

SALTER[®]

SINCE 1760

Create
noodle
and ribbon
fruit and veg.
The delicious
way to get
5-a-day!



Spiralizer

The fruit and vegetable slicer

Safety Instructions

Warning: Sharp blades; handle with care.
Keep out of reach of children.

Before First Use

Hand-wash carefully in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

Inserting the Blade

STEP 1: Select a blade from the two different blade options. The straight blade can be used to make ribbons and the serrated blade is perfect for noodles.

STEP 2: Remove the coloured cone from the spiralizer by firmly pulling the two pieces apart.

STEP 3: Insert the chosen blade into the spiralizer handle, ensuring that the blade is aligned with the long part of the handle. Press down to secure the blade into place until it clicks.

Using the Spiralizer

STEP 1: Place the vegetable into the cone of the spiralizer and turn in a clockwise direction. Continue turning the vegetable until the desired amount has been spiralized.

STEP 2: If the vegetable becomes too small, use the cap grip (provided).

Note: The number of consecutive turns will determine the length of the ribbons or noodles produced. However, the strips can occasionally naturally break, resulting in shorter ribbons or noodles.

The spiralizer is ideal for use with fruit and vegetables; foods that work best in the spiralizer include courgettes, carrots and potatoes.

For the best results, always use the largest possible piece that will fit into the spiralizer. Some foods, such as potatoes, may need to be cut down to size.

Cleaning the Spiralizer

Carefully remove the blade from the blade holder before cleaning.

The spiralizer is not dishwasher suitable. Clean the spiralizer and its blades in warm, soapy water with a mild detergent and a soft cloth; do not use harsh or abrasive cleaners or scourers. Rinse and dry thoroughly, immediately after use.

To remove food lodged in the blades, use a soft brush with warm, soapy water.

Certain foods such as carrot may stain the plastic. This has no effect on the functionality of the spiralizer. To remove stains, use a soft cloth to rub a small amount of vegetable oil into the affected area.

Storage

Do not store wet; store in a clean, dry place.

Store the blades carefully and safely. To prevent injury or damage, store the blades in the spiralizer.

Caution: Never touch the blades.

Please retain this information for future reference.

If this product proves unsatisfactory or if you have any further queries, please contact your retailer.

Consignes d'Utilisation

Attention : Lames tranchantes ; manipulez avec soin.
Gardez hors de portée des enfants.

Avant la Première Utilisation

Lavez à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez entièrement.

Insertion de la Lame

ETAPE 1 : Choisissez une des lames des deux options. La lame droite peut être utilisée pour les rubans et la lame crénelée est parfaite pour les nouilles.

ETAPE 2 : Retirez le cône coloré du spiraliseur en tirant sur les deux parties.

ETAPE 3 : Insérez la lame voulue dans la poignée du spiraliseur en vous assurant que la lame soit alignée avec la partie longue du manche. Appuyez dessus pour positionner la lame en sécurité jusqu'à ce qu'elle clique.

Utilisation du Spiraliseur

ETAPE 1 : Placez le légume dans le cône du Spiraliseur et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Continuez de faire tourner le légume jusqu'à avoir la quantité voulue.

ETAPE 2 : Si le légume est trop petit, utilisez le presse-légume fourni.

Note : Le nombre de tours consécutifs déterminera la longueur des rubans et nouilles produits. Toutefois, les rubans peuvent casser naturellement, ce qui pourrait créer des rubans ou nouilles plus courts.

Le Spiraliseur est idéal à utiliser avec une large gamme de fruits et légumes ; les aliments qui fonctionnent le mieux incluent les pommes de terre, patates douces, courgettes, aubergines... Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours la partie la plus grosse qui fonctionnera avec le Spiraliseur. Certains aliments, comme les pommes de terre, doivent être coupés pour réduire leur taille.

Lavage de votre Spiraliseur

Retirez les lames du porte-lame avant de procéder au lavage.

Le Spiraliseur n'est pas adapté au lavage en lave-vaisselle. Lavez le Spiraliseur et les lames dans de l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux et une éponge ; n'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou d'éponge à recurer ; rincez et séchez entièrement.

Pour vous débarrasser de la nourriture logée dans les lames ; utilisez une brosse douce dans de l'eau chaude savonneuse.

Certains aliments comme les carottes peuvent tacher le plastique. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité du Spiraliseur. Pour vous débarrasser des taches, utilisez un chiffon pour frotter un peu d'huile sur la zone affectée.

Rangement

Ne rangez pas mouillé ; rangez dans un endroit propre et sec.

Rangez les lames en acier inoxydable avec soin. Pour éviter toute blessure ou dommage, il est recommandé de ranger les lames dans le Spiraliseur.

Attention : Ne touchez jamais les lames.

Veuillez conserver ces informations pour référence ultérieure.

Si ce produit s'avère non satisfaisant ou si vous avez de plus amples questions, veuillez contacter votre détaillant.

