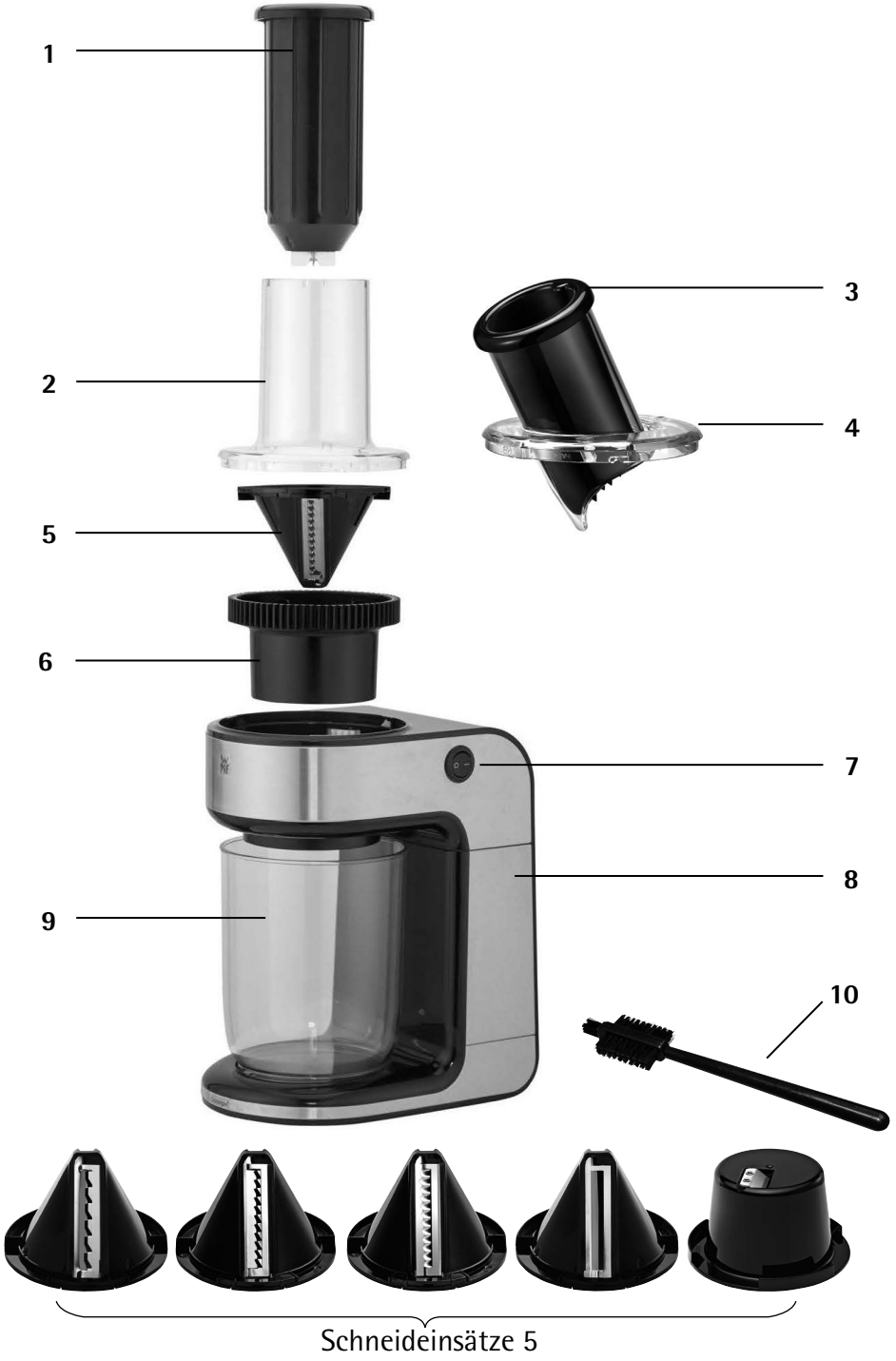
KULT Pro

Spiralschneider mit 5er-Multi-Schneideset





de	Gebrauchsanweisung	4
en	Operating Manual	10
fr	Mode d'emploi	17
it	Istruzioni per l'uso	23
es	Instrucciones de uso	29
nl	Gebruiksaanwijzing	35
da	Brugsanvisning	41
sv	Användarguide	47
fi	Käyttöohje	53
no	Bruksanvisning	59



Aufbau Spiralschneider

1 Stopfer für den vertikalen Einfüllstutzen zum Spiralisieren
2 Vertikaler Einfüllstutzen zum Spiralisieren
3 Stopfer für den schrägen Einfüllstutzen zum Raspeln und Schneiden
4 Schräger Einfüllstutzen zum Raspeln und Schneiden
5 Schneideinsätze
6 Schneideinsatz-Halter
7 Start-/Stopp-Taste
8 Motoreinheit
9 Auffangbehälter
10 Spülbürste

Design of the spiral cutter

1 Plunger for the vertical filler tube for spiralising
2 Vertical filler tube for spiralising
3 Plunger for the diagonal filler tube for grating and slicing
4 Diagonal filler tube for grating and slicing
5 Cutting inserts
6 Cutting insert holder
7 Start/stop button
8 Motor unit
9 Collection container
10 Washing-up brush

Composition du coupe-légumes en spirale

1 Poussoir pour la tubulure de remplissage verticale afin de couper en spirale
2 Tubulure de remplissage verticale pour couper en spirale
3 Poussoir pour la tubulure de remplissage en biais pour râper et découper
4 Tubulure de remplissage en biais pour râper et découper
5 Plaquettes de coupe
6 Support pour plaquette de coupe
7 Bouton Marche/arrêt
8 Bloc moteur
9 Récipient collecteur
10 Brosse à vaisselle

Struttura tagliaverdura a spirale

1 Calcatoio per l'imbuto verticale per tagliare a spirale
2 Imbuto verticale per tagliare a spirale
3 Calcatoio per l'imbuto diagonale per grattugiare e tagliare a fette
4 Imbuto diagonale per grattugiare e tagliare a fette
5 Inserti per tagliare
6 Supporto per inserto per tagliare
7 Tasto Start/Stop
8 Unità motore
9 Recipiente di raccolta
10 Spazzola

Estructura de la cortadora en espiral

1 Alimentador para el tubo de carga colocado en posición vertical para cortar en espiral
2 Tubo de carga colocado en posición vertical para cortar en espiral
3 Alimentador para el tubo de carga colocado en posición transversal para raspar y cortar
4 Tubo de carga colocado en posición transversal para raspar y cortar
5 Accesorios de corte
6 Soporte de accesorio de corte
7 Tecla de inicio/parada
8 Unidad de motor
9 Recipiente colector
10 Cepillo

Onderdelen – Spiraalsnijder

1 Duwer voor het verticale vulstuk om te spiraliseren
2 Verticaal vulstuk om te spiraliseren
3 Duwer voor het schuine vulstuk om te raspen en te snijden
4 Schuin vulstuk om te raspen en te snijden
5 Snij-inzetstukken
6 Houder - Snij-inzetstuk
7 Start-/Stopknop
8 Motoreenheid
9 Opvangreservoir
10 Afwasborstel

Opbygning spiralskærer

1 Stopper til den vertikale indsats til skæring i strimler
2 Vertikal indsats til strimmelskæring
3 Stopper til den skrå indsats til raspning og snitning
4 Skrå indsats til raspning og snitning
5 Skæreindsatser
6 Skæreindsatsholder
7 Start/stopknap
8 Motorenhed
9 Opsamlingsbeholder
10 Opvaskebørste

Spiralskärarens konstruktion

1 Stoppare för det vertikala påfyllningsröret för att göra spiraler
2 Vertikalt påfyllningsrör för att göra spiraler
3 Stoppare för det sneda påfyllningsröret för att strimla och skiva
4 Snett påfyllningsrör för att strimla och skiva
5 Skärinsatser
6 Hållare för skärinsatsen
7 Start-/Stoppknapp
8 Motorenhet
9 Uppsamlingsbehållare
10 Diskborste

Spiraalileikkurin osat

1 Työnnin spiraalileikkuuseen käytettävälle pystysuoralle täyttösuppilolle
2 Spiraalileikkuuseen käytettävä pystysuora täyttösuppilo
3 Työnnin raastamiseen ja leikkuuseen käytettävälle vinolle täyttösuppilolle
4 Raastamiseen ja leikkuuseen käytettävä vino täyttösuppilo
5 Leikkuuyksikkö
6 Leikkuuyksikön pidike
7 Käynnistys-/sammutusnäppäin
8 Moottoriyksikkö
9 Keräysastia
10 Tiskiharjaa

Oppbygning av spiralkutteren

1 Stapper til loddrett materør for spiralskjæring
2 Loddrett materør for spiralskjæring
3 Stapper for skrått materør til rasping og skjæring
4 Skrått materør til rasping og skjæring
5 Kutteinnsatser
6 Kutteinnsatsholder
7 Start-/stoppknapp
8 Motorenhet
9 Oppsamlingsbeholder
10 Børste

Wichtige Sicherheitshinweise

- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich beim Gebrauch bewegen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie nach Verwendung des Zubehöres und des Gerätes alle Flächen/ Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gekommen sind. Bitte befolgen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.

  Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Das Gerät nur gemäß dieser Anleitung verwenden. Unsachgemäßer Gebrauch kann Stromschlag oder andere Gefahrenmomente zur Folge haben.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern sowie beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.

Vor dem Benutzen

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung deshalb vor der Inbetriebnahme sorgfältig. Sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die Garantiehinweise am Ende. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern nur für die Zubereitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen.
Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Nennspannung:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	80 W
Schutzklasse:	II

Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Herdplatten o. Ä. stellen und nicht in der Nähe offener Flammen betreiben.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht ohne Schneideinsatz einschalten.
- Vor Herausnehmen des Schneideinsatzes unbedingt den Stillstand des Motors und des Schneideinsatzes abwarten.
- Vor dem Herausnehmen des Schneideinsatzes den Netzstecker ziehen.
- Transportieren Sie das Gerät nicht mit eingesetztem Schneideinsatz.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Verwenden Sie nur die originalen, im Lieferumfang enthaltenen Schneideinsätze.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
  - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.

  In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- Die Motoreinheit nicht in Wasser tauchen.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Der Spießaufsatz am Stopfer (1,3) ist scharfkantig – Verletzungsgefahr.

Verwendung

Mit dem Spiralschneider mit 5er-Multi-Schneideset können schnell und einfach gesunde Gemüsenudeln, Salate und dekorative Obst- & Gemüse Beilagen zubereitet werden. Zum Spiralisieren lassen sich am besten festere Obst- und Gemüsesorten mit länglicher Form und rundem Durchmesser von 30-60 mm verarbeiten. Zum Raspeln und Schneiden wird ein Durchmesser von 30-40 mm empfohlen. Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung von besonders weichen Obst- und Gemüsesorten (z.B. Aubergine oder gekochte Rote Beete) ausgelegt.

Übersicht Schneideinsätze (5)

Die mitgelieferten Schneideinsätze (5) sind für eine einfache Unterscheidung an der Außenseite mit Nummern markiert:
Schneideinsatz 1: Tagliatelle (ca. 9 mm Klingenbreite)
Schneideinsatz 2: Linguine (ca. 5 mm Klingenbreite)
Schneideinsatz 3: Spaghetti (ca. 3 mm Klingenbreite)
Schneideinsatz 4: Pappardelle (ca. 35 mm Klingenbreite)
Schneideinsatz 5: Tornados (ca. 20 mm Klingenbreite)

Verwendung der Schneideinsätze (5)

Zum Spiralisieren in Verbindung mit dem vertikalen Einfüllstutzen (2):
Schneideinsatz 1-5
Zum Raspeln in Verbindung mit dem schrägen Einfüllstutzen (4):
Schneideinsatz 1-3
Zum Schneiden in Verbindung mit dem schrägen Einfüllstutzen (4):
Schneideinsatz 4

Lebensmittel (roh)	Schneid-einsatz 1	Schneid-einsatz 2	Schneid-einsatz 3	Schneid-einsatz 4	Schneid-einsatz 5
Apfel (ohne Kerngehäuse)	✓	✓ (empfohlen)	-	✓	-
Birne (ohne Kerngehäuse)	✓	✓ (empfohlen)	-	✓	-
Broccoli-Stiel	✓	✓ (empfohlen)	✓	✓	✓
Karotte	✓	✓	-	✓	✓
Kartoffel	✓	✓	✓	✓	✓
Salatgurke (feste Konsistenz)	✓	✓	-	✓	✓
Süßkartoffel	✓	✓	✓	✓	✓
Rettich	✓	✓	✓	✓	✓
Rote Beete	✓	✓	✓	✓	✓
Zucchini	✓	✓	✓	✓	✓

Hinweis: Die in der Tabelle aufgeführten Lebensmittel dienen als Orientierung, es können auch weitere Lebensmittel mit dem Gerät verarbeitet werden. Die Härte der Lebensmittel kann variieren, deswegen handelt es sich bei der Verwendung der Schneideinsätze (5) um Empfehlungen.

