonerna [3] och spettstödet rengörs, var försiktig med de vassa bladen och kanterna. Använd den medföljande rengöringsborsten [14] och håll endast i plastdelarna på bladkonerna [3].

**Notera:** Rekommenderas försiktig rengöring av bladkonerna [3] med varmt rinnande vatten.

### Vid rengöring av citruspressen.

- Vid rengöring av silen [11], pipen [13], tryck upprepade gånger på pumpen för att skölja ut fruktresten.

**Notera:** Rengör silen [11], silhållaren [12] och pipen innan de läggs i diskmaskinen.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

## ● **Förvaring**

- Stäng av produkten innan förvaring.
- Placera försiktigt sladden i sladdförvaringen **6** om så behövs.
- Förvara produkten utom räckhåll för barn. Det finns risk för skador från det vassa skärbladet **3**.
- Förvara produkten i originalförpackningen när den inte används.
- Förvara produkten på en torr plats.

## ● **Recept**

### ● **Klassiska zucchininudlar (Zoodles) med Marinara.**

#### **Ingredienser:**

2	Stora zucchinis
1 kopp	Tomatsås (Marinara)
1 msk	Olivolja
-	Parmesanost, finriven
-	Salt
-	Peppar

#### **Instruktioner:**

1. Spiralisera zucchinis till nudlar.
2. Värm olivolja i en panna på medelvärme.
3. Tillsätt nudlarna och sautera i 2–3 minuter tills de är precis mjuka.
4. Häll i marinarasåsen, rör tills det är genomvarmt.
5. Krydda med och salt och peppar. Toppa med parmesan och servera omedelbart.

## ● **Vitlök och smör sötpotatisnudlar**

#### **Ingredienser:**

1	Stor skalad sötpotatis
2 msk	Smör
2 klyftor	Vitlök (finhackad)
-	Färsk persilja
-	Salt

#### **Instruktioner:**

1. Spiralisera sötpotatisen till nudlar.
2. Smält smör i en panna på medelvärme. Tillsätt vitlök och koka i en minut till det doftar.
3. Tillsätt sötpotatisnudlar. Sautera i 5–7 minuter, tills de är mjuka.
4. Krydda med salt och en nypa med färsk persilja.

## ● **Gurknudelsallad med citron- och dill dressing**

#### **Ingredienser:**

2	Stor gurka
¼ kopp	Grekisk yoghurt
1 msk	Citron, pressad
1 tsk	Färsk dill, hackad
-	Salt
-	Peppar

#### **Instruktioner:**

1. Spiralisera gurkan. Klappa dem torra med ett papper för att ta bort kvarvarande vatten.
2. Blanda grekisk yoghurt i en skål med citronjuice, dill, salt och peppar.
3. Vänd runt gurknudlarna med dressing. Kyl 10 minuter före servering.

## ● Snabb Pad Thai med morot och paprikanudlar

### Ingredienser:

2	Morötter, skalade
1	Paprika, urkärnad
2 msk	Jordnötssmör
1 msk	Soja
1 tsk	Citronjuice
1 tsk	Honung

### Instruktioner:

1. Spiralisera morötterna och paprikan.
2. Vispa samman jordnötssmör, soja, limejuice och honung i en liten skål för att göra en sås.
3. Blanda runt de råa vegetariska nudlarna med såsen tills de är jämnt överdragna. Toppa med krossade jordnötter (valfritt).

## ● Äppelsallad (äppelband) med kanel

### Ingredienser:

2 krispiga	äpplen (såsom Granny Smith eller liknande)
1 msk	Citron, pressad
1 tsk	Honung
en nypa	kanel

### Instruktioner:

1. Spiralisera äpplena (använd ett åtta mm bladkon [3](#) som skapar bandliknande nudlar).
2. Täck äppelbanden omedelbart med citronjuice för att förhindra att de blir bruna.
3. Ringla över honung och stänk med kanel. Servera som en hälsosam dessert eller tilltugg.

## ● Betnudlar och getostsallad.

### Ingredienser:

2–3 råa	betor, skalade
1 msk	Olivolja
1 msk	balsamvinäger
-	Smulad getost
-	valnötter

### Instruktioner:

1. Spiralisera rödbetorna ( var försiktig det kan ge fläckar).
2. Vispa samman olivolja och balsamvinäger.
3. Vänd runt betnudlarna med dressing. Toppa med smulad getost och valnötter.

## ● Korv och stekta zucchiniudlar

### Ingredienser:

2	Zucchini (spiraliserad)
2	Tillagade korvar (skivade)
½ kopp	Körsbärstomater (halverade)
1 tsk	Italiensk kryddning

### Instruktioner:

1. I en panna sautera korvskivorna tills den är bruna. Tillsätt körsbärstomater och tillaga i 2 minuter.
2. Tillsätt zucchiniudlar och italienska kryddningen. Sautera i ytterligare 2-3 minuter tills nudlarna är varma men fortfarande fasta. Servera.

## ● Potatisnudlar med currykokosnöt

### Ingredienser:

2	Stora potatisar, skalade
½ kopp	Kokosnötsmjölk
1 msk	Currypulver
-	Salt

### Instruktioner:

1. Spiralisera potatisen Skölj nudlarna i kallt vatten för att ta bort överskott av stärkelse.
2. I en panna, värm kokosnötsmjölken och currypulvret.
3. Tillsätt potatisnudlar, täck över och låt sjuda i 5–7 minuter tills de är mjuka. Krydda med salt.

## ● Enkla pestopotatisnudlar (ingen kokning)

### Ingredienser:

2 – 3	Potatisar, skalade
2 msk	Pesto (från butik)
1 msk	Olivolja
	Parmesanost

### Instruktioner:

1. Spiralisera potatisen Skölj noga och klappa torr.
2. Värm olivolja i en stor stekpanna på medelvärme. Tillsätt potatisnudlar och tillaga i för 8–10 minuter, rör om emellanåt, tills de är mjuka och lätt krispiga.
3. Ta bort från värmen och rör i pesto tills de är överdragna. Toppa med parmesan.

## ● Klassisk grapefrukt och honungsvist

### Ingredienser:

1 stor	rosa grapefrukt
1 stor	apelsin (ex Navel eller Valencia)
1 tesked	honung, eller efter smak
-	Iskuber
-	Färsk myntakvist för garnering (valfritt)

### Instruktioner:

1. Tvätta grapefrukten och apelsinen noga. Skär dem halvor korsvis
2. Använd juicepressen och pressa varje halva av frukterna.
3. Rör i honung i den färska juicen tills den är helt upplöst.
4. Fyll ett glas med is, häll i juicen och garnera med en myntakvist. Servera omedelbart.

## ● Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.



Beakta märkningen på förpackningsmaterialet för rätt källsortering vid avfallshantering. Dessa har markerats med förkortningar (a) och siffror (b) med följande betydelse: 1–7: plaster / 20–22: papper och kartong / 80–98: kompositmaterial.



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.



Var rädd om miljön och kasta inte den uttjänta produkten i hushållsavfallet utan säkerställ en fackmässig avfallshantering. Information om återvinningsstationer och deras öppettider erhåller du hos de lokala myndigheterna.

## ● Garanti

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garantitiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter uppackning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara slிடdelar (t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner) och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

## ● Handläggning av garantianspråk

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 525165\_2507) för att bevisa köpet.

Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (ner till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.

Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.

När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot (kassakvitto) och en beskrivning av felet och var det uppstått.

## ● Service



### **Service Sverige**

Tel.: 0770 930 739

E-Mail: [owim@lidl.se](mailto:owim@lidl.se)



### **Service Finland**

Tel: 09 42453024














E-Mail: [owim@lidl.fi](mailto:owim@lidl.fi)



<b>Liste over brugte piktogrammer</b> .....	Side 45
<b>Indledning</b> .....	Side 46
Anvendelsesformål .....	Side 46
Leveringsomfang .....	Side 46
Liste over dele .....	Side 46
Tekniske data .....	Side 46
<b>Generelle sikkerhedsinstruktioner</b> .....	Side 47
<b>Første brug</b> .....	Side 50
<b>Brug</b> .....	Side 50
<b>Slukket</b> .....	Side 52
<b>Citronpresser</b> .....	Side 52
<b>Sådan fjernes citronpresseren</b> .....	Side 52
<b>Rengøring og pleje af produktet</b> .....	Side 52
<b>INFO</b> .....	Side 52
<b>Opbevaring</b> .....	Side 53
<b>Opskrifter</b> .....	Side 53
Klassiske zucchini-nudler (zoodles) med marinara .....	Side 53
Nudler af søde kartofler med hvidløg og smør .....	Side 53
Salat med agurk-nudler og citron-dilldressing .....	Side 54
Hurtig Pad Thai med nudler af gulerødder og peberfrugter .....	Side 54
Æblesalat med kanel .....	Side 54
Nudler af rødbeder og salat med gedeost .....	Side 54
Pølser og zucchini-nudler på pande .....	Side 54
Nudler af kartofler med karry og kokos .....	Side 55
Nudler af kartofler med pesto (koges ikke) .....	Side 55
Den klassiske grapefrugt- og honningtwist .....	Side 55
<b>Bortskaffelse</b> .....	Side 55
<b>Garanti</b> .....	Side 56
Afvikling af garantisager .....	Side 56
Service .....	Side 56

## Liste over brugte piktogrammer

Følgende advarsler bruges i denne brugsvejledning og på emballagen:

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

## **211: SPIRALSKÆRER OG CITRUSPRESSER**

### ● **Indledning**

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

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

### ● **Anvendelsesformål**

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

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

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

### ● **Leveringsomfang**


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

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


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

### ● **Liste over dele**

(Fig. A)

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

### ● **Tekniske data**

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

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



## Generelle sikkerhedsinstruktioner

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

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

### **Børn og personer med handicap**

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

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

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

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

### **El-sikkerhed**

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

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

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

## Brug

### ⚠ **FORSIGTIG! Risiko for personskader!**

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

### ⚠ **FORSIGTIG! Risiko for personskader!**

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

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

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

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

## Rengøring

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

### ● Første brug

#### ⚠ LIVSFARE VED ELEKTRISK STØD!

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

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

### ● Brug

#### Spiralskærer

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Sådan fjerner du spiralkniven

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

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

### Overblik over klingegeglerne [3]

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

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

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

## ● Slukket

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

## ● Citronpresser

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

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

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

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

Den klikker på plads.

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

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

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

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

## ● Sådan fjernes citronpresseren

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

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

## ● Rengøring og pleje af produktet

### ⚠ FARE! Risiko for elektrisk stød!

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

### ⚠ FARE! Risiko for elektrisk stød!

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

### ⚠ FORSIGTIG! Risiko for personskader!

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

### ⚠ FORSIGTIG! Risiko for personskade!

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

### ⚠ FORSIGTIG! Risiko for personskader!

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

## ● INFO

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

### Når du rengør klingekeglerne 3






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

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

### Når citronpresseren rengøres.

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

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

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

### ● Opbevaring

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

### ● Opskrifter

#### ● Klassiske zucchini-nudler (zoodles) med marinara.

##### Ingredienser:

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

##### Vejledninger:

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

#### ● Nudler af søde kartofler med hvidløg og smør

##### Ingredienser:

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

##### Vejledninger:

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

## ● Salat med agurk-nudler og citron-dilledressing

### Ingredienser:

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

### Vejledninger:

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

## ● Hurtig Pad Thai med nudler af gulerødder og peberfrugter

### Ingredienser:

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

### Vejledninger:

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

## ● Æblesalat med kanel

### Ingredienser:

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

### Vejledninger:

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

## ● Nudler af rødbeder og salat med gedeost

### Ingredienser:

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

### Vejledninger:

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

## ● Pølsér og zucchini-nudler på pande

### Ingredienser:

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

## Vejledninger:

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

## ● Nudler af kartofler med karry og kokos

### Ingredienser:

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

### Vejledninger:

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

## ● Nudler af kartofler med pesto (koges ikke)

### Ingredienser:

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

### Vejledninger:

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

## ● Den klassiske grapefrugt- og honningtwist

### Ingredienser:

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

### Vejledninger:

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

## ● Bortskaffelse

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



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



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



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

## ● **Garanti**

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

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

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

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

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

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

## ● **Afvikling af garantisager**

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

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

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

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

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

## ● **Service**

 **Service Danmark**

Tel.: 32 710005














E-Mail: owim@lidl.dk



<b>Lista używanych piktogramów</b> .....	Strona 58
<b>Wstęp</b> .....	Strona 59
Przeznaczenie .....	Strona 59
Zakres dostawy .....	Strona 59
Lista części .....	Strona 59
Dane techniczne .....	Strona 59
<b>Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	Strona 60
<b>Pierwsze użycie</b> .....	Strona 64
<b>Użytkowanie</b> .....	Strona 64
<b>Tryb wyłączenia</b> .....	Strona 66
<b>Wyciskarka do cytrusów</b> .....	Strona 66
<b>Wymywanie wyciskarki</b> .....	Strona 66
<b>Czyszczenie i utrzymanie</b> .....	Strona 66
<b>INFORMACJA</b> .....	Strona 66
<b>Przechowywanie</b> .....	Strona 67
<b>Przepisy</b> .....	Strona 67
Klasyczny makaron z cukinii (zoodles) z sosem marinara. ....	Strona 67
Makaron z batatów z czosnkiem i masłem .....	Strona 67
Sałatka z makaronem ogórkowym i dressingiem cytrynowo-koperkowym .....	Strona 68
Szybki pad thai z makaronem z marchewką i papryką .....	Strona 68
Sałatka jabłkowa „Wstążka” z cynamonem .....	Strona 68
Sałatka z makaronem buraczanym i kozim serem .....	Strona 68
Kiełbasa i makaron z cukinii na patelni .....	Strona 69
Makaron ziemniaczany z curry i kokosem .....	Strona 69
Prosty makaron ziemniaczany z pesto (bez gotowania) .....	Strona 69
Klasyczny grejfrut z miodowym twistem .....	Strona 69
<b>Utylizacja</b> .....	Strona 70
<b>Gwarancja</b> .....	Strona 70
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej .....	Strona 71
Serwis .....	Strona 71

## Lista używanych piktogramów

W niniejszej instrukcji obsługi i na opakowaniu zastosowano następujące ostrzeżenia:

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

# **KRAJALNICA SPIRALNA I WYCISKARKA DO CYTRUSÓW 2 W 1**

## ● **Wstęp**

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

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

## ● **Przeznaczenie**

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

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

## ● **Zakres dostawy**

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


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

## ● **Lista części**

(Rys. A)

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

## ● **Dane techniczne**

Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50–60 Hz
Klasa ochrony:	II/ 
Moc wejściowa:	80 W
Pobór prądu w trybie wylączenia:	0,0 W
Długość przewodu zasilającego:	100 cm
Czas ciągłego działania:	3 min

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



## **Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

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

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

obsługą lub nieprzestrzeganiem instrukcji bezpieczeństwa!

## **Dzieci i osoby z niepełnosprawnościami**

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

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

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

- Nigdy nie należy pozwalać dzieciom bawić się produktem.

## **Bezpieczeństwo elektryczne**

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

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

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Należy pilnować, aby:

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

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

## **Użytkowanie**

**⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko urazów!**

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

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

## **⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko urazów!**

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

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

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

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

## Czyszczenie

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

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

## ● Pierwsze użycie

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

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

## ● Użytkowanie

### Krajalnica spiralna

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Zdejmowanie krajalnicy spiralnej

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

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

### Przegląd stożków z ostrzami [3]

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

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

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

## ● Tryb wyłączenia

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

## ● Wyciskarka do cytrusów

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

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

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

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

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

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

- Wyłączyć produkt, naciskając włącznik [5].