Veiligheidsinstructies

Waarschuwing: Scherpe bladen; met zorg behandelen.

Houd buiten bereik van kinderen

Vóór het Eerste Gebruik

Grondig met de hand wassen in warm zeepachtig water. Spoel af en laat drogen.

Het Blad Insteken

STAP 1: Selecteer een blad uit de twee verschillende bladopties. Het rechte blad kan worden gebruikt voor linten en het gekarteld blad is perfect voor noedels.

STAP 2: Verwijder de gekleurde kegel uit de Spiralizer door beide onderdelen uit te trekken.

STAP 3: Steek het gewenste blad in de handgreep van de Spiralizer. Zorg ervoor dat het blad uitgelijnd wordt met het lange onderdeel van de handgreep. Druk om het blad op zijn plaats vast te houden.

De Spiralizer Gebruiken

STAP 1: Plaats de groente in de kegel van de Spiralizer en draai hem rechtsom. Blijf de groente draaien totdat de gewenste kwantiteit gesneden wordt.

STAP 2: Als de groente te klein wordt, gebruik het dopje (inclusief) om de groente te blijven snijden.

Opmerking: Het aantal opeenvolgende toeren zal de lengte van linten en noedels vaststellen. De strips kunnen echter natuurlijk gebroken worden, kunt u daarheen kortere linten of noedels krijgen.

De Spiralizer is ideaal voor het gebruik met allerlei soorten fruit en groente; het voedsel dat best werkt met de Spiralizer is aardappelen, bataten, courgettes en aubergines. Voor betere resultaten, gebruik altijd de grootste stuk die in de Spiralizer kan passen. Sommige groenten – zoals aardappelen – moet u eerst snijden.

De Spiralizer Reinigen

Verwijder het blad uit de bladhouder vóór het reinigen.

De Spiralizer is niet geschikt voor de vaatwasmachine. Reinig de Spiralizer in warm zeepachtig water met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek; gebruik geen harde schuurmiddelen of spons; spoel af en laat drogen.

Om geblokkeerd voedsel uit de bladen te verwijderen, gebruik een zachte borstel met warm zeepachtig water.

Bepaalde voedselgroepen, zoals wortelen, kunnen de witte kunststof bevleken.

Dit heeft geen effect op de functionaliteiten van de Spiralizer. Om de vlekken te verwijderen, gebruik een zachte doek om een beetje plantaardige olie op de vlekken te wrijven.

Opslag

De bladen zijn heel scherp; wees altijd voorzichtig.

Bewaar de bladen met zorg. Om letsel en beschadiging te voorkomen, plaats de bladen in de Spiralizer.

Bewaar: Raak nooit de bladen aan.

Bewaar deze informatie voor toekomstige referentie.

Als dit product onbevredigend is of als u meerdere vragen heeft, neem contact op met uw detailhandelaar.

Sicherheitsanweisungen

Warnhinweis: Vorsicht: scharfe Klingen.
Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

Vor der ersten Verwendung

Vorsichtig in warmem Wasser mit Reinigungsmittel waschen. Gründlich abspülen und trocknen.

Einsetzen der Klinge

SCHRITT 1: Wählen Sie eines der beiden Messer. Das gerade Messer kann zum Schneiden von Streifen verwendet werden, das Messer mit Wellenschliff ist ideal für Stücke mit rundem Durchmesser.

SCHRITT 2: Nehmen Sie den farbigen Konus vom Spiralschneider ab, indem Sie beide Teile kräftig auseinander ziehen.

SCHRITT 3: Setzen Sie das gewünschte Messer der Länge nach in den Handgriff des Spiralschneiders ein. Drücken Sie, bis ein Klickgeräusch ertönt. Dieses zeigt an, dass das Messer in der korrekten Position sitzt.

Verwendung des Spiralschneiders

SCHRITT 1: Setzen Sie das Gemüse in den Konus des Spiralschneiders ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Drehen Sie, bis die gewünschte Menge Gemüse in Spiralen geschnitten ist.

SCHRITT 2: Falls die Gemüsestücke zu klein werden, können Sie den mitgelieferten Kappengriff verwenden.

Hinweis: Die Anzahl der nacheinander ausgeführten Drehungen bestimmt die Länge der Streifen oder Rundstücke. Es kann vorkommen, dass Gemüsestücke abreißen. Daraus ergeben sich kürzere Streifen oder Rundstücke.

Der Spiralschneider ist ideal für Früchte und Gemüse. Am besten funktioniert er mit Zucchini, Karotten und Kartoffeln.

Wählen Sie die zu verarbeitenden Gemüsestücke so groß wie möglich, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Manche Gemüse wie beispielsweise Kartoffeln müssen möglicherweise vor der Verarbeitung passend zugeschnitten werden.