Inbetriebnahme

Reinigen Sie vor der Verwendung das Gerät wie im Kapitel „Reinigung und Pflege" beschrieben.

- Legen Sie den Schneideinsatz-Halter (6) in die Motoreinheit (8) ein.
- Wählen Sie den gewünschten Schneideinsatz (5) aus und setzen Sie diesen in die Schneideinsatzhalterung (6).
  Achtung: Die Messer der Schneideinsätze (5) sind scharf, fassen Sie die Schneideinsätze (5) nur am Kunststoff an.
- Platzieren Sie nun den gewünschten Einfüllstutzen (2,4) auf dem Schneideinsatz (5) und rasten diesen mit einer Drehung im Uhrzeigersinn spürbar ein.
  Hinweis: Ohne Einrasten des Einfüllstutzens (2,4) ist es nicht möglich das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Platzieren Sie den transparenten Auffangbehälter (9) im Gerät, um die spiralisierten, geraspelten oder geschnittenen Lebensmittel darin zu sammeln.
- Stecken Sie nun den Netzstecker in die Steckdose.
- Bei der Verwendung zum Spiralisieren: Spießen Sie nun das entsprechende Lebensmittel auf den Stopfer (1) auf.
  Achtung: Der Spießaufsatz des Stopfers (1) ist scharfkantig.
- Füllen Sie das Lebensmittel mit dem dazugehörigen Stopfer (1,3) in den Einfüllstutzen (2,4). Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel mittig eingeführt werden. Schalten Sie das Gerät mithilfe der Start-/Stopp-Taste (7) ein.
  Hinweis: Drücken Sie nur leicht mit dem Stopfer (1,3), so dass die Lebensmittel Kontakt mit dem Schneideinsatz (5) haben.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Schneidevorgang aus, um es erneut zu befüllen.
- Ziehen Sie nach Beendigung des Schneidevorgangs den Netzstecker. Entnehmen Sie den Schneideinsatz (5) durch einen leichten Druck von unten (siehe Bild).



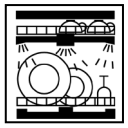
Achtung: Die Messer der Schneideinsätze (5) sind scharf, fassen Sie die Schneideinsätze (5) nur am Kunststoff an.

Nützliche Hinweise

- Reduzieren Sie während dem Schneidevorgang in regelmäßigen Abständen kurz den Druck auf den Stopfer (1,3), um Endlos-Spiralen zu vermeiden. So werden die Gemüse-Nudeln gekürzt und lassen sich anschließend besser portionieren.
- Befüllen Sie den Einfüllstutzen (2,4) immer möglichst senkrecht, so lassen sich beste Ergebnisse erzielen.
- Je ebener die Außenfläche der Lebensmittel ist, desto besser lassen sich Endlos-Spiralen schneiden. Schälen Sie Lebensmittel, wie zum Beispiel Karotten, deshalb vor der Verarbeitung.
- Lebensmittel mit einem Durchmesser größer 60 mm können nicht verarbeitet werden, diese können jedoch durch Abschneiden der Seiten in eine runde Form gebracht und verarbeitet werden.
- Wir empfehlen eine maximale Verarbeitungszeit von 2 Minuten.

Reinigung und Pflege

Nach Gebrauch Netzstecker ziehen. Die Motoreinheit (8) keinesfalls in Wasser tauchen, sondern außen nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Reinigen der Schneideinsätze (5) und des Spießaufsatzes nicht an den scharfen Messern bzw. Kanten verletzen, verwenden Sie deshalb die mitgelieferte Spülbürste (10) und fassen Sie die Schneideinsätze (5) nur am Kunststoff an. Zur einfachen Reinigung können Sie alle abnehmbaren Teile (Stopfer (1,3), Auffangbehälter (9), Einfüllstutzen (2,4), Schneideinsatz-Halter (6) und Schneideinsätze (5)) in die Spülmaschine geben. Wir empfehlen allerdings für eine materialschonende Reinigung die Schneideinsätze (5) mithilfe einer Spülbürste (10) und warmem Spülwasser zu reinigen. Bei zu häufiger Reinigung in der Spülmaschine kann die Schärfe der Klingen abnehmen.

	 **spülmaschinen-geeignet**	 **unter fließendem Wasser abspülbar**	 **feucht abwischen**
Stopfer (1,3)	✓	✓	✓
Auffangbehälter (9)	✓	✓	✓
Einfüllstutzen (2,4)	✓	✓	✓
Schneideinsatz-Halter (6)	✓	✓	✓
Schneideinsätze (5)	✓	✓	✓
Motoreinheit (8)	–	–	✓

Garantie-Information

Für unsere Geräte übernehmen wir gegenüber dem Endkunden eine 24-monatige Haltbarkeitsgarantie. Sie beginnt mit dem Kauf des Gerätes durch den Endkunden und gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.
Ansprüche aus dieser Garantie sind unter Vorlage des Kaufbelegs direkt gegenüber unserem zentralen Kundendienst geltend zu machen.
Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch sowie unterbliebene Pflege.
Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.

CE

Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EG, 2014/30/EG und 2009/125/EG.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.
Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten

Important safety information

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Switch off the appliance and disconnect from the mains supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Always disconnect the appliance from the mains supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- After using the appliance and accessories, clean all surfaces/parts that have come into contact with food. Follow the instructions in the "Cleaning and care" section.
- This appliance is designed for use in households and similar environments such as:
  - in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
  - on agricultural property;
  - by customers in hotels, motels and other residential facilities;
  - in bed-and-breakfast establishments.
    The appliance is not intended for purely commercial use.
- Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use can result in electric shocks and other hazards.
- Be careful of the sharp cutting blades when emptying the container and when cleaning the appliance.

Before use

The appliance may only be used for the intended purpose according to these operating instructions. Therefore, carefully read the instruction manual before operating the appliance. It contains instructions for using, cleaning and caring for the appliance. We accept no liability for any damages caused if this manual is not observed. Keep the operating manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance. The appliance is not intended for commercial use, but only for the preparation of household quantities of food.
Observe the safety information during use.

Technical data

Rated voltage:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Power consumption:	80 W
Protection class:	II

Safety instructions

- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed pursuant to regulations. The supply cable and plug must be dry.
- Do not pull or clamp the connecting cable over sharp edges. Do not leave it dangling and protect it from heat and oil.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as on hotplates or similar areas, and do not operate near naked flames.
- Never pull the mains plug out of the socket by the cable or with wet hands.
- Do not switch on the device without the cutter insert.
- Before removing the cutter insert, always wait for the motor and the cutter insert to stop moving.
- Pull out the mains plug before removing the cutter insert.
- Never transport the device with the cutter insert fitted.
- The appliance must be switched off and disconnected from the mains before accessories or additional parts that move during operation are replaced.
- Only use original cutter inserts as supplied.
- Stop using the appliance and/or pull out the mains plug immediately if:
  - the appliance or power cord is damaged.
  - you suspect that there is a defect after the appliance has fallen or suffered a similar incident. In such cases, arrange for the appliance to be repaired.
- Do not immerse the motor unit in water.
- We accept no liability for any damages caused as a result of misuse, incorrect operation or improper repairs. Warranty payments are also excluded in such cases.
- The appliance is not intended for commercial use.
- The skewer support on the stopper has sharp edges – risk of injury.

Use

The spiral cutter with the 5-part multi-cutter set can be used for the quick and easy preparation of healthy vegetable pasta, salads and decorative fruit and vegetable side dishes. The fruit and vegetables most suitable for spiralising have a firm texture, are an elongated shape and have an approximate diameter of 30-60 mm. A diameter of 30-40 mm is recommended for grating and slicing. The device is not designed for processing particularly soft types of fruit and vegetables (e.g. aubergines or cooked beetroot).

Overview of cutter inserts (5)

The cutter inserts provided are marked with numbers on the outside to make them easy to tell apart:
Cutter insert 1: Tagliatelle (approx. 9 mm blade width)
Cutter insert 2: Linguine (approx. 5 mm blade width)
Cutter insert 3: Spaghetti (approx. 3 mm blade width)
Cutter insert 4: Pappardelle (approx. 35 mm blade width)
Cutter insert 5: Tornados (approx. 20 mm blade width)

Using the cutter inserts (5)

For spiralising in combination with the vertical filler tube (2):
Cutter insert 1-5
For grating in combination with the diagonal filler tube (4):
Cutter insert 1-3
For slicing in combination with the diagonal filler tube (4):
Cutter insert 4

Food (raw)	Cutter insert 1	Cutter insert 2	Cutter insert 3	Cutter insert 4	Cutter insert 5
Apple (remove core)	✓	✓ (recommended)	-	✓	-
Pear (remove core)	✓	✓ (recommended)	-	✓	-
Broccoli stem	✓	✓ (recommended)	✓	✓	✓
Carrot	✓	✓	-	✓	✓
Potatoes	✓	✓	✓	✓	✓
Cucumber (solid consistency)	✓	✓	-	✓	✓
Sweet potato	✓	✓	✓	✓	✓
Red radishes	✓	✓	✓	✓	✓
Radish	✓	✓	✓	✓	✓
Courgette	✓	✓	✓	✓	✓

Note: The foods listed in the table serve as a guide; the appliance can also be used to process other foods. As the hardness of food can vary, the use of cutter inserts (5) is recommended.

Before using for the first time

Clean the device before use as described in the chapter on “Cleaning and Care”.

- Place the the cutter insert holder (6) into the motor unit (8).
- Choose the cutter insert (5) you want and stick it into the rack (6).
  Please note: The blades on the cutter inserts (5) are sharp; pick the cutter inserts up only by the plastic parts.
- Now place the appropriate filler tube (2.4) on the cutting insert (5) and twist it in a clockwise direction until you feel it lock into place.
  Note: If the filler tubes (2,4) are not locked in place, it will not be possible to operate the machine.
- Place the transparent collection container (9) inside the appliance to collect the food after it has been spiralised, grated or sliced.
- Now insert the mains plug into the socket.
- When using the appliance to spiralise: Now spear the relevant piece of food onto the plunger (1).
  Please note: The skewer support on the stopper (1) has sharp edges.
- Insert the food, with the corresponding plunger (1.3), into the filler tube (2.4). Make sure that the food is centred as you insert it into the filler tube. To switch the appliance on, press the start/stop button (7).
  Note: Only press lightly with the stopper (1,3) onto the ingredients so that they are in contact with the insert (5).
- Turn the device off after cutting in order to fill it again.
- Remove the mains plug once you are finished cutting. Take the cutter insert (5) out by pressing gently from underneath (see picture).



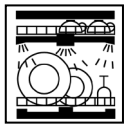
Please note: The blades on the cutter inserts (5) are sharp; pick the cutter inserts up only by the plastic parts.

Useful tips

- Briefly reduce the pressure on the stopper (1,3) at regular intervals during the cutting to stop endless spirals from being created. This way the vegetable noodles will be shorter and easier to portion out.
- Wherever possible you should fill the filler tubes (2,4) vertically to get the best results.
- The more level the outer surface of the food is, the easier the endless spirals are to cut. For that reason, food such as carrots should be sliced before cooking.
- Food with a diameter of more than 60 mm cannot be processed, however they can be made into a round shape by cutting off the sides and then processed.
- We recommend a maximum chopping time of 2 minutes.

Cleaning and care

Remove the mains plug after use. The motor unit (8) should never be placed in water, only wiped down with a damp cloth. Never use abrasive cleaning agents. When cleaning the cutter inserts (5) and the skewer support, be careful not to hurt yourself on the sharp blades and edges; Ideally, use the provided washing-up brush (10), and you must always hold the cutter inserts (5) by the plastic parts. All removable parts (stopper (1,3), collection container (9), filler tubes (2,4), cutter insert holders (6) and cutter inserts (5)) can be placed in the dishwasher to make cleaning easier. However, we recommend gently cleaning the cutter inserts (5) with warm running water and using a washing-up brush (10). Regular washing in the dishwasher may blunt the blades.

	 **Dishwasher safe**	 **Can be rinsed under running water**	 **Wipe with a damp cloth**
Stopper (1,3)	✓	✓	✓
Collection container (9)	✓	✓	✓
Filler tubes (2,4)	✓	✓	✓
Cutter insert holder (6)	✓	✓	✓
Cutter inserts (5)	✓	✓	✓
Motor unit (8)	–	–	✓

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:
  Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:
  blue Neutral
  brown Live
  As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows
  - the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black,
  - the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
    Do not connect any wire to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚, or coloured green or green and yellow.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 3 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 5 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
  If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.

CE

The device complies with the European Directives 2014/35/EG, 2014/30/EG and 2009/125/EG.