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

## ● Wyjmowanie wyciskarki

- Przed wyjęciem wyciskarki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączyć je od gniazdka.
- Wyjąć pojemnik zbierający [8] z produktu.

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

## ● Czyszczenie i utrzymanie

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem!

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

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem!

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

### ⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko urazów!

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

### ⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko urazów!

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

### ⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko urazów!

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

## ● INFORMACJA

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

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

### Podczas czyszczenia stożka z ostrzami






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

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

### Podczas czyszczenia wyciskarki do cytrusów.

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

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

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

### ● Przechowywanie

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

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

### ● Przepisy

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

##### Składniki:

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

##### Instrukcje:

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

#### ● Makaron z batatów z czosnkiem i masłem

##### Składniki:

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

##### Instrukcje:

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

4. Doprawić solą i wymieszać ze świeżą pietruszką.

## ● Sałatka z makaronem ogórkowym i dressingiem cytrynowo-koperkowym

### Składniki:

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

### Instrukcje:

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

## ● Szybki pad thai z makaronem z marchewką i papryką

### Składniki:

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

### Instrukcje:


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

## ● Sałatka jabłkowa „Wstążka” z cynamonem

### Składniki:

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

### Instrukcje:

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

## ● Sałatka z makaronem buraczanym i kozim serem

### Składniki:

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

### Instrukcje:

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

## ● Kiełbasa i makaron z cukinii na patelni

### Składniki:

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

### Instrukcje:

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

## ● Makaron ziemniaczany z curry i kokosem

### Składniki:

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

### Instrukcje:

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

## ● Prosty makaron ziemniaczany z pesto (bez gotowania)

### Składniki:

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

### Instrukcje:

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

## ● Klasyczny grejfrut z miodowym twistem

### Składniki:

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

### Instrukcje:

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

## ● Utylizacja

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



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



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



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

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

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

## ● Gwarancja

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

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

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

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

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

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

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

## ● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

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

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

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

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

## ● Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 223974996














E-Mail: [owim@lidl.pl](mailto:owim@lidl.pl)



<b>Naudojamų piktogramų sąrašas</b> .....	Psl 73
<b>Ižanga</b> .....	Psl 74
Paskirtis .....	Psl 74
Komplektacija .....	Psl 74
Dalių sąrašas .....	Psl 74
Techniniai duomenys .....	Psl 74
<b>Bendrieji saugos nurodymai</b> .....	Psl 75
<b>Naudojimas pirmą kartą</b> .....	Psl 78
<b>Veikimas</b> .....	Psl 78
<b>Išjungimo režimas</b> .....	Psl 79
<b>Citrusinių vaisių sulčiaspaudė</b> .....	Psl 80
<b>Sučiaspaudės išėmimas</b> .....	Psl 80
<b>Valymas ir priežiūra</b> .....	Psl 80
<b>INFORMACIJA:</b> .....	Psl 80
<b>Laikymas</b> .....	Psl 81
<b>Receptai</b> .....	Psl 81
Klasikiniai cukinijų makaronai („Zoodles“) su marinara padažu .....	Psl 81
Česnakiniai ir sviestiniai saldžiųjų bulvių makaronai .....	Psl 81
Agurkų makaronų salotos su citrinų ir krapų padažu .....	Psl 81
Greitas Pad Thai su morkų ir saldžiųjų paprikų makaronais .....	Psl 82
Obuolių „juostelių“ salotos su cinamonu .....	Psl 82
Burokėlių makaronų ir ožkos sūrio salotos .....	Psl 82
Dešrelių ir „Zoodle“ (cukinijų makaronų) vienos keptuvės troškinytis .....	Psl 82
Kario ir kokoso bulvių makaronai .....	Psl 83
Paprasti pesto bulvių makaronai (nevirti) .....	Psl 83
Klasikinis greipfrutų ir medaus derinys .....	Psl 83
<b>Išmetimas</b> .....	Psl 83
<b>Garantija</b> .....	Psl 84
Veiksmai norint pasinaudoti garantija .....	Psl 84
Klientų aptarnavimas .....	Psl 84

## Naudojamų piktogramų sąrašas

Šie įspėjimai naudojami šiame naudotojo vadove ir ant pakuotės:

	<p>Šis simbolis reiškia, kad prieš naudojant gaminį būtina laikytis naudojimo instrukcijų.</p>		<p>Pavojus – elektros smūgio pavojus!</p>
	<p><b>PAVOJUS!</b> Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Pavojus“ žymi didelės rizikos pavojų, kuris gali sukelti mirtį arba sunkų sužalojimą, jei nuo jo nebus apsaugota.</p>		<p>Saugus maistui Šis gaminys neturi neigiamo poveikio skoniu ar kvapui.</p>
	<p><b>ĮSPĖJIMAS!</b> Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Įspėjimas“ žymi vidutinės rizikos pavojų, kuris gali sukelti mirtį arba sunkų sužalojimą, jei nuo jo nebus apsaugota.</p>		<p>Gaminį naudoti tik sausose patalpose.</p>
			<p>Kintamoji srovė / įtampa</p>
	<p><b>ATSARGIAI!</b> Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Atsargiai“ žymi mažos rizikos pavojų, kuris gali sukelti lengvą ar vidutinio sunkumo sužalojimą, jei nuo jo nebus apsaugota.</p>		<p>II apsaugos klasės gaminio simbolis</p>
	<p><b>PASTABA:</b> Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Pastaba“ žymi papildomą naudingą informaciją.</p>		<p>CE ženklas rodo atitiktį atitinkamoms, šiam gaminiui taikomoms ES direktyvoms.</p>
<p><b>Hz</b></p>	<p>Hercai (maitinimo įtampos dažnis)</p>		<p>Informacija apie saugą Naudojimo instrukcijos</p>
	<p>Stūmiklis <b>1</b>, pildymo piltuvėlis <b>2</b>, 3 kūgiai su peiliais <b>3</b>, pavaros įdėklas <b>4</b>, surinkimo indas <b>8</b>, didelis presavimo kūgis <b>9</b>, mažas presavimo kūgis <b>10</b>, sietelis <b>11</b>, sietelio laikiklis <b>12</b> ir snapelis <b>13</b> tinkami plauti indaplovėje.</p>	<p><b>W</b></p>	<p>Vatai</p>

# **„2 IN 1“: SPIRALINĖ PJAUSTYKLĖ IR CITRUSINIŲ VAISIŲ SULČIASPAUDĖ**

## ● **Ižanga**

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminy. Naudojimo instrukcija yra neatskiriama šio gaminio dalis. Joje yra svarbių nurodymų dėl saugos, naudojimo ir grąžinamojo perdirbimo. Prieš naudodami šį gaminį, gerai susipažinkite su visais jo naudojimo ir saugos nurodymais. Naudokite gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Perduodami šį gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Iš [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) svetainės galite atsisiųsti šį ir daugiau žiny. Nuskaitę QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kuriame įvedę prekės numerį (IAN) 525165\_2507 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija.

## ● **Paskirtis**

Gaminys skirtas atitinkamiems maisto produktams, pavyzdžiui, duonai, sūriui ar dešroms, pjaustyti. Bet koks pirmiau nenurodytas gaminių naudojimas yra draudžiamas ir gali sukelti sužalojimus ir (arba) sugadinimą.

Gaminys skirtas naudoti buityje. Jis netinka naudoti komerciniams tikslams.

Gamintojas neatsako už žalą, kurią sukėlė netinkamas naudojimas.

## ● **Komplektacija**


Išpakavę gaminį patikrinkite, ar pakuotėje yra visos dalys ir ar jos nepažeistos. Prieš naudodami nuimkite visas pakuotės medžiagas.

- 1 Stūmiklis
- 1 Pildymo piltuvėlis
- 3 kūgiai su peiliais: „tagliatelle“, „linguine“, spagečiai
- 1 Pavaros įdėklas
- 1 Variklio blokas
- 1 Surinkimo talpykla


- 2 spaudimo kūgiai (didelis ir mažas)
- 1 Sietelis
- 1 Sietelio laikiklis
- 1 Snapelis
- 1 Valymo šepetėlis
- 1 Naudotojo vadovas

## ● **Dalių sąrašas**

(A pav.)

- 1 Stūmiklis
- 2 Pildymo piltuvėlis
- 3 3 kūgiai su peiliais: „tagliatelle“ (8 mm), „linguine“ (6 mm), spagečiai (3 mm)
- 4 Pavaros įdėklas
- 5 „On/off“ (įjungimo ir išjungimo mygtukas) 
- 6 Laido laikymo vieta
- 7 Variklio blokas
- 8 Surinkimo talpykla
- 9 Didelis spaudimo kūgis
- 10 Mažas spaudimo kūgis
- 11 Sietelis
- 12 Sietelio laikiklis
- 13 Snapelis
- 14 Valymo šepetėlis

## ● **Techniniai duomenys**

Įvesties įtampa:	220–240 V~, 50–60 Hz
Apsaugos klasė:	II / 
Įvesties galia:	80 W
Išjungto prietaiso elektros energijos sąnaudos:	0,0 W
Maitinimo laido ilgis:	100 cm
Nepertraukiamo veikimo laikas:	3 min

**ⓘ PASTABA:** Šio gaminių nepertraukiamo veikimo trukmė – 3 minutės. Kiekviena operacija negali trukti ilgiau nei 30 sekundžių, ir po kiekvienos operacijos reikia daryti 1 minutės pertrauką. Nepertraukiamo veikimo trukmė rodo, kiek laiko galite naudoti gaminį, kol jis neperkais ir nesugadins variklio. Pasibaigus nepertraukiamo veikimo laikui,

gaminys turi likti išjungtas, kol variklis visiškai atvės.



## **Bendrieji saugos nurodymai**

**PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI GAMINĮ PRAŠOME PERSKAITYTI VISĄ INFORMACIJĄ APIE SAUGĄ IR NAUDOJIMO INSTRUKCIJAS! PERDUODAMI ŠĮ GAMINĮ KITIEMS, PRIE JO PRIDĖKITE VISUS DOKUMENTUS!**

Jei žala atsirado dėl šio naudotojo vadovo nesilaikymo, garantija negalioja! Gamintojas neatsako už netiesioginę žalą! Gamintojas neatsako už asmenų sužalojimą ar turto sugadinimą dėl netinkamo gaminio naudojimo ar saugos instrukcijų nesilaikymo!

### **Vaikai ir asmenys su negalia**

**⚠️ ĮSPĖJIMAS! SUNKIOS AR NET MIRTINOS TRAUMOS PAVOJUS KŪDIKIAMS IR MAŽIEMS VAIKAMS!**

Niekada nepalikite neprižiūrimų vaikų su pakuotės medžiagomis. Pakuotės medžiagos kelia uždusimo pavojų.

Vaikai dažnai neįvertina pavojų. Visada saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.

- Gaminio negali naudoti vaikai.
- Laikykite gaminį ir jo maitinimo laidą atokiau nuo vaikų.
- Šį prietaisą gali naudoti asmenys, kurių riboti fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jeigu jie prižiūrimi arba apmokomi saugiai naudotis prietaisu ir supranta apie jo keliamą pavojų.
- Niekada neleiskite vaikams žaisti su šiuo gaminiu.

### **Elektros sauga**

- Visada laikykite maitinimo laidą už kištuko, netraukite už paties maitinimo laido.
- Ant maitinimo laido nestatykite baldų ar kitų sunkių daiktų ir būtinai jo nelenkite, ypač ties maitinimo kištuku.
- Kad nesugadintumėte gaminio, nelaikykite maitinimo laido ant karštų arba aštrių vietų ar briaunų.
- Nenaudokite adapterių kištukų ar prailgintuvų, kurie neatitinka galiojančių saugos standartų, ir nemanipuliukite maitinimo laidu!

- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, techninės priežiūros atstovas arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
  - Niekada nedarykite mazgo iš maitinimo laido ir nesuriškite jo kartu su kitais laidais.
  - Maitinimo laidas turi būti padėtas taip, kad niekas negalėtų ant jo užlipti ar kliudyti. Gresia pavojus susižaloti.
  - Gaminį reikia taisyti, jei jis yra pažeistas, į jo korpusą pateko skysčių ar pašalinių daiktų, jis buvo veikiamas lietaus ar drėgmės, netinkamai veikia arba buvo numestas.
  - Pasirodžius dūmams, neįprastiems garsams ar kvapams, nedelsdami ištraukite gaminio maitinimo laidą iš elektros lizdo. Tokiais atvejais nutraukite gaminio naudojimą ir paprašykite, kad jį patikrintų ekspertas.
  - Remonto darbus leiskite atlikti tik gamintojui, techninės priežiūros atstovui arba panašią kvalifikaciją turinčiam asmeniui.
  - Niekada neatidarinkite gaminio korpuso.
  - Nutrūkus elektros energijos tiekimui, gaminys išliks įjungtas ir vėl pradės veikti atsistačius elektros energijos tiekimui. Nutrūkus elektros energijos tiekimui, visada atjunkite gaminį nuo elektros lizdo.
  - Nenaudokite gaminio esant pažeistam pačiam prietaisui arba jo priedams.
- ⚠ ĮSPĖJIMAS!** Užtikrinkite, kad:
- gaminio neveikia jokie tiesioginiai šilumos šaltiniai (pvz., šildytuvai);
  - į gaminį nepatenka tiesioginiai saulės spinduliai arba stipri dirbtinė šviesa;
  - vengiama sąlyčio su purškiamu ar lašančiu vandeniu ir ėsdinančiais skysčiais;
  - gaminys nenaudojamas prie vandens, svarbiausia, kad jis nebūtų panardintas į skystį; ant gaminio ar šalia jo nepadėti skysčiais pripildyti daiktai, pvz., vazos ar gėrimai;
  - ant gaminio ar šalia jo nebūtų atvirų ugnies šaltinių (pvz., degančių žvakių);
  - į gaminį nepateko jokių pašalinių daiktų;

- gaminys nebūtų pernelyg smarkiai veikiamas smūgių ar vibracijos;
- gaminys nebūtų veikiamas didelių temperatūros svyravimų, nes priešingu atveju gali susidaryti kondensatas ir įvykti trumpasis elektros jungimas. Jei gaminį veikia dideli temperatūros svyravimai, prieš įjungdami palaukite (maždaug 2 valandas), kol jis pasieks kambario temperatūrą.

## Veikimas

### ⚠ **ATSARGIAI! Pavojus susižaloti!**

- Naudokite tik tuos priedus, kurie yra gaminio komplektacijoje.
- Laikykite ilgus plaukus, kaklaraiščius ir laisvus drabužius atokiau nuo besisukančio peilio, nes jie gali įsipainioti.
- Niekada rankomis nesiekite besisukančio peilio.
- Išjunkite prietaisą ir atjunkite nuo elektros tinklo prieš keisdami priedus arba liesdami dalis, kurios jūda naudojimo metu.

- Visada atjunkite gaminį nuo elektros lizdo, kai paliecate jį be priežiūros, prieš surinkdami, prieš išardydami ir prieš valydami.

- Peilis labai aštrus. Niekada nekiškite rankų prie peilio. Išjungus gaminį, mechanizmas dar kurį laiką judės. Palaukite, kol peilis sustos!
- Netinkamai naudojant gaminį galima susižeisti, pavyzdžiui, įsipjauti pirštą ar patirti kitų rimtų sužalojimų.

### ⚠ **ATSARGIAI! Pavojus susižaloti!**

Niekada nekiškite mažų maisto produktų gabalėlių į kūgį su peiliais **3** plikomis rankomis! Visuomet naudokite pridedamą stūmiklį **1**. Priešingu atveju galima susižeisti.

- Šis gaminys turi būti naudojamas stūmikliu **1** ir pildymo piltuvėliu **2**, išskyrus atvejus, kai dėl pjaustomų maisto produktų dydžio ir formos jų naudoti negalima.
- Niekada nenaudokite gaminio be diskinio peilio.
- Visuomet laikykite kūgius su peiliais **3** nurodytose padėtyse.