At the end of its service life, this product may not be disposed of in the normal household waste, but rather must be disposed of at a collection point for recycling electrical and electronic devices. The materials are recyclable according to their labelling. You make an important contribution to protecting our environment by reusing, recycling or utilising old devices in other ways. Please ask the municipal administration where the appropriate disposal facility is located.

Subject to change.

Consignes de sécurité importantes

- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser ces appareils s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits à l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil, ainsi que son câble d'alimentation, sont à tenir hors de la portée des enfants.
- Arrêtez l'appareil et débranchez-le toujours avant de changer d'accessoire ou de vous approcher de pièces qui sont en mouvement lors du fonctionnement.
- L'appareil doit toujours être débranché en cas d'absence de surveillance, avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- Après avoir utilisé les accessoires et l'appareil, nettoyez toutes les surfaces/pièces qui sont entrées en contact avec les aliments. Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
  - dans des cuisines pour le personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
  - dans des chambres d'hôtes.

  L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.

- N'utilisez l'appareil que conformément aux présentes instructions. Une utilisation non conforme peut entraîner une électrocution ou d'autres dangers.
- Attention en manipulant les lames tranchantes, en vidant le récipient ou en nettoyant.

Avant l'utilisation

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. En conséquence, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant la mise en service. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant du non-respect des consignes. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne. L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel, car il se prête uniquement à la préparation d'aliments dans des quantités domestiques.
Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension nominale :	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	80 W
Catégorie de protection :	II

Consignes de sécurité

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou équivalent et ne pas l'utiliser à proximité d'une flamme nue.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas mettre l'appareil en service sans Plaquette de coupe.
- Avant de retirer la Plaquette de coupe, attendre l'arrêt du moteur et de la Plaquette de coupe.
- Débrancher l'appareil avant de retirer le la Plaquette de coupe.
- Ne transportez ni ne déplacez pas l'appareil avec la Plaquette de coupe employée.
- Avant de remplacer les accessoires ou les pièces supplémentaires qui bougent en état de marche, il faut éteindre et débrancher l'appareil.
- N'utiliser que les plaquettes de coupe originales contenues dans l'emballage.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
  - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés.
  - si l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent. Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.
- Ne pas immerger le Bloc moteur dans l'eau.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant de l'utilisation détournée, de la mauvaise utilisation ou de la réparation inappropriée de l'appareil. Pour de tels cas, toute intervention sous garantie est exclue.
- L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel.
- La brochette du Poussoir est tranchante – Risque de blessure.

Utilisation

Grâce au coupe-légumes en spirale avec set de découpe multiple 5 pièces, vous pouvez préparer rapidement et facilement de saines salades et pâtes de légumes, ainsi que des garnitures décoratives de fruits et légumes. Les variétés de fruits et légumes fermes et de forme oblongue, d'un diamètre rond de 30 à 60 mm, sont les plus faciles à travailler. Pour râper et découper, un diamètre de 30-40 mm est recommandé. L'appareil n'est pas adapté pour la préparation de variétés de fruits et légumes particulièrement mous (par ex. aubergines ou betterave rouge cuite).

Aperçu des tambours de coupe (5)

Des numéros sont marqués sur la face extérieure des plaquettes de coupe fournies pour les différencier facilement :
Plaquette de coupe 1 : Tagliatelles (largeur de lame env. 9 mm)
Plaquette de coupe 2 : Linguines (largeur de lame env. 5 mm)
Plaquette de coupe 3 : Spaghettis (largeur de lame env. 3 mm)
Plaquette de coupe 4 : Pappardelles (largeur de lame env. 35 mm)
Plaquette de coupe 5 : Tornados (largeur de lame env. 20 mm)

Utilisation des éléments de coupe (5)

Pour la découpe en spirale avec la tubulure de remplissage verticale (2) :
Élément de coupe 1-5
Pour râper avec la tubulure de remplissage en biais (4) :
Élément de coupe 1-3
Pour découper avec la tubulure de remplissage en biais (4) :
Élément de coupe 4

Aliments (crus)	Plaquette de coupe 1	Plaquette de coupe 2	Plaquette de coupe 3	Plaquette de coupe 4	Plaquette de coupe 5
Pomme (retirez le cœur)	✓	✓ (recommandé)	-	✓	-
Poire (retirez le cœur)	✓	✓ (recommandé)	-	✓	-
Tige de brocolis	✓	✓ (recommandé)	✓	✓	✓
Carotte	✓	✓	-	✓	✓
Pomme de terre	✓	✓	✓	✓	✓
Concombre (consistance ferme)	✓	✓	-	✓	✓
Patate douce	✓	✓	✓	✓	✓
Radis	✓	✓	✓	✓	✓
Betterave	✓	✓	✓	✓	✓
Courgette	✓	✓	✓	✓	✓

Remarque : La liste d'aliments présentés dans les tableaux n'est pas exhaustive ; vous pouvez également préparer d'autres aliments avec l'appareil. La dureté des aliments peut varier, c'est pourquoi les indications d'utilisation des plaquettes de coupe (5) ne sont que des recommandations.

Mise en service

Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez-le comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

- Placez le support pour Plaquette de coupe (6) dans le Bloc moteur (8).
- Choisissez la Plaquette de coupe (5) souhaitée et placez-la dans le support pour plaquette.
  Attention : les lames des plaquettes de coupe (5) sont tranchantes, ne touchez que la partie en plastique des plaquettes de coupe (6).
- Placez à présent la tubulure de remplissage souhaitée (2,4) sur l'élément de coupe (5) et encliquetez celui-ci en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
  Remarque : Si la tubulure de remplissage (2,4) n'est pas encliquetée, il est impossible de faire fonctionner l'appareil.
- Placez le récipient collecteur transparent (9) dans l'appareil afin d'y récupérer les aliments râpés ou coupés en spirale.
- Vous pouvez maintenant brancher l'appareil.
- Lors de l'utilisation pour découper en spirale : embrochez maintenant l'aliment correspondant sur le poussoir (1).
  Attention : La brochette du poussoir (1) est tranchante.
- Introduisez l'aliment avec le poussoir correspondant (1,3) dans les tubulures de remplissage (2,4). Veillez à ce que les aliments soient introduits au milieu. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt (7).
  Remarque : ne pressez que légèrement les aliments avec le poussoir pour que ces derniers soient en contact avec la Plaquette de coupe (5).
- Éteignez l'appareil après chaque cycle de coupe pour le remplir de nouveau.
- Débranchez l'appareil à la fin du processus de coupe. Retirez la Plaquette de coupe (5) en appuyant légèrement depuis le dessous (voir le dessin).



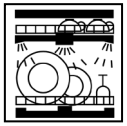
Attention : les lames des plaquettes de coupe sont tranchantes, ne touchez que la partie en plastique des plaquettes de coupe.

Remarques utiles

- Pendant le processus de coupe, réduisez brièvement la pression sur le poussoir (1,3), à intervalles réguliers, afin d'éviter les spirales sans fin. Les pâtes de légumes seront ainsi réduites et seront mieux découpées.
- Remplissez la tubulure de remplissage (2,4) le plus à la verticale possible, afin d'obtenir les meilleurs résultats.
- Plus la surface extérieure de l'aliment est plane, mieux les spirales sans fin seront coupées. Épluchez ainsi les aliments, comme par exemple les carottes, avant de les préparer.
- Les aliments ayant un diamètre supérieur à 60 mm ne peuvent pas être préparés, vous pouvez cependant couper leurs côtés pour leur donner une forme ronde et les préparer ainsi.
- Nous recommandons une durée de traitement maximale de deux minutes.

Nettoyage et entretien

Débrancher l'appareil après l'utilisation. Ne plonger en aucun cas le Bloc moteur (8) dans l'eau, mais l'essuyer à l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. En nettoyant les plaquettes de coupe (5) et la brochette, faites attention à ne pas vous blesser sur les lames ou les arêtes tranchantes, utilisez de préférence une brosse à vaisselle (10) et ne touchez que la partie en plastique des plaquettes de coupe (5). Pour un nettoyage aisé, vous pouvez placer toutes les pièces amovibles (poussoir (1,3), récipient collecteur (9), tubulure de remplissage (2,4), support de Plaquette de coupe (6) et plaquettes de coupe (5)) dans le lave-vaisselle. Pour un nettoyage respectueux des matériaux, nous recommandons cependant de nettoyer les plaquettes de coupe avec une brosse à vaisselle (10) dans de l'eau de vaisselle chaude. Le nettoyage fréquent au lave-vaisselle risque d'atténuer le tranchant des lames.

	 **compatible avec le lave-vaisselle**	 **rinçable à l'eau courante**	 **essuyer avec un chiffon humide**
Poussoir (1,3)	✓	✓	✓
Récipient collecteur (9)	✓	✓	✓
Tubulure de remplissage (2,4)	✓	✓	✓
Support pour Plaquette de coupe (6)	✓	✓	✓
Plaquette de coupe (5)	✓	✓	✓
Bloc moteur (8)	–	–	✓



L'appareil est conforme aux Directives Européennes 2014/35/CE, 2014/30/CE et 2009/125/CE.



Au terme de son utilisation ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur identification. Grâce à la réutilisation, le recyclage de matériaux ou d'autres formes de recyclage des vieux appareils vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.
Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Sous réserve de modifications

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Queste apparecchiature possono essere utilizzate da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini.
- Spegnere l'apparecchio e togliere sempre la spina prima di sostituire gli accessori o di avvicinare delle parti che si muovo durante l'utilizzo.
- L'elettrodomestico deve essere sempre scollegato dalla presa di corrente nei seguenti casi: quando rimane incustodito, prima del montaggio e dello smontaggio o della pulizia.
- Se il cavo di allacciamento alla rete è guasto, è necessario richiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore, onde evitare pericoli.
- Terminato l'utilizzo degli accessori e dell'apparecchio, pulire tutte le superfici/parti che sono state a contatto con gli alimenti. Seguire le indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
  - in cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri settori commerciali;
  - in tenute agricole;
  - da clienti in hotel, motel e altri impianti di soggiorno;
  - in bed & breakfast.

  Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.
- Usare il dispositivo solo conformemente a queste istruzioni. L'uso inadeguato può provocare shock elettrici o altri rischi.
- Prestare la massima attenzione alle lame affilate in fase di svuotamento della brocca e durante la pulizia.

Prima dell'uso

L'apparecchio deve essere adoperato solo per l'uso previsto, seguendo le presenti istruzioni per l'uso. A tal fine, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso prima della messa in servizio. Esse forniscono istruzioni per l'utilizzo, la pulizia e la cura dell'elettrodomestico. In caso di inosservanza, non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni. Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'elettrodomestico, consegnarle all'utente successivo insieme all'apparecchio. Questo apparecchio non è destinato a un uso commerciale, ma solo per la preparazione di alimenti in quantità consuete per un utilizzo in ambiente domestico.
Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Dati tecnici

Tensione nominale:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Potenza assorbita:	80 W
Classe di protezione:	II

Istruzioni per la sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e il connettore devono essere asciutti.
- Non tirare o incastrare il cavo di collegamento contro spigoli taglienti, non lasciarlo sospeso e proteggerlo dal calore e dall'olio.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre e simili e non metterlo in funzione in prossimità di fiamme libere.
- Non staccare la spina dalla presa, tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non accendere l'apparecchio senza inserto per tagliare.
- Attendere assolutamente il completo arresto del motore e dell'inserto per tagliare prima di estrarre l'inserto stesso.
- Prima di rimuovere l'inserto per tagliare staccare la spina.
- Non trasportare o spostare l'apparecchio con l'inserto per tagliare montato.
- Prima di sostituire i pezzi di ricambio o gli accessori che si muovono durante il funzionamento, è necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- Utilizzare esclusivamente gli inserti da taglio originali, inclusi nella confezione.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
  - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono guasti
  - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.

  In questi casi far riparare l'apparecchio.
- Non immergere l'unità motore nell'acqua.
- Non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni in caso di utilizzo per scopi diversi da quelli previsti, per un uso errato oppure in caso di riparazione non professionale. In questi casi sono escluse anche le prestazioni di garanzia.
- Questo apparecchio non è destinato a un uso commerciale.
- Lo spiedo del calcatoio ha spigoli molto vivi: pericolo di lesioni.

Utilizzo

Con il tagliaverdura con set multiuso a 5 funzioni preparate facilmente e rapidamente piatti sani di spaghetti di verdure, insalate e contorni decorativi con verdure e frutta. I risultati migliori si ottengono con frutta e verdura dalla consistenza compatta, con forma allungata e con un diametro di 30-60 mm. Per grattugiare e per tagliare a fette si consiglia un diametro di 30-40 mm. L'apparecchio non è adatto a lavorare frutta e verdura particolarmente morbida (per es. melanzane o barbabietole cotte).

Panoramica inserti per tagliare (5)

Gli Inserti per tagliare (5) contenuti nella confezione sono contrassegnati sul lato esterno con dei numeri:
Inserto per tagliare 1: Tagliatelle (larghezza della lama 9 mm circa)
Inserto per tagliare 2: Linguine (larghezza della lama 5 mm circa)
Inserto per tagliare 3: Spaghetti (larghezza della lama 3 mm circa)
Inserto per tagliare 4: Pappardelle (larghezza della lama 35 mm circa)
Inserto per tagliare 5: Tornados (larghezza della lama 20 mm circa)

Come utilizzare gli inserti per tagliare (5)

Per tagliare a spirale usando l'imbuto verticale (2):
inserto per tagliare 1-5
Per grattugiare usando l'imbuto diagonale (4):
inserto per tagliare 1-3
Per tagliare a fette usando l'imbuto diagonale (4):
Inserto per tagliare 4

Alimento (crudo)	Inserto per tagliare 1	Inserto per tagliare 2	Inserto per tagliare 3	Inserto per tagliare 4	Inserto per tagliare 5
Mela	✓	✓ (consigliato)	-	✓	-
Pera	✓	✓ (consigliato)	-	✓	-
Gambo di broccolo	✓	✓ (consigliato)	✓	✓	✓
Carota	✓	✓	-	✓	✓
Patate	✓	✓	✓	✓	✓
Cetriolo da insalata (consistenza compatta)	✓	✓	-	✓	✓
Patate dolci	✓	✓	✓	✓	✓
Rafano	✓	✓	✓	✓	✓
Barbabietola rossa	✓	✓	✓	✓	✓
Zucchini	✓	✓	✓	✓	✓

Nota: gli alimenti riportati in tabella sono solo un esempio indicativo, l'apparecchio consente la lavorazione anche di altri alimenti. La durezza degli alimenti può variare, di conseguenza l'indicazione dell'inserto per tagliare (5) è semplicemente un consiglio.

Prima messa in servizio

Pulire l'apparecchio prima dell'uso, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

- Inserire il supporto dell'inserto per tagliare (6) nell'Unità motore (8).
- Scegliere l'inserto per tagliare (5) e inserirlo nel supporto (6) relativo.
  Attenzione: gli Inserti per tagliare (5) sono molto affilati, afferrarli sempre sulla parte in plastica.
- Posizionare a questo punto l'imbuto prescelto (2.4) sull'inserto per tagliare (5) e ruotarlo in senso orario fino ad avvertire uno scatto.
  Nota: se l'imbuto (2,4) non è bloccato correttamente l'apparecchio non può essere messo in funzione.
- Posizionare il recipiente trasparente (9) nell'apparecchio per raccogliere gli alimenti tagliati a spirale, a fette o grattugiati.
- A questo punto inserire la spina nella presa.
- Come tagliare a spirale: infilzare l'alimento scelto sul calcatoio (1).
  Attenzione: lo spiedo del calcatoio (1) ha spigoli molto vivi.
- Inserire l'alimento nell'imbuto (2.4) utilizzando l'apposito calcatoio (1.3). Fare in modo che gli alimenti siano introdotti nella parte centrale. Accendere l'apparecchio premendo il tasto di Avvio/Arresto (7).
  Avvertenza: spingere gli alimenti solo leggermente con il calcatoio (1,3) in modo che restino a contatto con l'inserto per tagliare (5).
- Spegnere l'apparecchio dopo ogni fase di lavoro per riempirlo nuovamente.
- Al termine della lavorazione estrarre la spina elettrica. Estrarre l'inserto per tagliare (5) applicando una leggera pressione dal basso (vedi immagine):



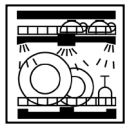
Attenzione: gli Inserti per tagliare (5) sono molto affilati, afferrarli sempre sulla parte in plastica.

Informazioni utili

- Durante la lavorazione ridurre momentaneamente e con intervalli regolari la pressione sul calcatoio (1,3) per evitare delle spirali senza fine. La pasta di verdure sarà così più corta e potrà essere porzionata meglio.
- Riempire l'imbuto sempre (2,4) verticalmente per ottenere risultati ottimali.
- Più uniforme è la superficie esterna dell'alimento e più facile è realizzare delle spirali senza fine. Di conseguenza, prima della lavorazione, pelare per esempio le carote.
- Non è possibile lavorare gli alimenti con un diametro superiore a 60 mm, potranno comunque essere adattati tagliandoli con un coltello per ottenere una forma arrotondata.
- Si consiglia un tempo di lavorazione massimo di 2 minuti.

Pulizia e manutenzione

Estrarre la spina dopo l'uso. Non immergere assolutamente l'Unità motore (8) in acqua, ma pulire solo la superficie esterna con un panno umido. Non usare detergenti abrasivi. Fare particolare attenzione a non ferirsi durante la pulizia degli Inserti per tagliare (5) e dello spiedo, molto affilati, afferrarli sempre solo sulla parte in plastica e utilizzare una spazzola (10) per stoviglie per lavarli. Per una pulizia ancora più semplice lavare in lavastoviglie tutte le parti mobili (calcatoio (1,3), recipiente (9), imbuto (2,4), supporto dell'inserto per tagliare (6) e inserto per tagliare (5)). Consigliamo una pulizia delicata degli Inserti per tagliare (5) con acqua calda saponata e una spazzola (10) per stoviglie. Il lavaggio troppo frequente in lavastoviglie potrebbe pregiudicare l'affilatura delle superfici da taglio.

	 **adatto per lavastoviglie**	 **lavabile con acqua corrente**	 **pulire con un panno umido**
Calcatoio (1,3)	✓	✓	✓
Recipiente di raccolta (9)	✓	✓	✓
Imbuto (2,4)	✓	✓	✓
Supporto per inserto per tagliare (6)	✓	✓	✓
Inserti per tagliare (5)	✓	✓	✓
Unità motore (8)	–	–	✓

L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/CE, 2014/30/CE e 2009/125/CE.

Alla fine del suo ciclo di vita non buttare il prodotto nella spazzatura domestica, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici. I materiali possono essere riciclati in conformità con la loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero e ad altre forme di recupero di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente. Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

Con riserva di modifiche

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios para usarlo solo si lo hacen bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y los cables de conexión fuera del alcance de los niños.
- Apague el aparato y desconecte siempre el enchufe de la red antes de cambiar los accesorios o de acercarse a piezas que se mueven durante el funcionamiento.
- El aparato deberá ser desconectado de la red retirando el enchufe cuando no esté vigilado y antes de desmontarlo o limpiarlo.
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por personal cualificado para evitar cualquier peligro.
- Luego de la utilización, limpie todas las superficies y piezas del aparato y los accesorios que hayan estado en contacto con alimentos. Siga las indicaciones contenidas en el capítulo “Limpieza y cuidados”.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
  - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
  - en fincas agrícolas;
  - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
  - en pensiones con desayuno.

  No está diseñado para el uso meramente industrial.
- Utilice el aparato solo de conformidad con estas instrucciones de uso. El uso incorrecto puede tener como consecuencia una descarga eléctrica u otro tipo de peligros.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, así como al vaciar el recipiente y limpiarlo.

Antes de usarlo

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Lea atentamente estas instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento. En ellas encontrará indicaciones para el uso, la limpieza y el mantenimiento correctos del mismo. No nos responsabilizamos de los daños que puedan producirse por un uso no conforme al previsto. Guarde bien estas instrucciones y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato. El aparato no es apto para el uso industrial, sino solo para preparar alimentos en cantidades usuales en el hogar.
Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	80 W
Clase de protección:	II

Indicaciones de seguridad

- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- No tire del cable de conexión cuando éste se encuentre sobre bordes afilados ni lo aprisione, no deje que cuelgue y protéjalo del calor y del aceite.
- No ponga el aparato a funcionar sobre superficies calientes, como placas de cocina o lugares similares, y manténgalo alejado de las llamas abiertas.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable o con las manos mojadas.
- Nunca ponga el aparato en funcionamiento sin el suplemento de corte.
- Antes de quitar el suplemento de corte, espere sin excepciones a que se detenga el motor y el suplemento de corte.
- Antes de retirar el suplemento de corte, desconecte el enchufe de red.
- No transporte ni mueva el aparato con el suplemento de corte colocado.
- Antes de reemplazar algún accesorio o pieza adicional que se mueva durante el funcionamiento, debe apagar el aparato y desconectarlo de la red.
- Utilice únicamente los suplementos de corte originales incluidos en el envío.
- No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
  - El aparato o el cable de red están dañados,
  - Tenga la sospecha de que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.

  En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- No sumerja la unidad de motor en agua.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.
- El aparato no se ha diseñado para el uso comercial.
- El suplemento de pincho del alimentador es afilado: ¡riesgo de lesiones!

Utilización

Con el cortador en espiral equipado con el juego de corte múltiple de 5 accesorios puede preparar rápidamente saludables espaguetis de verdura, ensaladas y decorativas guarniciones de frutas y verduras. Los alimentos más adecuados para cortar en espiral son tipos de frutas y verduras firmes con formas alargadas y diámetros redondos de 30-60 mm. Para raspar y cortar se recomienda un diámetro de 30-40 mm. El aparato no está diseñado para el procesamiento de tipos de frutas y verduras particularmente blandas (berenjenas o remolachas hervidas, por ejemplo).

Vista general de los accesorios de corte (5)

Para poder distinguirlos con facilidad, los accesorios de corte (5) están identificados con números en la parte exterior:
Accesorio de corte 1: Tagliatelle (ancho de la hoja de aprox. 9 mm)
Accesorio de corte 2: Linguini (ancho de la hoja de aprox. 5 mm)
Accesorio de corte 3: Espagueti (ancho de la hoja de aprox. 3 mm)
Accesorio de corte 4: Pappardelle (ancho de la hoja de aprox. 35 mm)
Accesorio de corte 5: Tornados (ancho de la hoja de aprox. 20 mm)

Uso de los accesorios de corte (5)

Para cortar en espiral en combinación con el tubo de carga colocado en posición vertical (2):
Accesorios de corte 1-5
Para raspar en combinación con el tubo de carga colocado en posición transversal (4):
Accesorios de corte 1-3
Para cortar en combinación con el tubo de carga colocado en posición transversal (4):
Accesorio de corte 4

Alimento (crudo)	Accesorio de corte 1	Accesorio de corte 2	Accesorio de corte 3	Accesorio de corte 4	Accesorio de corte 5
Manzana (retire el núcleo)	✓	✓ (recomendado)	-	✓	-
Pera (retire el núcleo)	✓	✓ (recomendado)	-	✓	-
Tallo de brócoli	✓	✓ (recomendado)	✓	✓	✓
Zanahoria	✓	✓	-	✓	✓
Patata	✓	✓	✓	✓	✓
Pepino (consistencia firme)	✓	✓	-	✓	✓
Batata	✓	✓	✓	✓	✓
Rábano	✓	✓	✓	✓	✓
Remolacha	✓	✓	✓	✓	✓
Berenjenas	✓	✓	✓	✓	✓

Indicación: Los alimentos presentados en la tabla sirven como orientación, también se pueden procesar otros alimentos con el aparato. Como la dureza del alimento puede variar, estas son simplemente recomendaciones de uso para los accesorios de corte.

Puesta en funcionamiento

Antes de usarlo, limpie el aparato tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidados".

- Coloque el soporte de accesorio de corte (6) en la Unidad de motor (8).
- Elija el accesorio de corte deseado y colóquelo en el soporte de accesorio de corte (6).
  Atención: las cuchillas de los accesorios de corte (5) son afiladas, toque el accesorio de corte (5) únicamente por el plástico.
- Coloque el tubo de carga que desee (2,4) sobre el accesorio de corte (5) y gírelo una vez en el sentido de las agujas del reloj hasta que sienta que encastra.
  Indicación: si no se encastra el tubo (2,4) de carga no es posible poner en funcionamiento el aparato.
- Coloque el recipiente colector transparente (9) en el aparato para recoger en él los alimentos cortados en espiral, raspados o cortados.
- Ahora inserte el enchufe en la toma de corriente.
- Cuando se usa para cortar en espiral: Clave el alimento correspondiente en el alimentador (1).
  Atención: el suplemento de pincho del alimentador (1) es afilado.
- Introduzca el alimento con el alimentador correspondiente (1,3) en el tubo de carga (2,4). Asegúrese de que los alimentos se introduzcan centrados. Encienda el aparato mediante la tecla de inicio/parada (7).
  Indicación: presione únicamente de modo ligero los ingredientes con el alimentador (1,3) para que entren en contacto con el accesorio de corte (5).
- Apague el aparato después de cada procedimiento de corte para volver a llenarlo.
- Desenchufe el aparato una vez finalizado el procedimiento de corte. Quite el accesorio de corte (5) presionándolo ligeramente hacia abajo (véase la imagen).



Atención: las cuchillas de los accesorios de corte (5) son afiladas, toque el accesorio de corte únicamente por el plástico.