- Niekada nebandykite pjaustyti šių objektų:
  - Fasuočių arba šaldytų maisto produktų
  - Ledo kubelių
  - Maisto produktų su kaulais
  - Riešutų su kevalais
 Galite sugadinti gaminį.
- Visada ištraukite maitinimo kištuką iš elektros lizdo po naudojimo arba kai gaminys yra paliktas be priežiūros.
- Padėkite gaminį ant tvirto, lygaus paviršiaus ir nedėkite ant jo jokių daiktų.
- Gaminys neskirtas naudoti labai karštose, drėgnose ar dulkėtose patalpose. Atkreipkite dėmesį į darbinę temperatūrą ir darbinę drėgmę.

**⚠️ ĮSPĖJIMAS!** Galimas sužalojimas dėl netinkamo naudojimo. Būkite atsargūs tvarkydami aštrius pjovimo peilius, tušindami indus ir valydami prietaisą.

## Valymas

- Prieš valydami gaminį visada ištraukite maitinimo kištuką iš elektros lizdo.
- Niekada nemerkite gaminio į vandenį ir nelaikykite jo po tekančiu vandeniu, norėdami išvalyti.

- Prieš nuimdami peilį visada atjunkite gaminį nuo elektros lizdo.
- Po naudojimo išvalykite gaminį ir jo priedus (žr. „Valymas ir priežiūra“).
- Nenaudokite priedų, kurie nėra pridėdami prie prietaiso.

## ● Naudojimas pirmą kartą

**⚠️ SAUGOKITĖS GYVYBEI PAVOJINGO ELEKTROS SMŪGIO!** Nenaudokite gaminio šalia kriauklės, pilnos vandens!

- Išimkite iš pakuotės.
- Išvalykite gaminį ir jo priedus (žr. „Valymas ir priežiūra“).
- Padėkite gaminį ant lygaus, sauso ir švaraus paviršiaus. Gaminys yra su neslystančiomis kojėlėmis, kad tvirtai laikytųsi.

## ● Veikimas

### Spiralinė pjaustyklė

- Įstatykite pildymo piltuvėlį **[4]** į variklio bloką **[7]**.
- Įstatykite norimus kūgius su peiliais **[3]** ir įstatykite juos į į pavaros įdėklą **[4]**.
- ⚠️ **ĮSPĖJIMAS!** Kūgių su peiliais **[3]** ašmenys yra aštrūs; kūgius su peiliais **[3]** imkite tik laikydami už plastikinių dalių.
- Uždėkite pildymo piltuvėlį **[2]** ant variklio bloko **[7]** viršutinės dalies ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol lytėjimo būdu užsifikuos vietoje.

**Pastaba:** jei užpildymo tunelis **[2]** neužfiksuos, gaminys neveikia.

- Įdėkite surinkimo talpyklą **[8]** į variklio bloką **[7]**, kad po pjaustymo spiralėmis, tarkavimu arba pjaustymo riekelėmis, maistas būtų surenkamas.
- Atvyniokite norimo ilgio laidą nuo laido laikymo vietos **[6]**
- Įkiškite tinklo kištuką į kištukinį lizdą.

**Pastaba:** Naudojant gaminį pjaustant spiralėmis: Užmaukite atitinkamą maisto gabalėlį ant stūmiklio [1].

**Pastaba:** Ant stūmiklio [1] esanti iešmelio atrama turi aštrius kraštus.

- Įstumkite maistą stūmiklio [1] į pildymo piltuvėlį [2]. Kuomet dedate maistą į pildymo piltuvėlį [2], įsitikinkite, kad maistas būtų dedamas ties viduriu. Įjunkite gaminį, paspausdami „On“ / „off“ (įjungti / išjungti) mygtuką [5].

**Pastaba:** Švelniai spustelėkite ingredientus stūmiklio [1] taip, kad maistas patektų į kūgius su peiliais [3].

- Baigę pjaustyti išjunkite gaminį paspausdami „On“ / „off“ (įjungti / išjungti) mygtuką [5].

### Spiralinės pjaustyklės išėmimas

- Prieš išimdami spiralinę pjaustyklę, įsitikinkite, ar gaminys išjungtas ir ištraukite iš elektros lizdo.
- Išimkite kūgius su peiliais [3] švelniai paspausdami iš apačios. (B pav.)

- Įspėjimas! Kūgių su peiliais [3] ašmenys yra aštrūs; kūgius su peiliais [3] imkite tik laikydamiesi už plastikinių dalių.

### Kūgių su peiliais [3] apžvalga

- Vaisiai ir daržovės, kurie labiausiai tinka pjaustymui spiraliniu būdu yra tvirtos tekstūros, pailgos formos ir jų skersmuo yra mažesnis nei 60 mm. Jei vaisiai ir daržovės yra didesnio skersmens (>60 mm), supjaustykite juos maždaug 52 mm dydžio gabalėliais. Jei vaisiai ir daržovės yra per maži (<35 mm), jie netinkami pjaustyti.
- Šis gaminys nėra skirtas apdoroti itin minkštiems vaisiams ir daržovėms.
- Naudokite citrusinių vaisių sulčiaspaudę greipfrutams, apelsinams, žaliosioms ir įprastoms citrinoms spausti.

**Pastaba:** Lentelėje išvardyti maisto produktai yra rekomendaciniai; gaminį taip pat galima naudoti kitiems maisto produktams apdoroti. Kadangi skirtingų maisto produktų kietumas gali skirtis, rekomenduojama naudoti kūgius su peiliais [3].

Maistas (žalias)	1 - „Tagliatelle“	2 - „Linguine“	3 - spagečiai
Obuolys (išimti branduolį)	✓ (Rekomenduojama)		-
Kriaušė (išimti branduolį)	✓ (Rekomenduojama)	✓	-
Brokolio stiebas	✓ (Rekomenduojama)	✓	✓
Morka	✓	✓	✓
Bulvės	✓	✓	✓
Agurkas (kietas)	✓	✓	✓
Saldi bulvė	✓	✓	✓
Raudonieji ridikėliai	✓	✓	✓
Ridikėlis	✓	✓	✓
Cukinija	✓	✓	✓

### ● Išjungimo režimas

- Gaminys grįžtą į išsijungimo režimą, kai prijungiamas prie elektros tinklo neatlikus jokių veiksmų

- Baigę naudoti gaminį, paspauskite „On/Off“ (įjungti/išjungti) mygtuką [5], gaminys persijungia į išjungimo režimą.

## ● Citrusinių vaisių sulčiaspaudė

- Pritvirtinkite sietelio laikikį [12] prie snapelio [13] šiek tiek pasukdami.
- Įstatykite sietelio laikikį [12] su snapeliu [13] į variklio bloką [7].
- Įstatykite norimą spaudimo kūgį [9]/[10] į sietelį [11], esantį variklio bloke [7] ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kol tvirtai įsistatys.

**Pastaba.** Nenaudokite gaminio jei sietelis [11] nėra tinkamai užfiksuotas.

**Pastaba:** Mažas spaudimo kūgis [10] yra didelio spaudimo kūgio [9] viduje, jei naudosite mažą spaudimo kūgį [10], nspauskite ant dviejų priešingų įdubų ir ištraukite didelį spaudimo kūgį [9].

Jei naudosite didelį spaudimo kūgį [9], jis turi būti pritvirtintas prie mažo spaudimo kūgio [10]. Jis įsistato į vietą.

- Įkiškite tinklo kištuką į kištukinį lizdą.
- Norėdami įjungti gaminį, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką [5].
- Perpjauto citrusinio vaisiaus nupjautą paviršių įspauskite į spaudimo kūgį [9]/[10].
- Išspausus sultys teka per sietelį [11] į surinkimo indą [8].

**Pastaba:** Reguliariai valykite sietelį [11], kad išvengtumėte perpildymo.

- Įjunkite gaminį, paspausdami „On“ / „off“ (įjungti / išjungti) mygtuką [5].

**Pastaba:** Dar kartą paspaudę kelias sekundes palaikykite spaudimo kūgį [9]/[10], leiskite likusioms sultims ištekėti snapeliu [13].

## ● Sučiaspaudės išėmimas

- Prieš išimdami sulčiaspaudę, įsitikinkite, ar gaminys išjungtas ir ištraukite iš elektros lizdo.
- Išimkite surinkimo indą [8] iš gaminio.
- Išimkite spaudimo kūgį [9]/[10] iš gaminio.
- Švelniai pasukdami prieš laikrodžio rodyklę, išimkite sietelį [11] iš gaminio.
- Nuimkite sietelio laikikį [12] kartu su snapeliu [13] lengvai paspausdami iš apačios. (B pav.)

## ● Valymas ir priežiūra

### ⚠ PAVOJUS! Elektros smūgio pavojus!

Prieš valydami ar prižiūrėdami gaminį: Atjunkite maitinimo kištuką nuo maitinimo lizdo.

### ⚠ PAVOJUS! Elektros smūgio rizika!

Nemerkite gaminio į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite gaminio po tekančiu vandeniu.

### ⚠ ATSARGIAI! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

Kūgis su peiliais [3] yra labai aštrus. Niekada nelaikykite kūgių su peiliais [3] už pjovimo paviršiaus, o laikykite už plastikinės dalies.

### ⚠ ATSARGIAI! Pavojus susižaloti!

Nuimdami ir uždėdami kūginius peilius [3], visuomet laikykite už plastikinės kūginių peilių [3] dalies ir stenkitės neliesiti peilių kraštų.

### ⚠ ATSARGIAI! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

Netinkamai sumontuoti kūgiai su peiliais [3] gali iškristi iš gaminio. Surinkimo metu tinkamai užfiksuokite mechanizmą.

## ● INFORMACIJA:

- Prieš valydami atjunkite nuo elektros lizdo.
- Išvalykite gaminį iškart po naudojimo. Variklio bloko [7] niekada nemerkite į vandenį, tik nuvalykite jį drėgna šluoste. Jei reikia, ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio. Po to korpusą nuvalykite drėgna šluoste be ploviklio.
- Visas išimamas dalis (stūmiklį [1], pildymo piltuvėlį [2], kūgiai su peiliais [3], pavaros įdeklą [4], surinkimo indą [8], presavimo kūgius [9]/[10], sietelį [11], sietelio laikikį [12]) galima plauti indaplovėje.
- Po valymo leiskite visoms dalims išdžiūti.

### Valydami kūgio tipo peiliukus [3]






- Valydami kūgius su peiliais [3] ir iešmelio atramą, saugokitės aštraus peilio ir kraštų. Naudokite pridedamą valymo šepetėlį [14] ir laikykite kūgio tipo peilius tik už plastikinės dalies [3].

**Pastaba:** Rekomenduojame švelniai nuvalyti kūgius su peiliais [3] šiltu tekančiu vandeniu.

## Valydami citrusinių vaisių sulčiaspaudę.

- Valydami sietelį [11], snapelį [13] kelis kartus paspausdami siurblių išskalaukite minkštimo likučius.

**Pastaba:** Prieš dėdami į indaplovę išvalykite sietelį [11], sietelio laikiklį [12] ir snapelį.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

## ● Laikymas

- Nuvalykite gaminį prieš padėdami į laikymo vietą.
- Jei reikia lengvai įstatykite maitinimo laidą į maitinimo laido skyrių [6].
- Gaminį laikykite vaikams neprieinamoje vietoje. Kyla pavojus susižeisti aštriais kūginiais peiliais [3].
- Nenaudojamą gaminį laikykite originalioje pakuotėje.
- Gaminį laikykite sausoje vietoje.

## ● Receptai

### ● Klasikiniai cukinijų makaronai („Zoodles“) su marinara padažu

#### Ingredientai:

2	Didelės cukinijos
1 puodelio	„Marinara“ padažas
1 valg. šaukštas	Alyvuogių aliejaus
-	Tarkuoto parmezano sūrio
-	Druskos
-	Pipirai

## Nurodymai:

1. Supjaustykite cukinijų į makaronus.
2. Įkaitinkite alyvuogių aliejų keptuvėje ant vidutinės kaitros.
3. Sudėkite „zoodles“ (cukinijų makaronus) ir kepkite 2–3 minutes, kol suminkštės.
4. Supilkite marinara padažą, pamaišykite, kad įkaistų.
5. Pagardinkite druska ir pipirais. Apibarstykite parmezano sūriu ir patiekite.

### ● Česnakiniai ir sviestiniai saldžiųjų bulvių makaronai

#### Ingredientai:

1	Didelė saldi bulvė (nulupta)
2 valg. šaukštai	Sviesto
2 skiltelės	Česnakų (smulkintų)
-	Šviežia petražolė
-	Druskos

## Nurodymai:

1. Supjaustykite saldžias bulves į makaronus.
2. Įkaitinkite sviestą keptuvėje ant vidutinės kaitros. Įdėkite česnaką ir kepkite 1 minutę, kol pasklis kvapas.
3. Sudėkite saldžiųjų bulvių makaronus. Kepkite 5-7 minutes, kol suminkštės.
4. Pagardinkite druska ir apibarstykite šviežiomis petražolėmis.

### ● Agurkų makaronų salotos su citrinų ir krapų padažu

#### Ingredientai:

2	Dideli agurkai
¼ puodelio	Graikiškas jogurtas
1 valg. šaukštas	Citrinos sulčių
1 arb. šaukštelis	Švieži krapai (smulkinti)
-	Druskos
-	Pipirai

## Nurodymai:

1. Supjaustykite agurkus. Nusausinkite juos popieriniu rankšluosčiu, kad pašalintumėte vandens perteklių.
2. Dubenyje sumaišykite graikišką jogurtą, citrinos sultis, krapus, druską ir pipirus.
3. Agurkų makaronus sumaišykite su padažu. Prieš patiekdami 10 minučių atvėsinkite.

## ● Greitas Pad Thai su morkų ir saldžiųjų paprikų makaronais

### Ingredientai:

2	Morkos (nuluptos)
1	Saldžiosios paprikos (su šerdimi)
2 valg. šaukštai	Žemės riešutų sviestas
1 valg. šaukštas	Sojų padažas
1 arb. šaukštelis	Laimo sulčių
1 arb. šaukštelis	Medaus

## Nurodymai:

1. Supjaustykite morkas ir saldžiąsias paprikas.
2. Mažame dubenyje suplakite žemės riešutų sviestą, sojų padažą, laimo sultis ir medų, kad pagamintumėte padažą.
3. Žalius daržovių makaronus sumaišykite su padažu, kol tolygiai pasidengs. Ant viršaus užberkite smulkintus žemės riešutus (nebūtina).

## ● Obuolių „juostelių“ salotos su cinamonu

### Ingredientai:

2 traškūs	obuoliai (kaip „Honeycrisp“ arba „Granny Smith“)
1 valg. šaukštas	Citrinos sulčių
1 arb. šaukštelis	Medaus
žiupsnelis	cinamono

## Nurodymai:

1. Supjaustykite obuolius (naudokite 8 mm kūgį su peiliais **3**, kuris padaro juostelės formos makaronus).
2. Obuolių juosteles nedelsdami apšlakstykite citrinos sultimis, kad nepatamsėtų.
3. Apšlakstykite medumi ir pabarstykite cinamonu. Patiekite kaip sveiką desertą ar užkandį.

## ● Burokėlių makaronų ir ožkos sūrio salotos

### Ingredientai:

2–3 žali	burokėliai (nulupti)
1 valg. šaukštas	alyvuogių aliejaus
1 valg. šaukštas	balzaminio acto
-	susmulkinto ožkos sūrio
-	graikinių riešutų

## Nurodymai:

1. Supjaustykite žalius burokėlius (būkite atsargūs, jie gali ištepti!).
2. Sumaišykite alyvuogių aliejų ir balzaminį actą.
3. Burokėlių makaronus sumaišykite su padažu. Ant viršaus užberkite susmulkinto ožkos sūrio ir graikinių riešutų.

## ● Dešrelių ir „Zoodle“ (cukinių makaronų) vienos keptuvės troškinyks

### Ingredientai:

2	Cukinijos (supjaustytos)
2	Virtos dešrelės (pjaustytos)
½ puodelio	Vyšnių pomidorų (perpjautų pusiau)
1 arb. šaukštelis	Itališkų prieskonių

## Nurodymai:

1. Keptuvėje apkepkite dešrelių griežinėlius, kol apskrus. Suberkite vyšninius pomidorus ir kepkite 2 minutes.

- Sudėkite cukinijų makaronus ir itališkus prieskonius. Kepkite dar 2–3 minutes, kol „zoodles“ sušils, bet vis dar bus tvirti. Patiekite.

## ● Kario ir kokoso bulvių makaronai

### Ingredientai:

2	Didelės bulvės (nuskustos)
½ puodelio	Kokosų pieno
1 valg. šaukštas	Kario miltelių
-	Druskos

### Nurodymai:

- Supjaustykite bulves. Makaronus nuplaukite šaltu vandeniu, kad pašalintumėte krakmolo perteklių.
- Keptuvėje įkaitinkite kokosų pieną ir kario miltelius.
- Sudėkite bulvių makaronus, uždenkite ir troškinkite 5–7 minutes, kol suminkštės. Pagardinkite druska.

## ● Paprasti pesto bulvių makaronai (nevirti)

### Ingredientai:

2–3	Didelės bulvės (nuskustos)
2 valg. šaukštai	Pesto (įsigytas parduotuvėje)
1 valg. šaukštas	Alyvuogių aliejaus
	Parmezano sūrio

### Nurodymai:

- Supjaustykite bulves. Gerai nuplaukite ir nusausinkite.
- Įkaitinkite alyvuogių aliejų didelėje keptuvėje ant vidutinės kaitros. Sudėkite bulvių makaronus ir virkite 8–10 minučių, retkarčiais pamaišydami, kol suminkštės ir šiek tiek traškės.
- Nuimkite nuo ugnies ir įmaišykite pesto, kol makaronai pasidengs. Ant viršaus užberkite parmezano.

## ● Klasikinis greipfrutų ir medaus derinys

### Ingredientai:

1 didelis	rožinis greipfrutas
1 didelis	apelsinas (pvz., „Navel“ arba „Valencia“)
1 arbatinio šaukštelio	medaus arba pagal skonį
-	Ledo kubelių
-	Šviežios mėtų šakelės papuošimui (nebūtina)

### Nurodymai:

- Kruopščiai nuplaukite greipfrutą ir apelsiną. Perpjaukite juos per pusę skersai.
- Citrusinių vaisių sulčiaspaude išspauskite sultis iš kiekvienos vaisiaus pusės.
- Į šviežiai spausdą sultis įmaišykite medų, kol jis visiškai ištirps.
- Į stiklinę įdėkite ledo, užpilkite sultimis ir papuoškite mėtų šakele. Patiekite iš karto.

## ● Išmetimas

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite išmesti įprastose grąžinamojo perdirbimo vietose.



Rūšiuodami atliekas, atkreipkite dėmesį į pakuočių ženklimą, kurį sudaro santrumpos (a) ir skaičiai (b), reiškiantys: 1–7: plastikai / 20–22: popierius ir kartonas / 80–98: kombinuotosios pakuotės.



Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.



Aplinkos apsaugos sumetimais neišmeskite nebetinkamo naudoti gaminio kartu su buitinėmis atliekomis; pristatykite jį į nurodytus surinkimo punktus. Informacijos apie surinkimo punktus ir jų darbo laiką suteiks vietos kompetentingos institucijos.

## ● **Garantija**

Gaminys buvo pagamintas laikantis griežtų kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo atidžiai patikrintas. Esant medžiagų ar gamybos defektams, jūs turite įstatymines teises gaminio pardavėjo atžvilgiu. Ši garantija jokiais būdais neapriboja įstatymais nustatytų jūsų teisių.

Šiam produktui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Pirkimo kvito originalą laikykite saugioje vietoje, nes šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas.

Išpakavus gaminį, būtina nedelsiant pranešti apie bet kokius pažeidimus ar defektus, kurie jau buvo pirkimo metu.

Jei per 3 metus nuo šio produkto pirkimo datos išryškės medžiagų ar gamybos trūkumų, produktą savo nuožiūra nemokamai pataisykite arba pakeisite. Patvirtinus garantinį reikalavimą garantinis laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei pataisytoms dalims.

Garantija netaikoma, jei šis produktas apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas.

Garantija taikoma medžiagų ir gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios paprastai susidėvi ir todėl yra laikomos susidėvinčiomis dalimis (pvz., baterijos, akumuliatoriai, žarnos, rašalo kasetės), taip pat netaikoma trapioms dalims, pvz., jungikliams arba dalims iš stiklo.

## ● **Veiksmai norint pasinaudoti garantija**

Kad galėtume greitai apdoroti jūsų prašymą, vadovaukitės toliau pateikiamais nurodymais:

Kreipdamiesi kokiu nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 525165\_2507).

Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.

Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.

Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

## ● **Klientų aptarnavimas**

### **Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva**

Tel.: 080033144

El. paštas: owim@lidl.lt



<b>Kasutatud piktogrammide loend</b> .....	Side 87
<b>Sissejuhatus</b> .....	Side 88
Sihtotstarve .....	Side 88
Tarnekomplekt .....	Side 88
Osade loend .....	Side 88
Tehnilised andmed .....	Side 88
<b>Üldised ohutusjuhised</b> .....	Side 89
<b>Esmakordne kasutamine</b> .....	Side 92
<b>Kasutamine</b> .....	Side 92
<b>Väljalülitatud režiim</b> .....	Side 93
<b>Tsitrusviljade mahlapress</b> .....	Side 93
<b>Mahlapressi eemaldamine</b> .....	Side 94
<b>Puhastamine ja hooldamine</b> .....	Side 94
<b>TEAVE</b> .....	Side 94
<b>Hoiustamine</b> .....	Side 95
<b>Retseptid</b> .....	Side 95
Klassikalised suvikõrvitsanuudlid (Zoodles) Marinara kastmega .....	Side 95
Küüslaugu ja võiga bataadinuudlid .....	Side 95
Kurginuudlisalat sidruni-tilli kastmega .....	Side 95
Kiire Pad Thai porgandi- ja paprikanuudlitega .....	Side 96
Õuna "Lintide" salat kaneeliga .....	Side 96
Peedinuudlite ja kitsejuustu salat .....	Side 96
Vorsti ja suvikõrvitsa hautis .....	Side 96
Karri-kookospähklimaitselised kartulinuudlid .....	Side 96
Lihtsad kartulinuudlid pestoga (keetmata) .....	Side 97
Klassikaline greibi ja mee segujook .....	Side 97
<b>Jäätmekäitlus</b> .....	Side 97
<b>Garantii</b> .....	Side 97
Garantii käsitlemine .....	Side 98
Teenindus .....	Side 98

- Seda toodet ei või kasutada lapsed.
- Hoidke toodet ja selle toitejuhet lastele kättesaamatus kohas.
- Seda seadet võivad kasutada isikud, kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või puudulikud kogemused ja teadmised, kui neile on tagatud järelevalve või neid on juhendatud toote ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Ärge kunagi lubage lastel selle tootega mängida.
- Kui toitejuhe on kahjustunud, peab tootja, teenindusettevõtte esindaja või muu sarnaselt kvalifitseeritud isik selle igasuguse ohu vältimiseks asendama.
  - Kasutage toote käitamiseks ainult kaasasolevaid tarvikuid.
  - Enne lisatarvikute vahetamist või liikuvatele osadele lähenemist lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
  - Ühendage toode alati vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta, enne kokkupanekut, enne lahtivõtmist ja puhastamist.
- Tera on väga terav. Ärge kunagi asetage käsi tera

lähedusse. Pärast toote väljalülitamist jätkab mehhanism lühikest aega liikumist. Oodake, kuni tera peatub!

- Tootet väärkasutamine võib põhjustada vigastusi, näiteks löikehaavu sõrmele või muid tõsiseid vigastusi.
- Seda toodet tuleb kasutada nii, et tõukur 1 ja täitekoonus 2 on paigas, välja arvatud juhul, kui lõigatava toidu suurus ja kuju ei võimalda neid kasutada.

**⚠ HOIATUS!** Võimalikud vigastused väärkasutuse tõttu. Teravate lõiketerade käsitsemisel, mahutite tühendamisel ja puhastamisel tuleb olla ettevaatlik.

## Puhastamine

- Eemaldage toitejuhe enne toote puhastamist alati pistikupesast.
- Ärge kunagi sukeldage toodet vette ega hoidke seda puhastamiseks jooksva vee all.
- Enne tera eemaldamist ühendage toode alati vooluvõrgust lahti.
- Pärast kasutamist puhastage toode ja selle lisatarvikud (vt „Puhastamine ja hooldus“).
- Ärge kasutage lisatarvikuid, mis ei ole seadmega kaasas.

## Kasutatud piktogrammide loend

Siinses kasutusjuhendis ja pakendil on kasutatud järgmisi hoiatusi.

	See sümbol tähendab, et enne toote kasutamist tuleb lugeda käitamisjuhiseid.		Oht – elektrilöögi oht
	<b>OHT!</b> See sümbol koos märgusõnaga „Oht“ tähistab kõrge riskiga ohtu, mis võib põhjustada surma või tõsisid vigastusi, kui seda ei väldita.		Toidu jaoks ohutu See toode ei mõjuta negatiivselt maitset ega lõhna.
	<b>HOIATUS!</b> See sümbol koos märgusõnaga „Hoiatus“ tähistab keskmise riskiga ohtu, mis võib põhjustada surma või tõsisid vigastusi, kui seda ei väldita.		Kasutage toodet ainult kuivades siseruumides.
			Vahelduvvool/pinge
	<b>ETTEVAATUST!</b> See sümbol koos märgusõnaga „Ettevaatust“ tähistab väikese riskiga ohtu, mille vältimata jätmine võib põhjustada kergeid või mõõdukaid vigastusi.		Sümbol II kaitseklassi toote kohta
	<b>NB!</b> See sümbol koos märgusõnaga „Märkus“ annab täiendavat kasulikku teavet.		CE-märgis näitab vastavust selle toote suhtes kohaldatavatele ELi direktiividele.
<b>Hz</b>	Hz (toitesagedus)		Ohutusteave Kasutusjuhend
	Tõukur <b>1</b> , täitelehter <b>2</b> , 3 terakoonust <b>3</b> , ajami sisedetail <b>4</b> , kogumisanum <b>8</b> , suur pressimiskoonus <b>9</b> , väike pressimiskoonus <b>10</b> , sõel <b>11</b> , sõelahoidik <b>12</b> ja tila <b>13</b> sobivad pesemiseks nõudepesumasinas.	<b>W</b>	Vatti

## **KAKS-ÜHES [2 IN 1]:** **SPIRAALLÕIKUR JA** **TSITRUSEPRESS**

### ● **Sissejuhatus**

Õnnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgevaliteedilise toote. Kasutusjuhend kuulub toote juurde. Selles on olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Enne toote kasutamist tutvuge selle kohta antud kasutus- ja ohutuse alaste juhistega. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

Selle ja paljusid teisi kasutusjuhendeid saate alla laadida ja vaadata aadressilt [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). QR-koodi skannimisel suunatakse teid otse Lidl'i klienditeeninduse veebilehele ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kus saate oma kasutusjuhendi avada, sisestades artikli numbrit (IAN) 525165\_2507.

### ● **Sihotstarve**

Toodet kasutatakse sobivad toidu, näiteks leiva, juustu või vorsti lõikamiseks. Igasugune toote kasutamine eelpool täpsustamata viisil on keelatud ja võib tuua kaasa vigastusi ja/või kahjusid.

Toode on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises. Toode ei sobi kaubanduslikuks kasutamiseks.

Tootja ei võta vastutust ebaõigest kasutamisest põhjustatud kahjude eest.

### ● **Tarnekomplekt**


Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, kas tarne on täielik ja kas kõik osad on heas seisukorras. Enne kasutamist eemaldage kõik pakkematerjalid.

- 1 Tõukur
- 1 Täitelehter
- 3 terakoonused: tagliatelle, linguine, spagetid
- 1 Ajami sisedetail
- 1 Mootoriplokk


- 1 Kogumismahuti
- 2 survekoonused (suur ja väike)
- 1 Sõel
- 1 Sõelahoidik
- 1 Tila
- 1 Puhastushari
- 1 Kasutusjuhend

### ● **Osade loend**

(Joonis A)

- 1 Tõukur
- 2 Täitelehter
- 3 3 terakoonust: tagliatelle (8 mm), linguine (6 mm), spagetid (3 mm)
- 4 Ajami sisedetail
- 5 Sees/väljas nupp 
- 6 Kaabli hoioruum
- 7 Mootoriplokk
- 8 Kogumismahuti
- 9 Suur survekoonus
- 10 Väike survekoonus
- 11 Sõel
- 12 Sõelahoidik
- 13 Tila
- 14 Puhastushari

### ● **Tehnilised andmed**

Sisendpinge:	220–240 V~, 50–60 Hz
Kaitseklass:	II/ 
Sisendvõimsus:	80 W
Energiatarve väljalülitatud režiimis:	0,0 W
Toitejuhtme pikkus:	100 cm
Pidev tööaeg:	3 min

**i MÄRKUS:** Selle toote pidev tööaeg on 3 minutit. Iga toiming ei tohi kesta kauem kui 30 sekundit ja iga toimingu järel on vajalik 1-minutiline paus. Pidev tööaeg näitab, kui kaua võite toodet enne ülekuumenemist ja mootori kahjustamist kasutada. Pärast pideva tööaja möödumist peab toode jääma väljalülitatuks, kuni mootor on täielikult jahtunud.



## Üldised ohutusjuhised

**ENNE TOOTE KASUTAMIST TUTVUGE KOGU OHUTUSALASE TEABE JA KASUTUSJUHENDIGA! KUI ANNATE SELLE TOOTE EDASI, PALUN LISAGE KA KÕIK DOKUMENDID!**

Selle kasutusjuhendi mittejärgimisest tulenevate kahjustuste korral muutub garantiinõue kehtetuks! Järeلكahju eest vastutust ei võeta! Valest käsitlemisest või ohutusjuhiste mittejärgimisest põhjustatud materiaalse kahju või isikukahju korral vastutust ei võeta!

### **Lapsed ja puuetega inimesed**

#### **⚠ HOIATUS! IMIKUTE JA LASTE ELUKAOTUS- VÕI ÕNNETUSOHT!**

- Ärge kunagi jätke lapsi koos pakkematerjaliga ilma järelevalveta. Pakkematerjal kujutab endast lämbumisohu. Lapsed alahindavad sageli ohte. Hoidke lapsed alati pakendimaterjalist eemal.
- Seda toodet ei või kasutada lapsed.

- Hoidke toodet ja selle toitejuhet lastele kättesaamatus kohas.
- Seda seadet võivad kasutada isikud, kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või puudulikud kogemused ja teadmised, kui neile on tagatud järelevalve või neid on juhendatud toote ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Ärge kunagi lubage lastel selle tootega mängida.

### **Elektriohutus**

- Hoidke toitejuhet alati pistikust, ärge tõmmake toitejuhtmest endast.
- Ärge asetage toitejuhtmele mööblit ega muid raskeid esemeid ning ärge painutage seda, eriti pistikut.
- Tootet kahjustamise vältimiseks ärge asetage toitejuhet üle kuumade või teravate kohtade või servade.
- Ärge kasutage adapteri pistikuid ega pikenduskaableid, mis ei vasta kehtivatele ohutusstandarditele, ja ärge muutke toitejuhet!