Indicaciones útiles

- Reduzca brevemente la presión sobre el alimentador (1,3) a intervalos regulares durante el procedimiento de corte para evitar espirales sin fin. De este modo se acortan las espirales de verdura y a continuación se pueden dividir mejor en porciones.
- Para obtener los mejores resultados, siempre que sea posible llene el tubo de carga (2,4) de manera vertical.
- Cuanto más lisa sea la superficie exterior del alimento, mejor se podrán cortar espirales sin fin. Por este motivo se recomienda mondar antes de su preparación alimentos tales como las zanahorias.
- Los alimentos con un diámetro superior a los 60 mm no se pueden procesar, por lo que se recomienda recortar sus laterales para darles una forma redondeada y así procesarlos.
- Recomendamos un tiempo de procesamiento máximo de 2 minutos.

Limpieza y cuidados

Retire el enchufe después del uso. Nunca sumerja la Unidad de motor (8) en agua; deberá limpiarse en el exterior solamente con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos. Cuando limpie los accesorios de corte (5) y el suplemento de pincho, preste atención a no cortarse con las cuchillas afiladas ni los bordes; por ello lo ideal es utilizar un cepillo (10) para la vajilla y sujetar los suplementos de corte (5) por el plástico. Para una limpieza sencilla, todas las piezas desmontables (alimentador (1,3), Recipiente colector (9), tubo de carga (2,4), soporte de accesorio de corte (6) y accesorios de corte(5)) son aptas para el lavavajillas. Sin embargo, para una limpieza que no dañe los materiales, le recomendamos lavar los accesorios de corte (5) con agua tibia y con ayuda de un cepillo (10) para la vajilla. Si se lavan demasiado a menudo en el lavavajillas, las cuchillas pueden desafilarse.

	 **apto para lavavajillas**	 **se puede limpiar con agua corriente**	 **limpieza con paño húmedo**
Alimentador (1,3)	✓	✓	✓
Recipiente colector (9)	✓	✓	✓
Tubo de carga (2,4)	✓	✓	✓
Soporte de accesorio de corte (6)	✓	✓	✓
Accesorios de corte (5)	✓	✓	✓
Unidad de motor (8)	–	–	✓

El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/CE, 2014/30/CE y 2009/125/CE.

No tire este aparato a un contenedor normal; llévelo a un punto de recogida de material eléctrico y electrónico. Según su identificación, los materiales podrán volver a utilizarse. Al reutilizar, aprovechar los materiales o reciclar de otro modo los electrodomésticos usados está ayudando a proteger el medio ambiente. Consulte la ubicación de los puntos de recogida disponibles con su autoridad legal.

Sujeto a modificaciones

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Apparaten mogen door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en de stroomkabel moeten op een voor kinderen niet toegankelijke plaats worden bewaard.
- Het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken, voordat u de accessoires wisselt of delen uitneemt die tijdens het gebruik te dicht op elkaar bewegen.
- Het apparaat dient bij niet aanwezig toezicht en voor het monteren, het demonteren en het reinigen te allen tijde van de stroomvoorziening gescheiden te worden.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, diens klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen. Dit om enig risico op gevaar te voorkomen.
- Reinig na het gebruik van de accessoires en het apparaat alle oppervlakken en onderdelen die met levensmiddelen in aanraking zijn gekomen. Volgt u alstublieft de instructies in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
  - in de keuken door medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
  - bij agrarische bedrijven;
  - door klanten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
  - in pensions met ontbijt.

  Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.

- Het apparaat mag uitsluitend volgens deze handleiding worden gebruikt. Ondeskundig gebruik kan een elektrische schok of andere risicovolle momenten tot gevolg hebben.
- Wees voorzichtig in de omgang met de scherpe messen en bij het legen van de opvangbak tijdens het schoonmaken.

Vóór het gebruik

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Leest u deze gebruiksaanwijzing daarom zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Ze bevat aanwijzingen voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Wanneer u de gebruiksaanwijzing niet in acht neemt, zijn wij niet aansprakelijk voor eventuele schade. Berg de gebruiksaanwijzing goed op en geef hem samen met het apparaat aan een volgende gebruiker. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik, maar alleen voor de bereiding van levensmiddelen in voor huishoudens gebruikelijke hoeveelheden.
Neem bij gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Vermogen:	80 W
Veiligheidsklasse:	II

Veiligheidsinstructies

- U mag het apparaat alleen op een correct geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet langs scherpe randen loopt of beklemd raakt, laat hem niet naar beneden hangen en bescherm hem tegen hitte en olie.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het niet in de buurt van open vuur.
- U mag de stekker niet aan de kabel en niet met natte handen uit het stopcontact trekken.
- U mag het apparaat niet zonder snij-inzetstuk aanzetten.
- Voor het uitnemen van het snij-inzetstuk moet u absoluut wachten tot de stilstand van motor en het snij-inzetstuk.
- Trek de stroomstekker uit voordat u de snij-inzetstuk uitneemt.
- Transporteer of beweeg het apparaat niet met ingezet snij-inzetstuk.
- Wanneer u accessoires of reserveonderdelen vervangt die tijdens het gebruik bewegen, moet u het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Gebruik alleen de originele, meegeleverde snij-inzetstukken.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
  - het apparaat of de stroomkabel beschadigd is
  - na een val enz. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
    In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.
- De motorunit niet in water onderdompelen.
- Bij onjuist gebruik, verkeerde bediening of onvakkundige reparatie stellen wij ons niet aansprakelijk voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.
- Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- Het spiesopzetstuk op de duwer is scherp - gevaar voor letsels.

Gebruik

Met de spiraalsnijder met 5-delige multisnijset kunnen snel en gemakkelijk gezonde groentepasta, salades en decoratieve bijgerechten van groenten en fruit worden bereid. Om te spiraliseren gebruikt u best vaste fruit- en groentesoorten met een langwerpige vorm en een ronde diameter van 30-60 mm. Om te raspen en te snijden raden wij een diameter van 30-40 mm aan. Het apparaat is niet geschikt voor het snijden van zeer zachte groenten- en fruitsoorten (zoals aubergine of gekookte rode biet).

Overzicht - Snij-inzetstukken (5)

De meegeleverde snij-inzetstukken (5) zijn voor een gemakkelijke herkenning aan de buitenzijde voorzien van een nummer:
Snijinzetstuk 1: Tagliatelle (mesbreedte ca. 9 mm)
Snijinzetstuk 2: Linguine (mesbreedte ca. 5 mm)
Snijinzetstuk 3: Spaghetti (mesbreedte ca. 3 mm)
Snijinzetstuk 4: Pappardelle (mesbreedte ca. 35 mm)
Snijinzetstuk 5: Tornado's (mesbreedte ca. 20 mm)

Gebruik van de snij-inzetstukken (5)

Om te spiraliseren met gebruik van het verticale vulstuk (2):
snij-inzetstuk 1-5
Om te raspen met gebruik van het schuine vulstuk (4):
snij-inzetstuk 1-3
Om te snijden met gebruik van het schuine vulstuk (4):
snij-inzetstuk 4

Voedingsmiddelen (rauw)	Snij-inzetstuk 1	Snij-inzetstuk 2	Snij-inzetstuk 3	Snij-inzetstuk 4	Snij-inzetstuk 5
Appels (verwijderen kern)	✓	✓ (aanbevolen)	-	✓	-
Peren (verwijderen kern)	✓	✓ (aanbevolen)	-	✓	-
Broccoli-stelen	✓	✓ (aanbevolen)	✓	✓	✓
Wortelen	✓	✓	-	✓	✓
Aardappelen	✓	✓	✓	✓	✓
Komkommer (vaste consistentie)	✓	✓	-	✓	✓
Zoete aardappelen	✓	✓	✓	✓	✓
Rammenas	✓	✓	✓	✓	✓
Bieten	✓	✓	✓	✓	✓
Courgettes	✓	✓	✓	✓	✓

Aanwijzing: De in de tabel vermelde voedingsmiddelen dienen ter oriëntatie. Ook andere voedingsmiddelen kunnen met het apparaat worden verwerkt. De hardheid van de voedingsmiddelen kan variëren, daarom worden de snij-inzetstukken slechts als aanbeveling vermeld.

Ingebruikneming

Reinig het apparaat voor het gebruik zoals is beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

- Plaats de houder voor de snij-inzetstukken (6) in de Motoreenheid (8).
- Kies het gewenste snij-inzetstuk (5) en plaats deze in de houder voor de snij-inzetstukken (6).
  Let op: De messen van de snij-inzetstukken (5) zijn scherp. Raak de snij-inzetstukken (5) alleen aan de kunststof aan.
- Plaats nu het gewenste vulstuk (2,4) op het snij-inzetstuk (5) en laat dit hoorbaar vastklikken door het rechtsom vast te draaien.
  Aanwijzing: Zonder het hoorbaar vastklikken van het vulstuk (2,4) is het niet mogelijk om het apparaat te gebruiken.
- Plaats het transparante opvangreservoir (9) in het apparaat om de spiraalvormige, geraspte of gesneden voedingsmiddelen erin op te vangen.
- Steek vervolgens de stekker in het stopcontact.
- Als u het apparaat gebruikt om te spiraliseren: prik nu het betreffende voedingsmiddel op de duwer (1).
  Let op: Het spiesopzetstuk op de duwer (1) is scherp.
- Duw het voedingsmiddel met behulp van de juiste duwer (1,3) in het vulstuk (2,4). Let erop dat de voedingsmiddelen zich in het midden van het vulstuk bevinden. Schakel het apparaat aan met de start-/stopknop (7).
  Aanwijzing: Druk de ingrediënten slechts zachtjes aan met de duwer (1,3), zodat de ingrediënten contact hebben met het snij-inzetstuk (5).
- Na elk snijproces het apparaat uitschakelen, zodat het opnieuw gevuld kan worden.
- Neem na het beëindigen van het snijden de stekker uit het stopcontact. Het snij-inzetstuk (5) uitnemen door aan de onderkant gering te duwen (zie afbeelding).



Let op: De messen van de snij-inzetstukken zijn scherp. Raak de snij-inzetstukken (5) alleen aan de kunststof aan.

Praktische aanwijzingen

- Tijdens het snijproces op regelmatige intervallen de druk kort 1,3) verminderen, zodat geen oneindige spiralen ontstaan. Op deze manier wordt de groentepasta gesneden en kan beter in porties worden verdeeld.
- Indien mogelijk de vulstukken (2,4) altijd verticaal vullen, omdat op deze manier de beste resultaten worden bereikt.
- Hoe vlakker het buitenste oppervlak van het voedingsmiddel is, hoe beter de eindeloze spiralen kunnen worden gesneden. Het is daarom beter om voedingsmiddelen zoals wortelen, eerst te schillen.
- Voedingsmiddelen met een diameter van 60 mm kunnen niet worden verwerkt. Door hiervan echter de zijkanten af te snijden, ontstaat een ronde vorm die wel kan worden verwerkt
- We raden aan om het apparaat maximaal 2 minuten te gebruiken.

Reiniging en onderhoud

Trek de stekker na gebruik uit het stopcontact. Dompel de Motoreenheid (8) in geen geval onder in water, maar veeg deze alleen schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Let erop dat u zich bij het reinigen van de snij-inzetstukken (5) en het spiesopzetstuk niet aan de scherpe messen / kanten bezeert. Wij adviseren daarom om een afwasborstel (10) te gebruiken en de snij-inzetstukken (5) alleen aan de kunststof aan te raken. Voor een gemakkelijke reiniging kunt u alle afneembare delen (duwer (1,3), opvangbak (9), vulstukken (2,4), houder - snij-inzetstukken (6) en de snij-inzetstukken (5)) in de vaatwasmachine plaatsen. Voor een materiaalvriendelijke reiniging adviseren wij echter om de snij-inzetstukken (5) met een afwasborstel (10) en een warm zeepsopje te reinigen. Als ze te vaak in de vaatwasmachine worden gereinigd, zou de scherpheid van de messen kunnen afnemen.

	 **geschikt voor de vaatwasmachine**	 **onder stromend water afspoelen**	 **vochtig afvegen**
Duwer (1,3)	✓	✓	✓
Opvangbak (9)	✓	✓	✓
Vulstukken (2,4)	✓	✓	✓
Houder - Snij-inzetstuk (6)	✓	✓	✓
Snij-inzetstuk (5)	✓	✓	✓
Motoreenheid (8)	–	–	✓



Het toestel is overeenkomstig de Europese richtlijnen 2014/35/EG , 2014/30/EG en 2009/125/EG.

Dit product mag op het einde van zijn levensduur niet bij het normale huishoudafval gezet worden, maar moet naar een verzamelpunt voor het recycleren van elektrische en elektronische toestellen gebracht worden. De materialen zijn conform hun typeplaatje recycleerbaar. Door het recycleren, het hergebruiken van onderdelen of andere vormen van recyclage van versleten toestellen levert u een belangrijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu. Vraag bij het gemeentebestuur naar de bevoegde containerparken.