- Kui toitejuhe on kahjustunud, peab tootja, teenindusettevõtte esindaja või muu sarnaselt kvalifitseeritud isik selle igasuguse ohu vältimiseks asendama.
  - Ärge kunagi tehke toitejuhtmesse sõlme ega siduge seda kokku teiste kaablitega.
  - Toitejuhe tuleb asetada nii, et keegi ei saaks sellele peale astuda ja see kedagi ei takistaks. Vigastuste oht.
  - Remont on vajalik, kui toode on kahjustatud, korpusesse on sattunud vedelikke või esemeid, see on sattunud vihma või niiskuse kätte või kui see ei tööta korralikult või on maha kukkunud.
  - Suitsu, ebatavalise heli või lõhna korral eemaldage toote toitejuhe kohe vooluvõrgust. Sellistel juhtudel lõpetage toote kasutamine ja laske see spetsialistil üle vaadata.
  - Laske remonditöid teha ainult tootjal, teeninduse pakkujal või sarnase kvalifikatsiooniga isikul.
  - Ärge kunagi avage toote korpust.
  - Elektrikatkestuse korral jääb toode sisselülitatuks ja jätkab pärast katkestust töötamist. Voolukatkestuse korral ühendage toode alati vooluvõrgust lahti.
  - Lõpetage toote kasutamine, kui seade või selle tarvikud on kahjustatud.
- ⚠ HOIATUS!** Tagage järgnev:
- et otsesed soojusallikad (nt küttekehad) ei mõjuta toodet;
  - toodet ei ole otsese päikesevalguse ega tugeva kunstvalguse käes;
  - välditakse kokkupuudet pitsiva või tilkuva vee ja agressiivsete vedelikega;
  - toodet ei kasutata vee lähedal, kõige tähtsam on, et toodet ei tohi sukeldada vedeliku sisse. Ärge asetage vedelikega täidetud esemeid, nt vaase või jooke toote peale või kõrvale;
  - toote peal või kõrval ei ole lahtist tuleallikat (nt põlevad küünlad);
  - tootesse ei ole sattunud võõrkehki;
  - toode ei puutu kokku tugevate löökide või vibratsiooniga.

- toode ei puutu kokku äärmuslike temperatuurikõikumistega, kuna vastasel juhul võib sellesse koguneda kondensaat ja põhjustada lühise. Kui toode puutub kokku äärmuslike temperatuurikõikumistega, oodake (umbes 2 tundi) enne selle käivitamist, kuni see on saavutanud toatemperatuuri.

## Käitamine

### ⚠ **ETTEVAATUST!**

#### **Vigastusoht!**

- Kasutage toote käitamiseks ainult kaasasolevaid tarvikuid.
- Hoidke pikad juuksed, lipsud ja lahtised riideesemed pöörleva tera ümbrusest eemal, kuna need võivad sellesse kinni jääda.
- Ärge kunagi sirutage käega pöörleva tera poole.
- Enne lisatarvikute vahetamist või liikuvatele osadele lähenemist lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.

- Ühendage toode alati vooluvõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta, enne kokkupanekut, enne lahtivõtmist ja puhastamist.

- Tera on väga terav. Ärge kunagi asetage käsi tera lähedusse. Pärast toote väljalülitamist jätkab mehhanism lühikest aega liikumist. Oodake, kuni tera peatub!
- Toote väärkasutamine võib põhjustada vigastusi, näiteks löikehaavu sõrmele või muid tõsiseid vigastusi.

### ⚠ **ETTEVAATUST!**

#### **Vigastusoht!**

Ärge kunagi suunake väikeseid toidutükke paljaste kätega ümmarguste terakoonuste **3** poole! Kasutage alati kaasasolevat tõukurit **1**. Vastasel juhul võivad tekkida vigastused.

- Seda toodet tuleb kasutada nii, et tõukur **1** ja täitekoonus **2** on paigas, välja arvatud juhul, kui lõigatava toidu suurus ja kuju ei võimalda neid kasutada.
- Ärge kunagi kasutage toodet ilma ringikujulise terata.
- Enne toote kasutamist hoidke terakoonused **3** alati oma kohal.

- Ärge kunagi proovige lõigata järgmisi esemeid:
    - pakendatud või külmutatud toit;
    - jääkuubikud;
    - luudega toit;
    - koorega pähklid.
- See võib toodet kahjustada.
- Eemaldage toitejuhe alati pistikupesast pärast kasutamist või kui toode on järelevalveta.
  - Asetage toode kindlale tasasele pinnale ja ärge asetage selle peale esemeid.
  - Toode ei ole ette nähtud kasutamiseks väga kuumades, niisketes või tolmustes ruumides. Vaadake töötemperatuuri ja tööniiskust.

**⚠ HOIATUS!** Võimalikud vigastused väärkasutuse tõttu. Teravate lõiketerade käsitsemisel, mahutite tühjendamisel ja puhastamisel tuleb olla ettevaatlik.

## Puhastamine

- Eemaldage toitejuhe enne toote puhastamist alati pistikupesast.
- Ärge kunagi sukeldage toodet vette ega hoidke seda puhastamiseks jooksva vee all.
- Enne tera eemaldamist ühendage toode alati vooluvõrgust lahti.

- Pärast kasutamist puhastage toode ja selle lisatarvikud (vt „Puhastamine ja hooldus“).
- Ärge kasutage lisatarvikuid, mis ei ole seadmega kaasas.

## ● Esmakordne kasutamine

**⚠ ELUOHT ELEKTRILÖÖGI TÕTTU!** Ärge kasutage toodet vett täis kraanikausi kõrval.

- Eemaldage pakend.
- Puhastage toode ja selle lisatarvikud (vt „Puhastamine ja hooldus“).
- Asetage toode tasasele ja puhtale pinnale. Tootel on libisemisvastased tugijalad aluse stabiliseerimiseks.

## ● Kasutamine

### Spiraallõikur

- Asetage ajami sisedetail **4** mootoriüksusele **7**.
- Sisestage soovitud terakoonused **3** ja asetage see ajami sisedetailile **4**.

**⚠ HOIATUS!** Terakoonuste **3** labad on teravad; tõstke terakoonuseid **3** ainult plastosadest kinni hoides.

- Asetage täitelehter **2** mootoriüksuse **7** ülemisele osale ja keerake seda päripäeva, kuni see klõpsuga oma kohale lukustub.

**Märkus:** kui täitelehter **2** ei ole oma kohale lukustatud, ei saa toode töötada.

- Asetage kogumismahuti **8** mootoriüksuse **7** sisse, et koguda toit pärast spiraalide lõikamist, riivimist või viilutamist.
- Kerige kaabli hoiruumist **6** lahti soovitud pikkuses kaabel.
- Sisestage toitejuhe pistikupesassa.

**Märkus:** Toote kasutamisel spiraalide lõikamiseks: Lükake vastav toiduaine tükk tõukurile **1**.

**Märkus:** Lükkaja **1** vardatoel on teravad servad.

- Sisestage toiduaine tõukuri [1] abil täiteletrisse [2]. Veenduge, et toiduaine oleks täiteletrisse [2] sisestades keskel. Lülitage toode sisse, vajutades sisse/välja nuppu [5].

**Märkus:** Vajutage tõukuriga [1] õrnalt koostisainetele, nii et toiduaine puutuks kokku terakoonustega [3].

- Pärast lõikamist lülitage toode välja, vajutades sisse/välja nuppu [5].

### Spiraallõikuri eemaldamine

- Enne spiraallõikuri eemaldamist veenduge, et toode on välja lülitatud ja pistik pistikupesast eemaldatud.
- Võtke terakoonused [3] altpoolt ettevaatlikult vajutades välja. (Joonis B)
- Hoiatus! Terakoonuste [3] labad on teravad; tõstke terakoonuseid [3] ainult plastosadest kinni hoides.

### Terakoonuste ülevaade [3]

- Spiraallõikamiseks kõige sobivamad puu- ja köögiviljad on kindla tekstuuriga, pikliku kujuga ja läbimõõduga alla 60 mm. Suurema läbimõõduga (>60 mm) puu- ja köögiviljade puhul lõigake need umbes 52 mm suurusteks tükkideks. Kui puu- või köögiviljal on liiga väike (<35 mm), ei sobi see lõikamiseks.
- Toode ei ole mõeldud eriti pehmete puu- ja köögiviljade töötlemiseks.
- Kasutage tsitruseliste mahlapressi greipide, apelsinide, laimide ja sidrunite pressimiseks.

**Märkus:** Tabelis loetletud toiduained on mõeldud näideteks; toodet saab kasutada ka teiste toiduainete töötlemiseks. Kuna toidu kõvadus võib varieeruda, on soovitatav kasutada terakoonuseid [3].

Toiduaine (toores)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spaghetti
Õun (eemaldage südamik)	✓ (soovitatav)		-
Pirn (eemaldage südamik)	✓ (soovitatav)	✓	-
brokoli vars	✓ (soovitatav)	✓	✓
Porgand	✓	✓	✓
Kartulid	✓	✓	✓
Kurk (tahke konsistents)	✓	✓	✓
Bataat	✓	✓	✓
Punased redised	✓	✓	✓
Redised	✓	✓	✓
Suvikõrvits	✓	✓	✓

### ● Väljalülitatud režiim

- Toode läheb väljalülitatud režiimi, kui see on vooluvõrku ühendatud ja ilma igasuguste toiminguteta.
- Kui olete toote kasutamise lõpetanud, vajutage selle väljalülitamiseks sisse/välja nuppu [5], toode naaseb väljalülitatud olekusse.

### ● Tsitrusviljade mahlapress

- Kinnitage sõelahoidik [12] tila [13] külge, keerates seda veidi.
- Sisestage sõelahoidik [12] koos tilaga [13] mootoriblokki [7].
- Asetage soovitud pressimiskoonus [9]/[10] mootoriblokki [7] sõelale [11] ja keerake seda päripäeva, et see tihedalt kinnitada.

**Märkus:** Toodet ei saa kasutada, kui sõel [11] pole korralikult lukustatud.

**Märkus:** Väike pressimiskoonus [10] asub suure pressimiskoonuse [9] sees. Kui kasutatakse väikest pressimiskoonust [10], vajutage kahe vastasasuva süvendile ja tõmmake suur pressimiskoonus [9] ära.

Kui kasutatakse suurt pressimiskoonust [9], tuleks see kinnitada väikese pressimiskoonuse [10] külge. See klõpsab oma kohale.

- Sisestage toitejuhe pistikupessa.
- Toote sisselülitamiseks vajutage sisse/välja nuppu [5].
- Suruge pooleks lõigatud tsitrusvilja löikepind pressimiskoonusele [9]/[10].
- Pressitud mahl voolab läbi sõela [11] kogumismahutisse [8].

**Märkus:** Ülevoolu vältimiseks puhastage sõela [11] regulaarselt.

- Lülitage toode sisse, vajutades sisse/välja nuppu [5].

**Märkus:** Vajutage uuesti mõneks sekundiks pressimiskoonust [9]/[10], et ülejäänud mahl tila [13] kaudu välja voolaks.

## ● Mahlapressi eemaldamine

- Enne mahlapressi eemaldamist veenduge, et toode on välja lülitatud ja pistik pistikupesast eemaldatud.
- Võtke kogumismahuti [8] tootest välja.
- Eemaldage pressimiskoonus [9]/[10] tootest.
- Eemaldage sõel [11] tootest, keerates seda ettevaatlikult vastupäeva.
- Eemaldage sõelahoidik [12] koos tilaga [13], vajutades ettevaatlikult altpoolt. (Joonis B)

## ● Puhastamine ja hooldamine

### ⚠ OHT! Elektrilöögi oht!

Enne toote puhastamist või hooldamist Ühendage toitepistik vooluvõrgust lahti.

### ⚠ OHT! Elektrilöögi oht!

Ärge kastke toodet vette või muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.

### ⚠ ETTEVAATUST! Vigastuste oht!

**Terakoonused [3] on väga teravad. Ärge kunagi hoidke terakoonuseid [3] löikepinnast, vaid plastosast.**

### ⚠ ETTEVAATUST! Vigastuste oht!

Terakoonuste [3] eemaldamisel ja kinnitamisel hoidke alati terakoonuste [3] plastosast kinni ja ärge puudutage tera servi.

### ⚠ ETTEVAATUST! Vigastuste oht!

Terakoonused [3] võib tootest välja kukkuda, kui nad pole korralikult paigaldatud. Lukustage mehhanism kokkupanemise ajal õigesti oma kohale.

## ● TEAVE

- Enne puhastamist eemaldage toitepistik pistikupesast.
- Puhastage toode kohe pärast selle kasutamist. Mootorblokki [7] ei tohi kunagi vette panna, vaid pühkige seda niiske lapiga. Vajadusel lisage lapile õrnatoimelist pesuainet. Pärast seda pühkige korpust ilma puhastusvahendita niiske lapiga.
- Kõik eeladatud osad (tõukur [1], täitelehter [2], terakoonust [3], ajami sisedetail [4], kogumismahuti [8], pressimiskoonused [9]/[10], sõel [11], sõelahoidik [12]) on nõudepesumasinas pestavad.
- Pärast puhastamist laske kõikidel osadel kuivada.

### Terakoonuse puhastamisel [3]

- Terakoonuste [3] ja varda toe puhastamisel olge terava tera ja servade suhtes ettevaatlik. Kasutage kaasasolevat puhastusharja [14] ja hoidke ainult terakoonuste [3] plastosast.

**Märkus:** Terakoonuseid [3] on soovitatav ettevaatlikult pesta voolava veega.

### Tsitruseliste mahlapressi puhastamisel

- Sõela [11] ja tila [13] puhastamisel vajutage korduvalt pumpa, et viljalihajäägid välja loputada.

**Märkus:** Enne nõudepesumasinasse panemist puhastage sõel [11], sõelahoidik [12] ja tila.

	✓	✓	x
	✓	✓	✓

## ● Hoiustamine

- Puhastage toode enne hoiustamist.
- Vajadusel asetage juhe ettevaatlikult juhtmehoidikusse [6].
- Hoidke toodet lastele kättesaamatus kohas. Teravad terakoonused võivad põhjustada vigastusi [3].
- Kui toodet ei kasutata, hoidke seda originaalpakendis.
- Hoidke toodet kuivas kohas.

## ● Retseptid

### ● Klassikalised suvikõrvitsanuudlid (Zoodles) Marinara kastmega.

#### Koostisained:

2	suurt suvikõrvitsat
1 tass	Marinara kastet
1 spl	oliiviõli
-	riivitud Parmesani juustu
-	soola
-	pipart

#### Valmistamise juhised:

1. Lõigake suvikõrvitsad spiraallõikuriga nuudliteks.
2. Kuumutage oliiviõli pannil keskmisel kuumusel.
3. Lisa suvikõrvita nuudlid ja praadige 2–3 minutit, kuni need on pehmed.
4. Valage peale Marinara kaste, kuumutage segades.

5. Maitsestage soola ja pipraga. Puistake peale Parmesani juustu ja serveerige kohe.

## ● Kүүslaugu ja võiga bataadinuudlid

#### Koostisained:

1	suur bataat (kooritud)
2 spl	võid
2 hakitud	kүүslauku (hakitud)
-	värsket peterselli
-	soola

#### Valmistamise juhised:

1. Lõigake bataat spiraallõikuriga nuudliteks.
2. Kuumutage või pannil keskmisel kuumusel. Lisage kүүslauk ja kuumutage 1 minut, kuni aroomi tekkimiseni.
3. Lisage bataadinuudlid. Praadige 5–7 minutit, kuni pehmenemiseni.
4. Maitsestage soolaga ja puistake peale värsket peterselli.