Wijzigingen voorbehouden

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat kan bruges af personer med nedsat fysisk, sansemotorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og/eller viden, forudsat at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes, og har forstået de farer, der er forbundet med anvendelsen.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes af børn. Apparatet og den tilhørende strømledning skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Sluk apparatet, og træk altid stikket ud, før tilbehørsdele udskiftes, eller før du nærmer dig dele, som bevæger sig ved brug.
- Når apparatet ikke overvåges, og før apparatet samles, skilles ad eller rengøres, skal stikket altid tages ud af stikkontakten.
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Efter anvendelse af apparatet og dets tilbehør rengøres alle flader og dele, der har været i berøring med fødevarerne. Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
  - i køkkener for ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsvirksomheder;
  - på landbrugsbedrifter;
  - af kunder i hoteller, moteller og andre former for beboelse;
  - i Bed & Breakfast-pensionater.

  Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.
- Brug kun apparatet i overensstemmelse med denne vejledning. Ukorrekt brug kan medføre elektrisk stød eller andre farlige situationer.
- Kniven er meget skarp og skal behandles forsigtigt, både når opsamlingsbeholderen tømmes og ved rengøring.

Inden ibrugtagning

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Læs brugsanvisningen grundigt, inden apparatet tages i brug. Brugsanvisningen indeholder anvisninger om brug, rengøring og pleje af apparatet. Ved manglende overholdelse påtager vi os intet ansvar for eventuelle skader. Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt, og videregiv den sammen med apparatet til efterfølgende brugere. Apparatet er ikke til professionel brug, men er tiltænkt til tilberedning af fødevarer i private husholdninger.
Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Tekniske data

Mærkespænding:	220 – 240 V ~ 50-60 Hz
Effektforbrug:	80 W
Kapslingsklasse:	II

Sikkerhedshenvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Ledningen må ikke trækkes over skarpe kanter eller klemmes eller hænge løst ned. Beskyt ledningen imod varmekilder og olie.
- Apparatet må ikke stilles på varme overflader, som f.eks. kogeplader eller lignende steder, og det må ikke anvendes i nærheden af åben ild.
- Træk ikke i ledningen, og berør ikke ledningen eller stikket med våde hænder, når stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Apparatet må ikke tændes uden skæreindsats.
- Vent altid, indtil motoren og skæreindsatsen står helt stille, før skæreindsatsen tages ud.
- Træk stikket ud, før skæreindsatsen tages ud.
- Transportér og bevæg ikke apparatet med isat skæreindsats.
- Før udskiftning af tilbehør eller ekstra dele, der bevæger sig ved brug, skal apparatets stik tages ud af stikkontakten og apparatet være slukket.
- Brug kun de originale, medfølgende skæreindsatse.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
  - Apparatet eller strømledningen er beskadiget.
  - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.

  I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.
- Motorenheden må ikke nedsænkes i vand.
- Ved anvendelse til andre formål end det tilsigtede, forkert betjening eller ukorrekt reparation påtager producenten sig intet ansvar for eventuelle skader. Garantien bortfalder også i disse tilfælde.
- Apparatet er ikke egnet til kommerciel brug.
- Spydenheden på stopperen er skarp – risiko for at komme til skade.

Anvendelse

Med spiralskæreren med allround skæresættet i 5 dele er det muligt hurtigt og enkelt at tilberede sunde grøntsagsnudler, salater og dekorativt frugt- og grøntsagstilbehør. Fastere frugt- og grøntsagssorter med aflang form og rund diameter på 30-60 mm er de bedste at skære i strimler. Der anbefales en diameter på 30-40 mm til at raspe og snitte. Apparatet egner sig ikke til forarbejdning af særdeles bløde frugt- og grøntsagssorter (f.eks. aubergine eller kogte rødbeder).

Oversigt over skæreindsatser (5)

De medfølgende skæreindsatser (5) er markeret udvendigt med numre, så det er nemt at kende forskel på dem:
Skæreindsats 1: Tagliatelle (ca. 9 mm klingebredde)
Skæreindsats 2: Linguine (ca. 5 mm klingebredde)
Skæreindsats 3: Spaghetti (ca. 3 mm klingebredde)
Skæreindsats 4: Pappardelle (ca. 35 mm klingebredde)
Skæreindsats 5: Tournedos pasta (ca. 20 mm klingebredde)

Anvendelse af skæreindsatserne (5)

Til at skære i strimler i forbindelse med den vertikale indsats (2):
Skæreindsats 1-5
Til at raspe med i forbindelse med den skrå indsats (4):
Skæreindsats 1-3
Til at snitte med i forbindelse med den skrå indsats (4):
Skæreindsats 4

Fødevarer (rå)	Skæreindsats 1	Skæreindsats 2	Skæreindsats 3	Skæreindsats 4	Skæreindsats 5
Æble (fjern kerne)	✓	✓ (anbefales)	-	✓	-
Pære (fjern kerne)	✓	✓ (anbefales)	-	✓	-
Broccolistilk	✓	✓ (anbefales)	✓	✓	✓
Gulerod	✓	✓	-	✓	✓
Kartoffel	✓	✓	✓	✓	✓
Salatagurk (fast konsistens)	✓	✓	-	✓	✓
Sød kartoffel	✓	✓	✓	✓	✓
Ræddike	✓	✓	✓	✓	✓
Rødbeder	✓	✓	✓	✓	✓
Squash	✓	✓	✓	✓	✓

Bemærk: De fødevarer, som er anført i tabellen, er blot til orientering. Andre fødevarer kan også forarbejdes med apparatet. Da fødevarernes hårdhed kan variere, er der ved anvendelse af skæreindsatserne tale om anbefalinger.

Ibrugtagning

Før brug rengøres apparatet som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje".

- Læg skæreindsatsholderen (6) i Motorenhed (8) en.
- Vælg den ønskede skæreindsats (5), og monter den i skæreindsatsholderen (6).
  Vigtigt: Skæreindsatsenes (5) knive er skarpe. Tag kun fat i skæreindsatserne (5) på kunststofdelen.
- Anbring nu den ønskede indsats (2.4) på skæreindsatsen (5), og fastgør denne ved at dreje den med uret, indtil den klikker mærkbart på plads.
  Bemærk: Apparatet kan ikke tages i brug, hvis påfyldningsstudsen (2,4) ikke er klikket på plads.
- Anbring den transparente opsamlingsbeholder (9) i apparatet, så de strimlede, raspede eller snittede fødevarer opsamles i den.
- Sæt nu stikket i stikkontakten.
- Ved anvendelse til skæring i strimler: Spid nu den pågældende fødevare på stopperen (1).
  Vigtigt: Spydenheden på stopperen (1) er meget skarp.
- Påfyld fødevaren ved hjælp af den tilhørende stopper (1.3) i indsatsen (2.4). Sørg for, at fødevaren bliver ført ind i midten. Tænd for apparatet ved hjælp af start-/stop-knappen (7).
  Bemærk: Tryk kun let på ingredienserne med stopperen (1,3), så ingredienserne har kontakt med skæreindsatsen (5).
- Sluk apparatet efter hver skæring, så det kan fyldes på ny.
- Træk stikket ud af stikkontakten efter skæringen. Tag skæreindsatsen af ved at trykke let på den nedefra (se billede).



Vigtigt: Skæreindsatsenes knive er skarpe. Tag kun fat i skæreindsatserne (5) på kunststofdelen.

Nyttige henvisninger

- Reducer kort trykket på stopperen i regelmæssige afstande under skæringen (1,3), så endeløse spiraler undgås. Så kortes grøntsagsnudlerne og kan derefter bedre deles i portioner.
- Fyld helst altid påfyldningsstudsen (2,4) lodret, så opnås de bedste resultater.
- Jo mere jævn fødevaren er udvendigt, jo bedre kan endeløse spiraler skæres. Skræl derfor fødevarer som eksempelvis gulerødder før forarbejdningen.
- Fødevarer med en diameter over 60 mm kan ikke forarbejdes, de kan dog forarbejdes ved at skære siderne af i en rund form.
- Vi anbefaler en maksimal forarbejdningstid på 2 minutter.

Rengøring og pleje

Træk stikket ud af stikkontakten efter brug. Motorenhed (8)en må ikke nedsænkes i vand, men kan aftørres udvendigt med en fugtig klud. Brug ikke slibende rengøringsmidler. Pas på ikke at komme til skade på de skarpe knive og spyddet ved rengøring af skæreindsatserne. Brug derfor en opvaskebørste (10), og tag kun fat i skæreindsatserne (5) på kunststofdelen. Alle aftagelige dele (stopper (1,3), opsamlingsbeholder (9), påfyldningsstuds (2,4), skæreindsatsholder (6) og skæreindsatse (5)) kan komme i opvaskemaskinen. Vi anbefaler dog, at skæreindsatserne (5) rengøres skånsomt med en opvaskebørste (10) og varmt opvaskevand for at skåne materialerne. Ved hyppig rengøring i opvaskemaskine kan klingerne miste deres skarphed.

	 **Tåler opvaske-maskine**	 **Kan skylles under rindende vand**	 **Aftørres med fugtig klud**
Stopper (1,3)	✓	✓	✓
Opsamlingsbeholder (9)	✓	✓	✓
Påfyldningsstuds (2,4)	✓	✓	✓
Skæreindsatsholder (6)	✓	✓	✓
skæreindsatser (5)	✓	✓	✓
Motorenhed (8)	–	–	✓

Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2014/35/EG, 2014/30/EG og 2009/125/EG.

Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes i almindeligt husholdningsaffald, men skal afgives på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på et genbrugssted
bidrager du til beskyttelse af miljøet. Spørg din kommune om det nærmeste genbrugssted.

Ret til ændringer forbeholdes

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Apparater kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erforderlig erfarenhet och/eller kunskaper, såvida dessa personer är under uppsikt eller får instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat får inte användas av barn. Apparaten och dess anslutningskabel ska hållas borta från barn.
- Stäng av apparaten och dra alltid ur kontakten innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse under användning.
- Dra alltid ur kontakten från vägguttaget om apparaten lämnas utan uppsikt och vid montering, demontering och rengöring.
- Om kabeln är skadad måste den bytas ut genom tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika skador.
- Efter användning av tillbehören och apparaten ska alla ytor/delar som kommit i beröring med livsmedel rengöras. Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
  - Kök för personal i butiker, på kontor och andra arbetsplatser
  - Jord- och lantbruksmiljö
  - Hotell, motell och liknande anläggningar
  - Bed & Breakfast

  Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.
- Apparaten får endast användas i enlighet med denna användarguide. Otillåten användning kan leda till elektriska stötar eller andra riskmoment.
- Var försiktig vid hanteringen av de vassa knivarna och även vid tömning av behållaren och rengöring.

Före användning

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden. Läs därför noga igenom användarguiden innan du börjar använda apparaten. Guiden innehåller anvisningar för användning, rengöring och skötsel av apparaten. Om dessa anvisningar inte följs, tar vi inget ansvar för eventuella skador. Förvara användarguiden på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den vidare till nästa ägare. Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte, utan enbart för beredning av livsmedel i mängder som är vanliga för hushåll.
Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Tekniska data

Nominell spänning:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Effekt:	80 W
Skyddsklass:	II

Säkerhetsanvisningar

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Kabeln och kontakten måste vara torra.
- Dra eller kläm inte in anslutningskabeln runt skarpa kanter. Låt den inte hänga fritt och skydda den från värme och olja.
- Ställ inte apparaten på heta ytor som plattor och liknande, och inte nära öppen låga.
- Dra inte ur kontakten från vägguttaget om du har våta händer och inte heller genom att dra direkt i kabeln.
- Sätt inte på apparaten utan skärinsats.
- Innan du tar ut skärinsatsen måste du först vänta tills motorn och skärinsatsen har stannat.
- Dra ur kontakten innan du tar ut skärinsatsen.
- Transportera eller förflytta inte apparaten med isatt skärinsats.
- Innan du byter ut sådana tillbehör och maskindelar som rör sig under användning, måste apparaten vara avstängd och bortkopplad från elnätet.
- Använd endast de skärinsatser i original som ingår i leveransen.
- Om följande skulle inträffa, dra genast ur kontakten och använd inte apparaten:
  - Apparaten eller kabeln är skadad.
  - Du misstänker att apparaten kan ha tagit skada på grund av att den fallit i golvet eller liknande.

  I sådana fall ska apparaten lämnas in för lagning.
- Sänk inte ned motorenheten i vatten.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Garantin utesluts också i sådana fall.
- Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte.
- Stopparens spets har vassa kanter – risk för skärskador.

Användning

Med spiralskäraren och multisetet med fem skärinsatser kan man snabbt och enkelt göra nyttiga pastaformade grönsaksstrimlor, sallader och dekorativa frukt- och grönsakstillbehör. För att göra spiraler är det bäst att använda fasta frukt- och grönsakssorter som är avlånga och cirkelformade med en diameter på 30–60 mm. För att strimla och skiva rekommenderas en diameter på 30–40 mm. Apparaten är inte avsedd för mjuka frukt- och grönsakssorter (till exempel auberginer eller kokta rödbetor).