## ● Kurginuudlisalat sidruni-tilli kastmega

#### Koostisained:

2	suurt kurki
¼ tassi	kreeka jogurtit
1 spl	sidrunimahla
1 tl	värsket tilli (hakitud)
-	soola
-	pipart

#### Valmistamise juhised:

1. Lõigake kurgid spiraallõikuriga spiraalideks. Liigse vee eemaldamiseks kuivatage need paberitükiga.
2. Segage kausis Kreeka jogurt, sidrunimahl, till, sool ja pipar.
3. Segage kurginuudlid kastmega. Enne serveerimist jahutage 10 minutit.

## ● Kiire Pad Thai porgandi- ja paprikanuudlitega

### Koostisained:

2	porgandit (kooritud)
1	paprika (südamikuta)
2 spl	maapähklivõid
1 spl	Sojakaste
1 tl	laimimahla
1 tl	mett

### Valmistamise juhised:

1. Lõigake porgandid ja paprika spiraallõikuriga spiraalideks.
2. Kastme valmistamiseks vahustage väikeses kausis kokku maapähklivõi, sojakaste, laimimahla ja mesi.
3. Segage toored köögiviljanuudlid kastmega, kuni need on ühtlaselt kaetud. Puistake peale purustatud maapähkleid (valikuline).

## ● Õuna "Lintide" salat kaneeliga

### Koostisained:

2 krõbedat	õuna (näiteks Honeycrisp või Granny Smith)
1 spl	sidrunimahla
1 tl	mett
näpuotsatäis	kaneeli

### Valmistamise juhised:

1. Lõigake õunad spiraalideks (kasutage 8 mm terakoonust **3**, mis teeb linditaolisi nuudleid).
2. Segage õunalindid kohe sidrunimahlaga, et vältida nende pruunistumist.
3. Nirista peale mett ja puistake peale kaneeli. Serveerige tervisliku magustoidu või suupistena.

## ● Peedinuudlite ja kitsejuustu salat

### Koostisained:

2–3 toorest	peeti (viilutatud)
1 spl	oliiviõli
1 spl	balsamiädikak
-	murendatud kitsejuustu
-	kreeka pähkleid

### Valmistamise juhised:

1. Lõigake toored peedid spiraalideks (olge ettevaatlik, need võivad määrada!).
2. Vahustage oliiviõli ja balsamiädikak.
3. Segage peedinuudlid kastmega. Katke murendatud kitsejuustu ja kreeka pähklitega.

## ● Vorsti ja suvikõrvitsa hautis

### Koostisained:

2	suvikõrvitsat (spiraalideks lõigatud)
2	eelküpsetatud vorsti (viilutatud)
½ tassi	kirsstomateid (poolitatud)
1 tl	Itaalia maitseaineid

### Valmistamise juhised:

1. Praadige vorstiviilud pannil kuldpruuniks. Lisage kirsstomatid ja küpsetage 2 minutit.
2. Lisage suvikõrvitsanuudlid ja Itaalia maitseained. Hautage veel 2–3 minutit, kuni suvikõrvitsanuudlid on soojad, aga veel kõvad. Serveerige.

## ● Karri-kookospähklimaitseliselised kartulinuudlid

### Koostisained:

2	suurt kartulit (viilutatud)
½ tassi	kookospiima
1 spl	karripulbrit
-	soola

## Valmistamise juhised:

1. Lõigake kartulid spiraalilõikuriga spiraalideks. Loputage nuudlid külma veega, et eemaldada liigne tärklis.
2. Kuumuta pannil kookospiim ja karripulber.
3. Lisage kartulinuudlid, katke kaanega ja hautage 5–7 minutit, kuni need on pehmed. Maitsestage soolaga.

## ● Lihtsad kartulinuudlid pestoga (keetmata)

### Koostisained:

2–3	kartulit (viilutatud)
2 spl	pestot (kauplusest ostetud)
1 spl	oliiviõli
	Parmesani juustu

## Valmistamise juhised:

1. Lõigake kartulid spiraalilõikuriga spiraalideks. Loputage hoolikalt ja kuivatage salvrätikuga.
2. Kuumutage oliiviõli suurel pannil keskmisel kuumusel. Lisage kartulinuudlid ja küpsetage 8–10 minutit, aeg-ajalt segades, kuni need on pehmed ja kergelt krõbedad.
3. Tõstke tulelt ja segage hulka pesto, kuni nuudlid on pestoga kaetud. Puistake peale Parmesani juustu.

## ● Klassikaline greibi ja mee segujook

### Koostisained:

1 suur	roosa greip
1 suur	apelsin (nt Navel või Valencia)
1 tl	mett või maitse järgi
-	jäakuubikud
-	Värske piparmündioksa kaunistuseks (valikuline)

## Valmistamise juhised:

1. Peske põhjalikult greip ja apelsin. Lõika need risti pooleks.
2. Pressige tsitruseliste mahlapressiga igast puuviljapoolast mahl välja.

3. Segage mesi värskest pressitud mahla hulka, kuni see on täielikult lahustunud.
4. Täitke klaas jääga, valage peale mahl ja kaunistage mündioksaga. Serveerige kohe.

## ● Jäätmekäitlus

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.



Jälgige prügi sorteerimisel pakkematerjalide tähistusi, mis koosnevad lühenditest (a) ja numbritest (b) ning nende tähendused on järgmised: 1–7: plastik / 20–22: paber ja papp / 80–98: liitmaterjalid.



Küsige vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.



Ärge visake oma vana toodet keskkonna kaitsmise huvides olmeprügi hulka, käideldge see nõuetekohaselt. Kogumispunktide ja nende lahtioleku aegade kohta saate teavet asjakohasest haldusasutusest.

## ● Garantii

Toode on valmistatud rangete kvaliteedijuhiste järgi ja seda on enne tarnimist põhjalikult kontrollitud. Materjali- või tootmisdefektide korral on teil seaduslikud õigused toote müüja suhtes. Teie seadusjärgsed õigused ei ole mingil juhul piiratud meie allpool sätestatud garantiiga.

Selle toote garantii kehtib 3 aastat alates ostukuupäevast. Garantii aeg algab ostukuupäevaga. Hoidke müügitseki originaali kindlas kohas, kuna see dokument on vajalik ostu tõendamiseks.

Kõikidest kahjustustest või defektidest, mis esinesid juba ostmise ajal, tuleb teatada kohe pärast toote lahtipakkimist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul alates ostukuupäevast materjali- või teostusviga, parandame või asendame selle omal valikul teie eest tasuta. Garantiiperioodi ei pikendata kinnitatud garantiinõudega. See kehtib ka asendatud ja parandatud osade kohta.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud, või kui seda on valesti kasutatud või hooldatud.

Garantii katab materjali- ja tootmisdefektid. See garantii ei laiene tooteosadele, mis on tavapäraselt kulunud ja mida seetõttu peetakse kuluvateks osadeks (nt akud, taaslaetavad akud, voolikud, värvikassetid), ega ka purunevate osade kahjustustele, nt lülitid või klaasist osad.

## ● Garantii käsitlemine

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 525165\_2507).

Toote numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt.

Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga.

Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmsid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

## ● Teenindus

### EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-posti aadress: owim@lidl.ee



<b>Izmantoto piktogrammu saraksts</b> .....	Lpp. 102
<b>Ievads</b> .....	Lpp. 103
Paredzētā lietošana.....	Lpp. 103
Komplektācijas saturs.....	Lpp. 103
Daļu saraksts.....	Lpp. 103
Tehniskie dati.....	Lpp. 103
<b>Vispārējie drošības norādījumi</b> .....	Lpp. 104
<b>Pirmā lietošanas reize</b> .....	Lpp. 108
<b>Lietošana</b> .....	Lpp. 108
<b>Izslēgts režīms</b> .....	Lpp. 109
<b>Citrusaugļu sulas spiedējs</b> .....	Lpp. 109
<b>Sulu spiedes noņemšana</b> .....	Lpp. 109
<b>Tīrīšana un kopšana</b> .....	Lpp. 110
<b>INFORMĀCIJA</b> .....	Lpp. 110
<b>Uzglabāšana</b> .....	Lpp. 110
<b>Receptes</b> .....	Lpp. 111
Klasiskās cukini nūdeles (Zoodles) ar marinādes mērci.....	Lpp. 111
Çiğlok un sviesta saldo kartupeļu nūdeles.....	Lpp. 111
Gurķu nūdeļu salāti ar citronu-dillju mērci.....	Lpp. 111
Ātrā Pad Thai ar burkānu un paprikas nūdelēm.....	Lpp. 111
Ābolu "lentes" salāti ar kanēli.....	Lpp. 112
Biešu nūdeļu un kazas siera salāti.....	Lpp. 112
Desu un Zoodles panna.....	Lpp. 112
Karija kokosriekstu kartupeļu nūdeles.....	Lpp. 112
Vienkāršas pesto kartupeļu nūdeles (nevāriņas).....	Lpp. 112
Klasiskais greipfrūtu un medus 'Twist'.....	Lpp. 113
<b>Utilizācija</b> .....	Lpp. 113
<b>Garantija</b> .....	Lpp. 113
Rīcība garantijas gadījumā.....	Lpp. 113
Serviss.....	Lpp. 114

- Šo izstrādājumu nedrīkst izmantot bērni.
  - Glabāt izstrādājumu un tā strāvas vadu bērniem nepieejamā vietā.
  - Šo izstrādājumu drīkst lietot personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, kā rīkoties ar izstrādājumu, ja tām ir nodrošināta uzraudzība vai instrukcijas par ierīces lietošanu drošā veidā un tās izprot ar tās lietošanu saistītos apdraudējumus.
  - Nekad neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo izstrādājumu.
  - Ja ir bojāts strāvas vads, tad, lai izvairītos no apdraudējuma, tas ir jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa darbiniekam vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.
    - Izstrādājuma lietošanai izmantojiet tikai komplektācijā iekļautos piederumu komponentus.
    - Vienmēr atvienojiet izstrādājumu no strāvas padeves avota, ja atstāsīt to bez uzraudzības, pirms salikšanas, izjaukšanas un pirms tīrīšanas.
    - Vienmēr atvienojiet izstrādājumu no strāvas padeves avota, ja atstāsīt to bez uzraudzības, pirms salikšanas, izjaukšanas un pirms tīrīšanas.
  - Asmens ir ļoti ass. Nekad neturiet rokas blakus asmenim. Pēc izstrādājuma izslēgšanas mehānisms turpina griezties vēl dažas minūtes. Pagaidiet, kamēr asmens apstājas!
  - Izstrādājuma nepareiza lietošana var izraisīt traumas, piemēram, varat sagriezt pirkstus vai gūt citas nopietnas traumas.
  - Šis izstrādājums ir jāizmanto ar uzstādītu slīdni **1** un atlieku turētāju **2**, izņemot gadījumus, kad tas nav iespējams šķēlēs sagriežamā produkta izmēra un formas dēļ.
- ⚠ BRĪDINĀJUMS!** Traumu gūšanas risks nepareizas lietošanas gadījumā. Rīkojoties ar asajiem griezējasmehānismiem, iztukšojot tvertnes un veicot tīrīšanu, jāievēro piesardzība.
- Tīrīšana**
- Pirms izstrādājuma tīrīšanas vienmēr atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas.

- Nekad neiegremdējiet izstrādājumu ūdenī un neturiet to zem tekoša ūdens, lai nomazgātu.
- Vienmēr pirms asmens noņemšanas atvienojiet izstrādājumu no strāvas kontaktligzdas.
- Vienmēr notīriet izstrādājumu un tā piederumus (skatiet sadaļu „Tīrīšana un kopšana”).
- Nelietojiet piederumus, kas nav piegādāti kopā ar ierīci.

## Izmantoto piktogrammu saraksts

Šajā lietošanas instrukcijā un uz iepakojuma izmantoti šādi brīdinājumi:

	Šis simbols nozīmē, ka pirms izstrādājuma lietošanas ir jāizlasa un jāievēro lietošanas instrukcija.		Bīstami — elektriskās strāvas trieciena risks!
	<b>BĪSTAMI!</b> Šis simbols kopā ar signālvārdu „Bīstami” apzīmē augsta riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt nāvi vai nopietnas traumas.		Pārtikas produktiem nekaitīgs Šim produktam nav negatīvas ietekmes uz garšu vai smaržu.
	<b>BRĪDINĀJUMS!</b> Šis simbols kopā ar signālvārdu „Brīdinājums” apzīmē vidēja riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt nāvi vai nopietnu traumu.		Izmantojiet izstrādājumu tikai sausās telpās.
	<b>BRĪDINĀJUMS!</b> Šis simbols kopā ar signālvārdu „Brīdinājums” apzīmē vidēja riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt nāvi vai nopietnu traumu.		Maiņstrāva/spriegums
	<b>UZMANĪBU!</b> Šis simbols kopā ar signālvārdu „Uzmanību” apzīmē zema riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt vieglas vai vidēji smagas pakāpes traumu.		II aizsardzības klases izstrādājuma simbols
	<b>PIEZĪME.</b> Šis simbols kopā ar signālvārdu „Piezīme” sniedz papildu noderīgu informāciju.		CE atbilstības marķējums norāda, ka šis izstrādājums atbilst attiecīgajām ES direktīvām.
<b>Hz</b>	Hercs (barošanas frekvence)		Drošības informācija Lietošanas instrukcija
	Bīdītājs <b>1</b> , uzpildes piltuve <b>2</b> , 3 lāpstīņu konusi <b>3</b> , piedziņas ieliktnis <b>4</b> , savākšanas trauks <b>8</b> , lielais presēšanas konuss <b>9</b> , mazais presēšanas konuss <b>10</b> , sietiņš <b>11</b> , sietiņa turētājs <b>12</b> un snīpis <b>13</b> ir piemēroti mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.	<b>W</b>	Vati

## 2 IN 1: SPIRĀLVEIDA RĪVE UN CITRUSAUGĻU SPIEDE

### ● Ievads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlēties augstas kvalitātes izstrādājumu.

Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgas norādes attiecībā uz drošību, lietošanu un utilizāciju. Pirms izstrādājuma lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzī ar visu dokumentāciju.

Jūs varat skatīt un lejupielādēt šo un daudzas citas instrukcijas vietnē [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Noskenējot kvadrāt kodu, tiks atvērta Lidl servisa tīmekļa vietne ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kurā varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju, ievadot preces numuru (IAN) 525165\_2507.

### ● Paredzētā lietošana

Izstrādājumu izmanto piemērotu pārtikas produktu, piemēram, maizes, siera vai desu sagriešanai. Jebkāda izstrādājuma lietošana, kas nav norādīta iepriekš, ir aizliegta un var izraisīt traumas un/vai ierīces bojājumus.

Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai vienīgi mājsaimniecības. Šis izstrādājums nav paredzēts komerciālai izmantošanai.

Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā.

### ● Komplektācijas saturs


Pēc izstrādājuma izpakošanas pārbaudiet, vai komplektācija ir pilnīga un vai visas daļas ir labā stāvoklī. Pirms lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus.

- 1 Bīdītājs
- 1 Uzpildīšanas piltuve
- 3 asmeņu konusi: tagliatelle, linguine, spageti
- 1 Piedziņas ieliktnis
- 1 Motora bloks
- 1 Savākšanas trauks

- 2 presēšanas konusi (lieli un mazi)
- 1 Sietiņš
- 1 Sietiņa turētājs
- 1 Snipsis
- 1 Tīrīšanas birste
- 1 Lietošanas instrukcija

### ● Daļu saraksts

(A attēls)

- 1 Bīdītājs
- 2 Uzpildīšanas piltuve
- 3 3 asmeņu konusi: tagliatelle (8mm), linguine (6mm), spageti (3mm)
- 4 Piedziņas ieliktnis
- 5 Ieslēgšanas/izslēgšanas poga 
- 6 Kabeļa uzglabāšanas vieta
- 7 Motora bloks
- 8 Savākšanas trauks
- 9 Liels presēšanas konuss
- 10 Mazs presēšanas konuss
- 11 Sietiņš
- 12 Sietiņa turētājs
- 13 Snipsis
- 14 Tīrīšanas birste

### ● Tehniskie dati

Ieejas spriegums: 220-240 V~, 50-60 Hz

Aizsardzības klase: II/

Ieejas jauda: 80 W

Enerģijas patēriņš  
izslēgtā režīmā 0,0 W

Strāvas vada garums: 100 cm

Nepārtrauktās  
darbības laiks: 3 min.

**i** **PIEZĪME.** Šī izstrādājuma nepārtrauktas darbības laiks ir 3 minūtes. Katra darbība nedrīkst ilgt vairāk par 30 sek., un katrai darbībai ir nepieciešams 1 min. pārtraukums. Nepārtrauktas darbības laiks norāda, cik ilgi izstrādājumu drīkst lietot pirms tas pārkarst un sabojājas motors. Nepārtrauktas darbības laika beigās izstrādājums ir jāizslēdz un jāpagaida, kamēr pilnībā atdziest motors.



## Vispārējie drošības norādījumi

PIRMS IZSTRĀDĀJUMA LIETOŠANAS LŪDZAM IZLASĪT VISU DROŠĪBAS INFORMĀCIJU UN LIETOŠANAS INSTRUKCIJU! NODODOT ŠO IZSTRĀDĀJUMU CITAM LIETOTĀJAM, LŪDZAM PIEVIENOT ARĪ VISU IZSTRĀDĀJUMA DOKUMENTĀCIJU!

Bojājumu gadījumā, kas radušies šīs lietošanas instrukcijas neievērošanas dēļ, garantijas prasība zaudē spēku! Uzņēmums neuzņemas nekādu atbildību par izrietošiem bojājumiem! Uzņēmums neuzņemas atbildību par materiāliem zaudējumiem vai miesas bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas vai drošības norādījumu neievērošanas dēļ!

### Bērni un personas ar invaliditāti

#### BRĪDINĀJUMS!

**BĪSTAMĪBA DZĪVĪBAI VAI NEGADĪJUMA DRAUDI ZĪDAIŅIEM UN BĒRNIEM!**

Nekad neatstājiet bērnus bez uzraudzības kopā ar iepakojuma materiālu. Iepakojuma materiāls rada nosmakšanas draudus. Bieži vien bērni nenovērtē briesmas. Nekad neļaujiet bērniem tuvoties iepakojuma materiāliem.

- Šo izstrādājumu nedrīkst izmantot bērni.
- Glabāt izstrādājumu un tā strāvas vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Šo izstrādājumu drīkst lietot personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, kā rīkoties ar izstrādājumu, ja tām ir nodrošināta uzraudzība vai instrukcijas par ierīces lietošanu drošā veidā un tās izprot ar tās lietošanu saistītos apdraudējumus.
- Nekad neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo izstrādājumu.

### Elektrodrošība

- Vienmēr turiet strāvas vadu aiz strāvas kontaktdakšas, nevelciet aiz strāvas vada.

- Nenovietojiet mēbeles vai citus smagus priekšmetus uz strāvas vada un nesalieciet vadu, īpaši pie strāvas kontaktdakšas.
  - Lai nesabojātu izstrādājumu, novietojiet strāvas vadu virs karstām vai asām vietām vai malām.
  - Neizmantojiet adaptera kontaktdakšas vai pagarinātājus, kas neatbilst piemērojamajiem drošības standartiem, un nemanipulējiet ar strāvas vadu!
  - Ja ir bojāts strāvas vads, tad, lai izvairītos no apdraudējuma, tas ir jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa darbiniekam vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.
  - Nekad netiniet strāvas vadu mezglā vai arī nesasieniet to kopā ar citiem vadiem.
  - Strāvas vads ir jānovieto tā, lai neviens tam nevarētu uzkāpt vai aiz tā paklupt. Pastāv traumu gūšanas risks.
  - Izstrādājums ir jāsalabo, ja tas ir sabojāts, korpusā ir iekļuvis šķidrums vai kāds priekšmets, izstrādājums tika pakļauts lietus vai mitruma iedarbībai, nedarbojas pareizi vai tika nomests zemē.
  - Dūmu, neparastu trokšņu vai smaku gadījumā nekavējoties atvienojiet izstrādājuma strāvas vadu no kontaktligzdas. Šādos gadījumos pārtrauciet izstrādājuma lietošanu un nogādājiet uz pārbaudi pie speciālista.
  - Labošanas darbus drīkst veikt tikai ražotājs, servisa darbinieks vai līdzīgi kvalificēta persona.
  - Nekad neatveriet produkta korpusu.
  - Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā izstrādājums paliks ieslēgts un atsāks darboties, tiklīdz atkal būs pieejama strāva. Vienmēr atvienojiet izstrādājumu no kontaktligzdas strāvas padeves pārtraukuma gadījumā.
  - Pārtrauciet produkta lietošanu, ja ierīce vai tās piederumi ir bojāti.
- ⚠ BRĪDINĀJUMS!** Nodrošiniet, lai:
- izstrādājumu neietekmētu tieši siltuma avoti (piemēram, sildītāji);
  - izstrādājums neatrastos tiešas saules gaismā vai spēcīgā mākslīgajā gaismā;

- izstrādājums nesaskartos ar izsmidzināmu vai pilošu ūdeni un agresīviem šķīdumiem;
- izstrādājums netiktu izmantots ūdens tuvumā un, galvenais, lai tas netiktu iegremdēts šķīdumā. Nenovietojiet ar šķīdumu pildītus priekšmetus, piemēram, vāzes vai dzērienus uz izstrādājuma vai blakus tam.
- uz izstrādājuma vai tā tuvumā neatrastos neviens atklātas uguns avots (piemēram, degošas sveces);
- izstrādājumā neiekļūtu svešķermeņi;
- izstrādājums netiktu pakļauts pārmērīgam triecienam vai vibrācijai;
- izstrādājums netiktu pakļauts ekstremālām temperatūras svārstībām, jo pretējā gadījumā var veidoties kondensāts un izraisīt elektrisko īssavienojumu. Ja izstrādājums tika pakļauts ekstremālām temperatūras svārstībām, tad pirms tā ieslēgšanas uzgaidiet (apmēram 2 stundas), kamēr tas sasniedz istabas temperatūru.

## **Eksploatācija**

### **⚠ UZMANĪBU! Traumas gūšanas risks!**

- Izstrādājuma lietošanai izmantojiet tikai komplektācijā iekļautos piederumu komponentus.
- Raugiet, lai garie mati, kaklasaites un vaļīgs apģērbs neatrastos rotējošā asmens tuvumā, kur tas var aizķerties.
- Nekad nepieskarieties ar rokām pie rotējošā asmens.
- Pirms piederumu nomaiņas vai tuvošanās detaļām, kas lietošanas laikā atrodas kustībā, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas avota.
- Vienmēr atvienojiet izstrādājumu no strāvas padeves avota, ja atstāsīt to bez uzraudzības, pirms salikšanas, izjaukšanas un pirms tīrīšanas.
- Asmens ir ļoti ass. Nekad neturiet rokas blakus asmenim. Pēc izstrādājuma izslēgšanas mehānisms turpina griezties vēl dažas minūtes. Pagaidiet, kamēr asmens apstājas!

- Izstrādājuma nepareiza lietošana var izraisīt traumas, piemēram, varat sagriezt pirkstus vai gūt citas nopietnas traumas.

### **⚠ UZMANĪBU! Traumu gūšanas risks!**

Nekad nestumiet mazus pārtikas produktu gabaliņus apļveida asmens virzienā **3** ar kailām rokām! Vienmēr izmantojiet komplektā iekļauto bīdītāju **1**. Pretējā gadījumā varat gūt traumas.

- Šis izstrādājums ir jāizmanto ar uzstādītu slīdni **1** un atlieku turētāju **2**, izņemot gadījumus, kad tas nav iespējams šķēlēs sagriežamā produkta izmēra un formas dēļ.
- Nekad neizmantojiet izstrādājumu bez apļveida asmens.
- Pirms produkta lietošanas vienmēr turiet asmeņu konusus **3** savās vietās.
- Nekad nemēģiniet sagriezt šādus produktus:
  - Iepakoti vai saldēti pārtikas produkti
  - Ledus gabaliņi
  - Pārtikas produkti ar kauliem
  - Rieksti čaumalāsTas var sabojāt izstrādājumu.

- Vienmēr atvienojiet strāvas kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas pēc lietošanas vai arī gadījumos, kad izstrādājums tiek atstāts bez uzraudzības.

- Novietojiet izstrādājumu uz cietas un līdzenas virsmas, nenovietojiet uz izstrādājuma nevienu priekšmetu.
- Izstrādājums nav paredzēts lietošanai ļoti karstās, mitrās vai putekļainās telpās. Noskaidrojiet, kāda ir izstrādājuma darbības temperatūru un mitrumu.

**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Traumu gūšanas risks nepareizas lietošanas gadījumā. Rīkojoties ar asajiem griezējasmehānismiem, iztukšojot tvertnes un veicot tīrīšanu, jāievēro piesardzība.

### **Tīrīšana**

- Pirms izstrādājuma tīrīšanas vienmēr atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Nekad neiegremdējiet izstrādājumu ūdenī un neturiet to zem tekoša ūdens, lai nomazgātu.
- Vienmēr pirms asmens noņemšanas atvienojiet izstrādājumu no strāvas kontaktligzdas.

- Vienmēr notīriet izstrādājumu un tā piederumus (skatiet sadaļu „Tīrīšana un kopšana”).
- Nelietojiet piederumus, kas nav piegādāti kopā ar ierīci.

## ● Pirmā lietošanas reize

**⚠ BRIESMAS DZĪVĪBAI ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENA DĒĻ!** Nelietojiet izstrādājumu blakus izlietnei, kurā piepildīts ūdens!

- Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- Notīriet izstrādājumu un tā piederumus (skatiet sadaļu „Tīrīšana un kopšana”).
- Novietojiet izstrādājumu uz līdzenas un tīras virsmas. Produktam ir neslidošas kājiņas statīva nostiprināšanai.

## ● Lietošana

### Spirālveida griezējs

- Novietojiet piedziņas ieliktni [4] uz motora bloka [7].
- Ievietojiet vēlamos asmens konusus [3] un iespraudiet tos piedziņas ieliktnī [4].

**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Asmens konusus [3] asmeņi ir asi; paceliet asmeņu konusus [3] tikai aiz plastmasas daļām.

- Novietojiet uzpildes piltuvi [2] motora bloka [7] augšdaļā un pagrieziet to pulksteņrādītāja kustības virzienā, līdz tā taustāmi nofiksējas savā vietā.

**Piezīme:** ja uzpildes piltuve [2] nav nofiksēta vietā, produkts nevar darboties.

- Ievietojiet savākšanas trauku [8] motora blokā [7], lai savāktu pārtiku pēc tās spirālveida sagriešanas, sarīvēšanas vai griešanas šķēlēs.
- Atrītiņiet vēlamo kabeļa garumu no kabeļu glabātuves [6].
- Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

**Piezīme.** Izmantojot produktu spirālveida veidošanai: Uzlieciet attiecīgo pārtikas gabalu uz bīdītāja [1].

**Piezīme.** Iesma balstam uz bīdītāja [1] ir asas malas.

- Ievietojiet pārtiku ar bīdītāju [1] uzpildīšanas piltuvē [2]. Ievietojot ēdienu piltuvē [2], pārliecinieties, vai tas ir centrēts. Ieslēdziet izstrādājumu, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu [5].

**Piezīme:** Viegli piespiediet bīdītāju [1] pie sastāvdaļām, lai pārtika saskartos ar asmeņu konusiem [3].

- Pēc griešanas izslēdziet izstrādājumu, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu [5].

### Spirālveida griezēja noņemšana

- Pirms spirālveida griezēja noņemšanas pārliecinieties, vai izstrādājums ir izslēgts, un atvienojiet to no kontaktligzdas.
- Izņemiet asmens konusus [3], viegli piespiežot tos no apakšas. (B attēls)
- Brīdinājums! Asmens konusus [3] asmeņi ir asi; paceliet asmeņu konusus [3] tikai aiz plastmasas daļām.

### Lāpstiņu konusu pārskats [3]

- Griešanai spirālē vispiemērotākie augļi un dārzeņi ir ar stingru tekstūru, iegarenu formu un diametru mazāku par 60 mm. Ja augļiem un dārzeņiem ir lielāks diametrs (>60 mm), sagrieziet tos apmēram 52 mm lielos gabaliņos. Ja augļi un dārzeņi ir pārāk mazi (<35 mm), tie nav piemēroti griešanai.
- Šis izstrādājums nav paredzēts īpaši mikstu augļu un dārzeņu apstrādei.
- Izmantojiet citrusaugļu sulu spiedi, lai izspiestu greipfrūtu, apelsīnu, laimu un citronu.

**Piezīme.** Tabulā uzskaitītie pārtikas produkti kalpo kā vadlīnijas; produktu var izmantot arī citu pārtikas produktu apstrādei. Tā kā pārtikas cietība var atšķirties, ieteicams izmantot asmeņu konusus [3].

Pārtika (neapstrādāta)	1 - Tagliatelle	2 - Linguine	3 - Spaghetti
Ābols (izņemiet serdi)	✓ (Ieteicamais)		-
Bumbieris (izņemiet serdi)	✓ (Ieteicamais)	✓	-
Brokoļu kāts	✓ (Ieteicamais)	✓	✓
Burkāns	✓	✓	✓
Kartupeļi	✓	✓	✓
Gurķis (cieta konsistence)	✓	✓	✓
Saldais kartupelis	✓	✓	✓
Sarkanie redīsi	✓	✓	✓
Redīsi	✓	✓	✓
Kabacītis	✓	✓	✓

## ● Izslēgts režīms

- Pēc pievienošanas elektrotīklam izstrādājums pāriet izslēgtā režīmā, ja netiek veiktas nekādas darbības.
- Kad esat pabeidzis lietot izstrādājumu, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu [5], lai to izslēgtu; izstrādājums atgriežas izslēgtā režīmā.

## ● Citrusaugļu sulas spiedējs

- Piestipriniet sieta turētāju [12] pie snīpa [13], to nedaudz pagriežot.
- Ievietojiet sieta turētāju [12] ar snīpi [13] motora blokā [7].
- Ievietojiet vēlamo presēšanas konusu [9]/[10] sietiņā [11], kas piestiprināts pie motora bloka [7], un pagrieziet pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai to cieši nostiprinātu.

**Piezīme.** Izstrādājumu nevar darbināt, ja sietiņš [11] nav kārtīgi nofiksēts.

**Piezīme.** Mazais presēšanas konuss [10] atrodas lielajā presēšanas konusā [9]. Ja jāizmanto mazais presēšanas konuss [10], nospiediet uz leju abus pretējos padziļinājumus un noņemiet lielo presēšanas konusu [9].

Ja tiek izmantots lielais presēšanas konuss [9], tas jāpiestiprina pie mazā presēšanas konusa [10]. Tas nofiksējas vietā.

- Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
- Lai ieslēgtu izstrādājumu, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu [5].
- Iespietiet pārgriezta citrusaugļa griezuma virsmu spiešanas konusā [9]/[10].
- Izspiestā sula plūst caur sietiņu [11] uz savākšanas trauku [8].

**Piezīme.** Regulāri rīriet sietiņu [11], lai novērstu pārplūšanu.

- Ieslēdziet izstrādājumu, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu [5].