Översikt över skärinsatser (5)

De medföljande skärinsatserna (5) är markerade med nummer på utsidan för att man lätt ska kunna skilja på dem.
Skärinsats 1: Tagliatelle (ca. 9 mm knivbredd)
Skärinsats 2: Linguine (ca. 5 mm knivbredd)
Skärinsats 3: Spaghetti (ca. 3 mm knivbredd)
Skärinsats 4: Pappardelle (ca. 35 mm knivbredd)
Skärinsats 5: Tornados (ca. 20 mm knivbredd)

Användning av skärinsatsen (5)

För att göra spiraler tillsammans med det vertikala påfyllningsröret (2):
Skärinsats 1–5
För att strimla tillsammans med det sneda påfyllningsröret (4):
Skärinsats 1-3
För att skiva tillsammans med det sneda påfyllningsröret (4):
Skärinsats 4

Livsmedel (råa)	Skärinsats 1	Skärinsats 2	Skärinsats 3	Skärinsats 4	Skärinsats 5
Äpple (ta bort kärnan)	✓	✓ (rekommenderas)	-	✓	-
Päron (ta bort kärnan)	✓	✓ (rekommenderas)	-	✓	-
Broccolistjälk	✓	✓ (rekommenderas)	✓	✓	✓
Morot	✓	✓	-	✓	✓
Potatis	✓	✓	✓	✓	✓
Slanggurka (fast konsistens)	✓	✓	-	✓	✓
Sötpotatis	✓	✓	✓	✓	✓
Rättika	✓	✓	✓	✓	✓
Rödbeta	✓	✓	✓	✓	✓
Zucchini	✓	✓	✓	✓	✓

OBS: Livsmedlen i tabellen är bara exempel. Apparaten kan även användas för andra livsmedel. Livsmedlens hårdhet kan variera och därför är detta bara rekommendationer för vilka skärinsatser som kan användas.

Användning

Rengör apparaten enligt beskrivningen i "Rengöring och skötsel" innan du använder den för första gången.

- Placera hållaren för skärinsatsen (6) i motorenheten (8).
- Välj önskad skärinsats och sätt den i skärinsatshållaren.
  Varning: Skärinsatsernas (5) knivar är vassa. Ta endast i skärinsatsernas (6) plastdetaljer.
- Placera nu det önskade påfyllningsröret (2,4) på skärinsatsen (5) och vrid det medurs tills det tydligt hakar fast.
  OBS: Om påfyllningsröret (2,4) inte hakat fast i rätt läge går apparaten inte att starta.
- Sätt den genomskinliga uppsamlingsbehållaren (9) på apparaten för att samla upp de spiralformade, strimlade eller skivade livsmedlen i den.
- Anslut sedan kontakten till ett vägguttag.
- För att göra spiraler: Spetsa därpå fast passande livsmedel på stopparen (1).
  Varning: Stopparens (1) spets har vassa kanter.
  Fyll påfyllningsröret (2,4) med livsmedel med hjälp av den tillhörande stopparen (1,3). Se till att livsmedlet förs in på mitten. Sätt på apparaten med start-/stopp-knappen (7).
  OBS: Tryck bara lätt med stopparen (1,3) på ingredienserna så att de får kontakt med skärinsatsen (5).
- Slå av apparaten mellan varje bearbetning och fyll sedan på livsmedel igen.
- Dra ut kontakten när bearbetningen är färdig. Ta loss skärinsatsen (5) genom att trycka lätt undertill (se bilden).



Varning: Skärinsatsernas (5) knivar är vassa. Ta endast i skärinsatsernas plastdetaljer.

Användbara tips

- Lätta med jämna mellanrum helt kort trycket på stopparen (1,3) under bearbetningen för att undvika att det bildas alltför långa spiraler. Grönsaksstrimlorna blir då lagom korta och går lättare att portionera ut.
- Låt påfyllningsröret alltid vara vertikalt under påfyllningen (2,4) för att uppnå bästa möjliga resultat.
- Ju jämnare ytan på livsmedlet är, desto lättare blir det att skära ut långa spiraler. Skala därför livsmedel som till exempel morötter före bearbetningen.
- Livsmedel med en diameter som överstiger 60 mm kan inte bearbetas, men de kan naturligtvis användas om man skär av sidorna så att de blir runda och lagom breda.
- Vi rekommenderar en maximal bearbetningstid på 2 minuter.

Rengöring och skötsel

Dra ur kontakten efter användning. Motorenheten (8) får absolut inte doppas ner i vatten utan bara torkas av på utsidan med en fuktig duk. Använd inga frätande rengöringsmedel. Var försiktig så att du inte skadar dig när du rengör skärinsatsens (5) vassa knivar och stopparspetsens kanter. Använd därför helst en diskborste (10) och håll bara i plastdetaljerna på skärinsatsen (5). För att underlätta rengöringen kan alla löstagbara delar (stoppare (1,3), uppsamlingsbehållare (9), påfyllningsrör (2,4), hållare för skärinsatser (6) samt skärinsatser (5)) diskas i diskmaskin. För att skona materialet rekommenderar vi likväl att skärinsatserna rengörs med hjälp av diskborste (10) och varmt diskvatten. Om diskmaskin används för ofta vid rengöringen kan knivbladen bli slöa.

	 **Kan diskas i diskmaskin**	 **Kan diskas under rinnande vatten**	 **Torkas med fuktig trasa**
Stoppare (1,3)	✓	✓	✓
Uppsamlingsbehållare (9)	✓	✓	✓
Påfyllningsrör (2,4)	✓	✓	✓
Hållare för skärinsatsen (6)	✓	✓	✓
Skärinsatser (5)	✓	✓	✓
Motorenhet (8)	—	—	✓



Apparaten följer de europeiska reglerna 2014/35/EG, 2014/30/EG och 2009/125/EG.

Denna apparat får inte efter slutet på sin livstid kastas i normalt hushållsavfall, utan måste ges till en insamlingsplats för återanvändning av elektriska och elektroniska produkter.
Materialen kan återvinnas enligt sin märkning. Med återanvändning, återvinning av material och andra former av användning av gammal utrustning ger du ett viktigt bidrag till skydd av vår miljö.
Var god fråga din lokala myndighet om tillgänglig avfallshanteringsplats.

Ändringar förbehållna

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistotulppa aina pistorasiasta ennen tarvikeosien vaihtoa tai ennen käytön aikana liikkuvien osien lähestymistä.
- Laitteen pistotulppa on irrotettava pistorasiasta aina laitteen jäädessä ilman valvontaa sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Jos laitteen verkkojohto vahingoittuu, tulee sen vaihtaminen antaa valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Puhdista tarvikkeen ja laitteen käytön jälkeen kaikki pinnat/osat, jotka ovat olleet kosketuksissa ruoka-aineiden kanssa. Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten:
  - työpaikkakeittiöissä myymälöissä, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä,
  - maatalousalueilla,
  - asiakastiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa,
  - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.

  Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.
- Laitetta saa käyttää vain tämän oppaan mukaisesti. Virheellisestä käytöstä voi aiheutua sähköisku tai muita vaaroja.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi astiaa sekä puhdistaessasi laitetta.

Ennen käyttöä

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Lue sen vuoksi käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Se sisältää tietoa laitteen käytöstä, puhdistamisesta ja huollosta. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana eteenpäin seuraavalle käyttäjälle. Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön, vaan ainoastaan elintarvikkeiden valmistamiseen kotitalouksissa.
Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Tehonkulutus:	80 W
Suojaluokka:	II

Turvallisuusohjeet

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Liitäntäjohdon ja pistokkeen tulee olla kuivia.
- Älä vedä liitäntäjohtoa terävien reunojen yli tai ympäri äläkä anna johdon roikkua reunan yli. Suojaa johto kuumuudelta ja öljyltä.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten liedelle, äläkä käytä sitä avotulen lähellä.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä tai märin käsin.
- Älä kytke laitetta päälle ilman leikkuuyksikköä.
- Odota moottorin ja leikkuuyksikön pysähtymistä ennen kuin irrotat leikkuuyksikön.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen leikkuuyksikön irrottamista.
- Älä kuljeta tai liikuttele laitetta leikkuuyksikön ollessa kiinnitettynä.
- Ennen kuin vaihdat lisävarusteita tai -osia, jotka liikkuvat laitetta käytettäessä, on laite sammutettava ja pistotulppa irrotettava pistorasiasta.
- Käytä vain alkuperäistä, laitteen mukana toimitettua leikkuuyksikköä.
- Älä käytä laitetta ja irrota pistotulppa heti pistorasiasta, jos:
  - laite tai liitäntäjohto on vahingoittunut
  - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.
    Näissä tapauksissa laite tulee toimittaa korjattavaksi.
- Älä upota moottoriyksikköä veteen.
- Jos laitetta käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai väärin tai sille suoritetaan epäasianmukaisia korjauksia, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.
- Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Työntimen varrasosa on terävä – loukkaantumisvaara.

Käyttö

Mit dem Spiralschneider mit 5er-Multi-Schneideset können schnell und einfach gesunde Gemüsenudeln, Salate und dekorative Obst- & Gemüse Beilagen zubereitet werden. Zum Spiralisieren lassen sich am besten festere Obst- und Gemüsesorten mit länglicher Form und rundem Durchmesser von 30-60 mm verarbeiten. Zum Raspeln und Schneiden wird ein Durchmesser von 30-40 mm empfohlen. Laitetta ei ole suunniteltu hyvin pehmeiden hedelmä- ja vihanneslajikkeiden (esim. munakoison tai keitetyn punajuuren) käsittelyyn.

Terien esittely (5)

Laitteen mukana toimitettujen leikkuuyksiköiden (5) ulkosyrjään on merkitty numero, jotta terät on helppo erottaa toisistaan:
Terä 1: Tagliatelle (n. 9 mm teräleveys)
Terä 2: Linguine (n. 5 mm teräleveys)
Terä 3: Spagetti (n. 3 mm teräleveys)
Terä 4: Pappardelle (n. 35 mm teräleveys)
Terä 5: Tornados (n. 20 mm teräleveys)

Terien (5) käyttö

Spiraalileikkuuseen pystysuoran täyttösuppilon (2) yhteydessä:
Terä 1-5
Raastamiseen vinon täyttösuppilon (4) yhteydessä:
Terä 1-3
Leikkuuseen vinon täyttösuppilon (4) yhteydessä:
Terä 4

Elintarvike (raaka)	Terä 1	Terä 2	Terä 3	Terä 4	Terä 5
Omena (poista ydin)	✓	✓ (suositeltu)	-	✓	-
Päärynä (poista ydin)	✓	✓ (suositeltu)	-	✓	-
Parsakaalin varsi	✓	✓ (suositeltu)	✓	✓	✓
Porkkana	✓	✓	-	✓	✓
Peruna	✓	✓	✓	✓	✓
Kurkku (koostumukseltaan kiinteä)	✓	✓	-	✓	✓
Bataatti	✓	✓	✓	✓	✓
Retiisi	✓	✓	✓	✓	✓
Punajuuri	✓	✓	✓	✓	✓
Kesäkurpitsa	✓	✓	✓	✓	✓

Vinkki: Taulukkoon merkityt elintarvikkeet ovat vain esimerkkejä. Laitteella voi käsitellä myös muita elintarvikkeita. Elintarvikkeiden kovuus voi vaihdella, ja siksi terän valintaa koskevat ohjeet (5) ovat vain suosituksia.

Käyttöönotto

Puhdista laite ennen käyttöä kappaleessa "Puhdistus ja huolto" kuvatulla tavalla.

- Aseta leikkuuyksikön pidike (6) moottoriyksikköön (8).
- Valitse haluamasi leikkuuyksikkö (5) ja aseta se leikkuuyksikön pidikkeeseen (6).
  Huomio: Leikkuuyksikön terät (5) ovat teräviä. Tartu vain leikkuuyksikön (5) muoviosiin.
- Sijoita haluamasi täyttösuppilo (2,4) terän (5) päälle ja kiinnitä kääntämällä sitä yksi kierros myötäpäivään.
  Vinkki: Jos täyttösuppilo (2,4) ei lukitu, laitetta ei voi käyttää.
- Aseta läpinäkyvä keräysastia (9) laitteeseen, jotta spiraalileikatut, raastetut tai leikatut ruoka-ainekset kerääntyvät siihen.
- Kytke pistotulppa pistorasiaan.
- Käyttö spiraalileikkuuseen: Paina ruoka-aines kiinni työntimeen (1).
  Huomio: Työntimen varrasosa on terävä (1).
- Syötä ruoka-aines työntimellä (1,3) täyttösuppiloon (2,4). Varmista, että ruoka-aines menee sisään keskitetysti. Käynnistä laite käynnistys-painikkeesta (7).
  Vinkki: Paina kevyesti työnnintä aineksiin, jotta ainekset joutuvat kosketuksiin leikkuuyksikön kanssa.
- Kytke laite pois päältä jokaisen elintarvikkeen leikkaamisen jälkeen, jotta voit täyttää sen uudelleen.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta, kun lopetat elintarvikkeiden käsittelyn. Irrota leikkuuyksikkö (5) painamalla sitä kevyesti alhaalta (katso kuva).



Huomio: Leikkuuyksikön terät (5) ovat teräviä. Tartu vain leikkuuyksikön muoviosiin.

Hyödyllisiä vinkkejä

- Hellitä leikkaamisen aikana työntimeen (1,3) kohdistamaasi painetta säännöllisin väliajoin, jotta spiraalit katkeavat välillä. Tällöin vihannesspagetista tulee lyhyempää ja se on helpompi annostella.
- Täytä täyttösuppilo (2,4) aina mahdollisimman pystysuoraan, jotta saat parhaan leikkuutuloksen.
- Mitä tasaisempi pinta elintarvikkeessa on, sitä paremmin laite leikkaa hyvin pitkiä spiraaleja. Kuori sen vuoksi esimerkiksi porkkanat ennen käsittelyä.
- Laitteella ei voi käsitellä elintarvikkeita, joiden halkaisija on yli 60 mm. Ne on kuitenkin mahdollista leikata sivuilta pyöreään muotoon ja käsitellä sen jälkeen.
- Suosittelemme enimmäiskäsittelyajaksi kahta minuuttia.

Puhdistus ja huolto

Irrota verkkopistoke pistorasiasta käytön jälkeen. Älä koskaan upota moottoriyksikköä (8) veteen, vaan pyyhi se vain kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Varo, ettet loukkaa itseäsi teräviin teriin tai reunoihin, kun puhdistat leikkuuyksikköä (5) ja varrasta. Käytä sen vuoksi tiskiharjaa (10) ja koske vain leikkuuyksikön (5) muoviosiin. Voit puhdistaa kaikki irrotettavat osat (työntimen (1,3), keräysastian (9), täyttösuppilon (2,4), leikkuuyksikön pidikkeen (6) ja leikkuuyksikön (5)) helposti astianpesukoneessa. Suosittelemme kuitenkin leikkuuyksikölle (5) materiaalia säästävää puhdistusta tiskiharjalla (10) sekä lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Terä voi tylsyä, jos leikkuuyksikköä pestään liian usein astianpesukoneessa.

	 **konepesun kestävä**	 **huuhtele juokse-valla vedellä**	 **pyyhi kostealla**
Työnnin (1,3)	✓	✓	✓
Keräysastia (9)	✓	✓	✓
Täyttösuppilo (2,4)	✓	✓	✓
Leikkuuyksikön pidike (6)	✓	✓	✓
Leikkuuyksikkö (5)	✓	✓	✓
Moottoriyksikkö (8)	–	–	✓



Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2014/35/EG, 2014/30/EG og 2009/125/EG.

Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes i almindeligt husholdningsaffald, men skal afgives på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på et genbrugssted
bidrager du til beskyttelse af miljøet. Spørg din kommune om det nærmeste genbrugssted.

Oikeudet muutoksiin pidätetään

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Apparatene kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan oppstå ved bruk.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Slå av apparatet og trekk alltid ut støpselet før du bytter tilbehørsdeler eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
- Støpselet skal alltid trekkes ut når apparatet ikke er under tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- Rengjør alle områder/deler som kommer i kontakt med mat på tilbehøret og apparatet, etter hver gangs bruk. Følg rådene i kapittelet "Rengjøring og vedlikehold".
- Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
  - på kjøkkenet for personale i butikker, kontorer og andre næringsområder
  - i landbruksvirksomheter
  - av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder
  - i pensjonater

  Apparatet er ikke beregnet til utelukkende kommersiell bruk.
- Apparatet skal bare brukes slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Ukyndig bruk kan forårsake elektrisk støt eller andre risikomomenter.
- Vær forsiktig ved håndtering av de skarpe knivene, tømming av beholderen og rengjøring.

Før bruk

Apparatet må bare brukes til de beregnede formålene og i samsvar med denne bruksanvisningen. Les derfor bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk. Den gir informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Hvis denne informasjonen ikke følges, bortfaller vårt ansvar for eventuelle skader. Oppbevar bruksanvisningen godt og gi den videre til neste eier sammen med apparatet. Apparatet er ikke beregnet til næringsbruk, men til tilberedning av mat i vanlige mengder i privathusholdninger.
Ta hensyn til sikkerhetsanvisningene under bruk.

Tekniske data

Nominell spenning:	220–240 V~ 50-60 Hz
Strømforbruk:	80 W
Beskyttelsesklasse:	II

Sikkerhetsanvisninger

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Strømledningen må ikke dras eller klemmes over skarpe kanter. Den må heller ikke henge løst, og den må være beskyttet mot varme og olje.
- Apparatet må ikke settes på varme overflater som kokeplater o.l. eller brukes i nærheten av åpne flammer.
- Støpselet må ikke trekkes ut av stikkontakten etter strømledningen eller med våte hender
- Slå ikke på apparatet uten kutteinnsatsen.
- Vent alltid til motoren og kutteinnsatsen står helt i ro før du tar ut kutteinnsatsen.
- Trekk ut støpselet før du tar ut kutteinnsatsen.
- Ikke transporter eller beveg på apparatet når kutteinnsatsen står i.
- Før du skifter ut tilbehør eller tilleggsdeler som beveger seg under drift, må maskinen være slått av og frakoblet strømnettet.
- Bruk bare kutteinnsatsene som følger med i den originale leveransen.
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
  - apparatet eller strømledningen er skadet
  - det foreligger mistanke om en defekt etter et fall eller lignende.

  I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- Ikke dypp motorenheten i vann.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke noe ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.
- Apparatet er ikke beregnet til næringsbruk.
- Spydinnsatsen på stapperen er skarp – fare for personskade.

Bruk

Med denne spiralskjæreren med multiskjæringssett i 5 deler kan du raskt og enkelt tilberede sunne grønnsaksnudler, salater og dekorativt frukt- og grønnsakstilbehør. Fastere frukt- og grønnsakssorter med langstrakt form og rund diameter på 30–60 mm egner seg best til spiralskjæring. Til rasping og skjæring anbefales det en diameter på 30–40 mm. Apparatet er ikke beregnet for bearbeiding av ekstra myke frukt- og grønnsakssorter (f.eks. aubergine eller kokte rødbeter).

Oversikt over kutteinnsatser (5)

De medfølgende kutteinnsatsene (5) er merket på utsiden med nummer slik at de skal være enkle å bruke riktig:
Kutteinnsats 1: Tagliatelle (ca. 9 mm bredt knivblad)
Kutteinnsats 2: Linguini (ca. 5 mm bredt knivblad)
Kutteinnsats 3: Spagetti (ca. 3 mm bredt knivblad)
Kutteinnsats 4: Pappardelle (ca. 35 mm bredt knivblad)
Kutteinnsats 5: Tornadoform (ca. 20 mm bredt knivblad)

Bruk av kutteinnsatsene (5)

Til spiralskjæring i kombinasjon med det loddrette materøret (2):
Kutteinnsats 1–5
Til rasping i kombinasjon med det skrått monterte materøret (4):
Kutteinnsats 1-3
Til skjæring i kombinasjon med det skrått monterte materøret (4):
Kutteinnsats 4

Matvarer (rå)	Kutteinnsats 1	Kutteinnsats 2	Kutteinnsats 3	Kutteinnsats 4	Kutteinnsats 5
Eple (fjern kjernen)	✓	✓ (anbefales)	-	✓	-
Pære (fjern kjernen)	✓	✓ (anbefales)	-	✓	-
Brokkolistilker	✓	✓ (anbefales)	✓	✓	✓
Gulrot	✓	✓	-	✓	✓
Potet	✓	✓	✓	✓	✓
Agurk (fast konsistens)	✓	✓	-	✓	✓
Søtpoteter	✓	✓	✓	✓	✓
Rettich	✓	✓	✓	✓	✓
Rødbeter	✓	✓	✓	✓	✓
Squash	✓	✓	✓	✓	✓

Merk: Matvarene som står oppført i tabellen er ment som rettledning; du kan også bruke apparatet til andre matvarer. Hardheten i matvarene kan variere, derfor er det kun tale om anbefalinger i forbindelse med kutteinnsatser (5).

Ta i bruk enheten

Før bruk må du sørge for at apparatet er rengjort som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og pleie".
- Plasser kutteinnsatsholderen (6) i motorenheten (8).
- Velg ønsket kutteinnsats (5) og sett den inn i kutteinnsatsholderen (6).
  Viktig: Ta bare på plastdelen til kutteinnsatsene; knivene på innsatsene er svært skarpe!
- Plasser ønsket materør (2,4) på kutteinnsatsen (5) og fest det ved å vri det med klokken til du merker at det sitter godt fast.
  Merk: Uten å vri fast matestussen (2,4) er det ikke mulig å starte apparatet.
- Sett den gjennomsiktige oppsamlingsbeholderen (9) i apparatet for å samle de spiralskårne, revne eller oppkuttede varene i den.
- Sett så støpselet i stikkontakten.
- Ved spiralskjæring: Fest matvarene i spydinnsatsen på stapperen (1).
  Viktig: Spydinnsatsen på stapperen (1) er skarp.
- Fyll materøret (2,4) med varene ved hjelp av den tilhørende stapperen (1,3). Pass på at varene føres inn langs midten. Slå på appartet med start-/stopp-knappen (7).
  Merk: Trykk bare lett med stapperen på ingrediensene, slik at ingrediensene er i kontakt med kutteinnsatsen (5).
- Slå av maskinen etter hver kutting for å fylle den på nytt.
- Trekk ut støpselet etter endt kutting. Ta ut kutteinnsatsen (5) med et lett trykk nedenfra (se bildet).



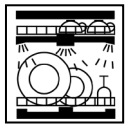
Viktig: Ta bare på plastdelen til kutteinnsatsene (5); knivene på innsatsene er svært skarpe!

Nyttige merknader

- Reduser trykket på stapperen (1,3) kortvarig med jevne mellomrom under kutting for å unngå uendelige spiraler. Da blir grønnsaksnudlene avkortet og kan bedre porsjoneres.
- Fyll matestussen (2,4) alltid så loddrett som mulig, da oppnår du de beste resultatene.
- Jo glattere utsiden av matvarene er, jo lettere kan de kuttes i uendelige spiraler. Skrell derfor matvarer som for eksempel gulrøtter før bearbeiding.
- Matvarer med en diameter over 60 mm kan ikke bearbeides, men kan gis en rund form ved å skjære bort sidene og deretter bearbeides.
- Vi anbefaler en maks. bearbeidingstid på 2 minutter.

Rengjøring og vedlikehold

Trekk ut støpselet etter bruk. Motorenheten (8) må ikke dyppes i vann, men kun tørkes av med fuktig klut. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler. Pass på at du ikke skader deg på de skarpe knivene ved rengjøring av kutteinnsatsen (5) og spydinnsatsen. Ta ikke i de skarpe knivene eller kantene, bruk helst bare en børste (10) og ta bare i plastdelene på kutteinnsatsen (5). For enkel rengjøring kan du legge alle de avtakbare delene (stapper (1,3), oppsamlingsbeholder (9), matestuss (2,4), kutteinnsatsholder (6) og kutteinnsatser (5)) i oppvaskmaskinen. Vi anbefaler imidlertid at kutteinnsatsene (5) vaskes skånsomt i varmt såpevann ved hjelp av oppvaskbørste (10). For hyppig rengjøring i oppvaskmaskin kan føre til at knivbladene blir sløvere.

	 **Egnet for oppvaskmaskin**	 **Kan skylles under rennende vann**	 **Tørkes av med fuktig klut**
Stapper (1,3)	✓	✓	✓
Oppsamlingsbeholder (9)	✓	✓	✓
Matestuss (2,4)	✓	✓	✓
Kutteinnsatsholder (6)	✓	✓	✓
Kutteinnsatser (5)	✓	✓	✓
Motorenhet (8)	–	–	✓



Apparatet er i samsvar med EUs Direktiv 2014/35/EG, 2014/30/ EG og 2009/125/EG.

Etter at dette apparatet ikke lenger kan brukes, er det ikke tillatt å kassere det via det vanlige husholdningsavfallet, men man må levere det til et oppsamlingssted for gjenvinning av elektriske og elektroniske apparater. Materialene kan gjenbrukes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruken, materialresirkulasjon eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag til beskyttelsen av miljøet vårt. Spør det ansvarlige kasseringsorganet i kommuneforvaltningen.

Det gjøres forbehold om endringer

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de

Änderungen vorbehalten IB-16540011-04-1707
type: 0416540011