**Piezīme.** Vēlreiz dažas sekundes nospiediet spiešanas konusu [9]/[10], lai atlikušā sula iztecētu snīpi [13].

## ● Sulu spiedes noņemšana

- Pirms sulu spiedes noņemšanas pārliecinieties, vai izstrādājums ir izslēgts, un atvienojiet to no kontaktligzdas.
- Izņemiet savākšanas trauku [8] no izstrādājuma.
- Izņemiet presēšanas konusu [9]/[10] no izstrādājuma.

- Izņemiet sietiņu [11] no izstrādājuma, uzmanīgi pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam.
- Noņemiet sietiņa turētāju [12] kopā ar snīpi [13], viegli piespiežot no apakšas. (B attēls)

## ● Tīrīšana un kopšana

### ⚠ **BĪSTAMI! Elektriskās strāvas trieciena risks!**

Pirms izstrādājuma tīrīšanas vai apkopes veiciet tālāk norādītās darbības. Izvelciet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas.

### ⚠ **Bīstami! Elektriskās strāvas trieciena risks!**

Nemērciet izstrādājumu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.

### ⚠ **UZMANĪBU! Traumas gūšanas risks!**

Asmens konusi [3] ir ļoti asi. Nekad neturiet asmens konusus [3] aiz griešanas virsmas, bet gan aiz plastmasas daļas.

### ⚠ **UZMANĪBU! Traumas gūšanas risks!**

Noņemot un piestiprinot asmens konusus [3], lūdzu, vienmēr turiet asmens konusu [3] plastmasas daļu un izvairieties pieskarties asmens malām.

### ⚠ **UZMANĪBU! Traumas gūšanas risks!**

Asmens konusi [3] var izkrist no izstrādājuma, ja tas nav pareizi uzstādīts. Salikšanas laikā nofiksējiet mehānismu pareizi.

## ● INFORMĀCIJA

- Pirms tīrīšanas atvienojiet strāvas kontaktdakšu.
- Tīriet izstrādājumu uzreiz pēc tam, kad tas ir atdzisis. Motora bloku [7] nekad nedrīkst ievietot ūdenī, to tikai noslaukiet ar mitru drānu. Ja nepieciešams, uzlejiet uz lupatiņas saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Pēc tam noslaukiet korpusu ar mitru lupatiņu bez mazgāšanas līdzekļa.

- Visas noņemamās detaļas (bīdītājs [1], uzpildes piltuve [2], asmeņu konusi [3], piedziņas ieliktnis [4], savākšanas trauks [8], presēšanas konusi [9]/[10], sietiņš [11], sietiņa turētājs [12]) ir piemērotas mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.
- Pēc tīrīšanas ļaujiet visām detaļām nožūt.

### **Asmens konusu [3] tīrīšanas laikā**






- Tīrot asmeņu konusus [3] un iesma balstu, uzmanieties no asā asmens un malām. Izmantojot komplektā iekļauto tīrīšanas birsti [14], turiet tikai asmeņu konusu [3] plastmasas daļu.

**Piezīme.** Ieteicams uzmanīgi noīrīt asmeņu konusus [3] ar siltu tekošu ūdeni.

### **Citrusaugļu sulu spiedes tīrīšanas laikā.**

- Tīrot sietiņu [11], snīpi [13], atkārtoti spiediet sūkni, lai izskalotu mikstuma atlikumus.

**Piezīme.** Pirms ievietošanas trauku mazgājamajā mašīnā noīrīiet sietiņu [11], sietiņa turētāju [12] un snīpi.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

## ● Uzglabāšana

- Izstrādājums pirms uzglabāšanas ir jānotīra.
- Ja nepieciešams, uzmanīgi ievietojiet un uzglabājat vadu tā uzglabāšanas nodaļījumā [6].
- Uzglabājiet izstrādājumu bērniem nepieejamā vietā. Pastāv traumu gūšanas risks, ko rada asie asmens konusi [3].
- Uzglabājiet izstrādājumu oriģinālajā iepakojumā, kad to neizmantojat.
- Uzglabājiet izstrādājumu sausā vietā.

## ● **Receptes**

### ● **Klasiskās cukini nūdeles (Zoodles) ar marinādes mērci.**

#### **Sastāvdaļas:**

2	Lieli cukini
1 glāze	Marinara mērces
1 ēd.k.	olīveļļas
-	smalki sarīvēta Parmas siera
-	sāls
-	piparu

#### **Instrukcijas:**

1. Cukini sagriež spirālveida nūdeļu formā.
2. Uzkaršē olīveļļu pannā uz vidējas uguns.
3. Pievieno zoodles un sautē 2–3 minūtes, līdz tās ir mikstas.
4. Ielej marinādes mērci, samaisa, lai uzkaršētu.
5. Pievieno sāli un piparus pēc garšas. Pārkausa ar parmezānu un pasniedz nekavējoties.

### ● **Ķiploku un sviesta saldo kartupeļu nūdeles**

#### **Sastāvdaļas:**

1	Liels saldais kartupelis (nomizoti)
2 ēd.k.	sviesta
2 daiviņas	ķiploka (sasmalcināta)
-	Svaigi pētersīļi
-	sāls

#### **Instrukcijas:**

1. Saldo kartupeli sagriež spirālveida nūdelēs.
2. Izkausējiet sviestu pannā uz vidējas uguns. Pievieno ķiploku un vāra 1 minūti, līdz tas kļūst smaržīgs.
3. Pievieno saldo kartupeļu nūdeles. Sautē 5–7 minūtes, līdz mikstas.
4. Apkaisa ar sāli un pārkausa ar svaigiem pētersīļiem.

### ● **Gurķu nūdeļu salāti ar citronu-dillju mērci**

#### **Sastāvdaļas:**

2	Lieli gurķi
¼ glāze	Grieķu jogurts
1 ēd.k.	Citrona sulas
1 ēd.k.	Svaigas dilles (sasmalcinātas)
-	sāls
-	piparu

#### **Instrukcijas:**

1. Sagriež gurķus spirālveida formā. Nosusina tos ar papīra dvieli, lai noņemtu lieko ūdeni.
2. Bļodā sajauc grieķu jogurtu, citronu sulu, dilles, sāli un piparus.
3. Samaisa gurķu nūdeles ar mērci. Pirms pasniegšanas atdzesē 10 minūtes.

### ● **Ātrā Pad Thai ar burkānu un paprikas nūdelēm**

#### **Sastāvdaļas:**

2	Burkāni (nomizoti)
1	Paprika (bez serdes)
2 ēd.k.	Zemesriekstu sviests
1 ēd.k.	Sojas mērce
1 ēd.k.	laima sulas
1 ēd.k.	Medus

#### **Instrukcijas:**

1. Burkānus un papriku sagriež spirāles formā.
2. Mazā bļodā sakul kopā zemesriekstu sviestu, sojas mērci, laima sulu un medu, lai pagatavotu mērci.
3. Samaisa neapstrādātas dārzena nūdeles ar mērci, līdz tās ir vienmērīgi pārklātas. Pārkausa ar sasmalcinātiem zemesriekstiem (pēc izvēles).

## ● Ābolu "lentes" salāti ar kanēli

### Sastāvdaļas:

2 kraukšķ.	Āboli (piemēram, Honeycrisp vai Granny Smith)
1 ēd.k.	Citrona sulas
1 ēd.k.	Medus
šķipsniņa	kanēļa

### Instrukcijas:

1. Ābolus sagriež spirāles formā (izmantojiet 8 mm asmens konusu [3], kas veido lentveida nūdeles).
2. Ābolu šķēles nekavējoties apviļā ar citronu sulu, lai tās nekļūtu brūnas.
3. Applaka ar medu un pārkaisa ar kanēli. Pasniedz kā veselīgu desertu vai uzkodu.

## ● Biešu nūdeļu un kazas siera salāti

### Sastāvdaļas:

2-3 neapstrādātas	bietes (nomizotas)
1 ēd.k.	oliiveļļas
1 ēd.k.	balzametīķa
-	drupināts kazas siers
-	valrieksti

### Instrukcijas:

1. Neapstrādātas bietes sagriež spirālē (uzmanieties, tās var notraipīties!).
2. Saputo ar oliveļļu un balzametīķi.
3. Samaisa biešu nūdeles ar mērci. Pārkaisa ar sadrupinātu kazas sieru un valriekstiem.

## ● Desu un Zoodles panna

### Sastāvdaļas:

2	Kabači (spirālveida)
2	Iepriekš pagatavotas desas (sagrieztas)
½ glāze	Ķiršu tomāti (pārgriezti uz pusēm)
1 ēd.k.	Itāļu garšvielas

### Instrukcijas:

1. Pannā apcep desas šķēles, līdz tās kļūst brūnas. Pievieno ķiršu tomātus un vāra 2 minūtes.
2. Pievieno cukini nūdeles un itāļu garšvielas. Apcep vēl 2-3 minūtes, līdz zoodles ir siltas, bet joprojām stingras. Pasniedz.

## ● Karija kokosriekstu kartupeļu nūdeles

### Sastāvdaļas:

2	Lieli kartupeļi (nomizoti)
½ glāze	Kokosriekstu piens
1 ēd.k.	Karija pulveris
-	sāls

### Instrukcijas:

1. Sagriež kartupeļus spirālē. Noskalo nūdeles aukstā ūdenī, lai noņemtu lieko cieti.
2. Pannā uzkaršē kokosriekstu pienu un karija pulveri.
3. Pievieno kartupeļu nūdeles, pārklāj ar vāku un vāra uz lēnas uguns 5-7 minūtes, līdz tās ir mīkstas. Pievieno sāli pēc garšas.

## ● Vienkāršas pesto kartupeļu nūdeles (nevārītas)

### Sastāvdaļas:

2-3	Kartupeļi (nomizoti)
2 ēd.k.	pesto (veikalā nopērkams)
1 ēd.k.	oliiveļļas
	Parmas siers

### Instrukcijas:

1. Sagriež kartupeļus spirālē. Kārīgi noskalo un nosusina.
2. Uzkaršē oliveļļu lielā pannā uz vidējās uguns. Pievieno kartupeļu nūdeles un vāra 8-10 minūtes, ik pa laikam apmaisot, līdz tās ir mīkstas un nedaudz kraukšķīgas.
3. Noņem no uguns un iemaisa pesto, līdz tas ir pārklāts. Pārkaisa ar parmezānu.

## ● Klasiskais greipfrūtu un medus 'Twist'

### Sastāvdaļas:

1 liels	rozā greipfrūts
1 liels	apelsīns (piemēram, Navel vai Valencia)
1 tējkarote	medus, vai pēc garšas
-	Ledus gabaliņi
-	Svaigas piparmētras zariņš garnēšanai (pēc izvēles)

### Instrukcijas:

1. Greipfrūtu un apelsīnu rūpīgi nomazgā. Pārgriez tos šķērsām uz pusēm.
2. Izmanto citrusaugļu sulu spiedi, izspiež sulu no katras augļa puses.
3. Iemaisa medu svaigi spiestā sulā, līdz tas pilnībā izšķīst.
4. Uzpilda glāzi ar ledu, pārlej ar sulu un garnē ar piparmētras zariņu. Pasniedz uzreiz.

## ● Utilizācija

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.



Šķirojot atkritumus, ievērojiet marķējumus uz iepakojuma materiāliem, kas ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un numuriem (b) ar šādu nozīmi:  
1-7: plastmasas / 20-22: papīrs un kartons / 80-98: saistvielas.



Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.



Kad izstrādājums ir nolietots, vides aizsardzības nolūkā neizmetiet to sadzīves atkritumos, bet gan veiciet pienācīgu utilizāciju. Informāciju par atkritumu nodošanas vietām un to darbalaikiem varat saņemt savā pašvaldībā.

## ● Garantija

Izstrādājums bija izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlinijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgas tiesības.

Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarīšanas datumu. Uzglabājiet oriģinālo pirkuma čeku drošā vietā, jo tas ir nepieciešams kā pirkuma dokumentāls pierādījums.

Par visiem bojājumiem vai trūkumiem, kas jau eksistē uz pirkuma izdarīšanas brīdi, nekavējoties jāziņo pēc izstrādājuma izpakošanas.

Ja 3 gadu laikā, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu, izstrādājumam parādīsies kāds materiālu vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Garantijas laiks nepagarināsies uz notikušās garantijas prasības pamata. Tas attiecas arī uz aizvietotām un salabotām daļām.

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietpratīgi lietots vai apkopts.

Garantija sedz materiālu un ražošanas defektus. Šī garantija neattiecas ne uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam, un līdz ar to ir uzskatāmas par nolietojuma daļām (piemēram, baterijas, akumulatori, šļūtenes, kārtīdži), ne uz plīstošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

## ● Rīcība garantijas gadījumā

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājiet kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 525165\_2507).

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.

Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

## ● Serviss

LV **Serviss Latvijā**

Tālr.: 8000 5808














E-pasts: [owim@lidl.lv](mailto:owim@lidl.lv)



<b>Liste der verwendeten Piktogramme</b> .....	Seite 116
<b>Einleitung</b> .....	Seite 117
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	Seite 117
Lieferumfang .....	Seite 117
Teileliste .....	Seite 117
Technische Daten .....	Seite 117
<b>Allgemeine Sicherheitshinweise</b> .....	Seite 118
<b>Inbetriebnahme</b> .....	Seite 122
<b>Bedienung</b> .....	Seite 122
<b>Ausgeschalteter Modus</b> .....	Seite 124
<b>Zitruspresse</b> .....	Seite 124
<b>Entfernen der Saftpresse</b> .....	Seite 124
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite 124
<b>INFO</b> .....	Seite 124
<b>Lagerung</b> .....	Seite 125
<b>Rezepte</b> .....	Seite 125
Klassische Zucchini-Nudeln [Zudeln] mit Marinara .....	Seite 125
Süßkartoffelnudeln in Knoblauchbutter .....	Seite 126
Gurkennudelsalat mit Zitronen-Dill-Dressing .....	Seite 126
Schnelles Pad Thai mit Karotten- und Paprikanudeln .....	Seite 126
„Apfelband“-Salat mit Zimt .....	Seite 126
Rote-Bete-Nudeln- und Ziegenkäsesalat .....	Seite 127
Wurst- und Zudel-Kasserolle .....	Seite 127
Kartoffelnudeln in Kokosnuss-Currysoße .....	Seite 127
Einfache Pesto-Kartoffelnudeln (ohne Kochen) .....	Seite 127
Klassischer Grapefruit- und Honig-Twist .....	Seite 127
<b>Entsorgung</b> .....	Seite 128
<b>Garantie</b> .....	Seite 128
Abwicklung im Garantiefall .....	Seite 129
Service .....	Seite 129

## 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><b>GEFAHR!</b> 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><b>WARNUNG!</b> 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><b>VORSICHT!</b> 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><b>HINWEIS:</b> 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><b>Hz</b></p>	<p>Hertz (Netzfrequenz)</p>		<p>Sicherheitshinweise Gebrauchsanweisung</p>
	<p>Schieber <b>1</b>, Einfülltrichter <b>2</b>, 3 Schneidkegel <b>3</b>, Antriebseinsatz <b>4</b>, Auffangbehälter <b>8</b>, Großer Presskegel <b>9</b>, Kleiner Presskegel <b>10</b>, Sieb <b>11</b>, Siebhalter <b>12</b> und Ausgusstülle <b>13</b> sind spülmaschinengeeignet.</p>	<p><b>W</b></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](http://www.lidl-service.com) herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website ([www.lidl-service.com](http://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 SchalenDiese 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	Olivensöl
-	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 Minzzweig 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

### DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)

### AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 447744

E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)

### BE **Service Belgien**

Tél.: 0800 12089

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

### CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