Reinigen des Spiralschneiders

Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Messerhalterung, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Dieser Spiralschneider ist nicht für Geschirrspüler geeignet. Reinigen Sie den Spiralschneider in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und wischen Sie ihn mit einem weichen Lappen ab. Benutzen Sie

keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Spülgeräte. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie ihn sofort gründlich ab.

Verwenden Sie zum Entfernen von Obst- oder Gemüseresten von den Messern eine weiche Bürste und warmes Seifenwasser.

Bestimmte Nahrungsmittel wie Karotten können den Kunststoff verschmutzen. Die Funktion des Spiralschneiders wird dadurch nicht beeinträchtigt. Verwenden Sie zum Entfernen von Verschmutzungen einen weichen Lappen, um die betroffenen Bereiche mit etwas Pflanzenöl einzureiben.

Aufbewahrung

Nicht feucht lagern; an einem trockenen, sauberen Ort aufbewahren.

Bewahren Sie die Messer sorgfältig und sicher auf. Bewahren Sie die Messer im Spiralschneider auf, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

Vorsicht: Die Messer niemals berühren.

Bitte bewahren Sie diese Informationen zum späteren Nachschlagen auf.

Falls Sie mit dem Produkt unzufrieden sind oder noch Fragen hierzu haben, kontaktieren Sie bitte Ihren Einzelhändler.

Instrucciones de Seguridad

Advertencia: Cuchillas afiladas; manejar con cuidado.
Mantener fuera del alcance de los niños.

Antes del Primer Uso

Lavar a mano con cuidado en agua tibia y jabonosa. Aclarar y secar completamente.

Insertar la Cuchilla

PASO 1: Seleccione una cuchilla entre las dos opciones. La cuchilla recta puede usarse para crear cintas y la cuchilla serrada es perfecta para fideos.

PASO 2: Saque el cono de color del Cortador en Espiral tirando de las dos piezas para separarlas.

PASO 3: Inserte la cuchilla escogida en el mango del cortador en espiral, asegurándose que la cuchilla esta alineada con la parte larga del mango. Presione hacia abajo para asegurar la cuchilla en su posición hasta que haga clic.

Uso del Cortador en Espiral

PASO 1: Coloque la verdura en el cono del cortador en espiral y gírela en el sentido de las agujas del reloj. Continúe girando la verdura hasta que se haya cortado en espiral la cantidad deseada.

PASO 2: Si la verdura se vuelve demasiado pequeña, use la tapa de agarre (incluida).

Nota: El numero de vueltas consecutivas determinará el largo de las cintas o fideos creados. Sin embargo, las tiras pueden romperse naturalmente, resultando en cintas o fideos más cortos.

El Cortador en Espiral es ideal para usar con gran variedad de frutas y verduras; los alimentos que mejor funcionan con el cortador en espiral incluyen calabacines, zanahorias y patatas.

Para mejores resultados, use siempre las mayores piezas que quepan en el cortador en espiral. Algunos alimentos, como patatas, pueden necesitar cortarse para disminuir su tamaño.

Limpieza del Cortador en Espiral

Saque con cuidado la cuchilla de la ranura para cuchillas antes de limpiar. El Cortador en Espiral no es apto para lavavajillas. Limpie el Cortador en Espiral y sus cuchillas con agua tibia y jabonosa, con un detergente suave y un trapo; no usar limpiadores o estropajos duros o abrasivos; aclarar y secar completamente inmediatamente después de su uso.

Para eliminar comida incrustada en las cuchillas, use un cepillo suave con agua tibia y jabonosa.

Algunos alimentos como la zanahoria pueden manchar el plástico. Esto no tiene ningún efecto sobre la funcionalidad del Cortador en Espiral. Para eliminar manchas, use un trapo suave para frotar una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre el área afectada.

Almacenamiento

No almacenar mojado; guardar en un lugar limpio y seco.

Almacene las cuchillas con cuidado y seguridad. Para prevenir cualquier daño o lesión, guarde las cuchillas en el Cortador en Espiral.

Precaución: No toque nunca las cuchillas.

Por favor, mantenga esta información para su futura referencia.

Si este producto resulta insatisfactorio o si tiene cualquier otra duda, por favor contacte con su comerciante.

Istruzioni di Sicurezza

Avvertenza: Lame affilate. Maneggiare con cura.
Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Prima della Messa in Uso

Lavare a mano in acqua calda e saponata. Sciacquare accuratamente.

Inserimento della lama.

FASE 1: Scegliere una lama fra le due disponibili. È possibile utilizzare la lama rettilinea per creare striscioline e quella seghettata per creare tagliolini.

FASE 2: Rimuovere il cono colorato dall'affettatore a spirale separando i due elementi.

FASE 3: Inserire la lama desiderata nel manico dell'affettatore a spirale, verificandone l'allineamento con la parte lunga del manico. Premere sulla lama fin quando non scatta in posizione.

Uso dell'affettatore a Spirale

FASE 1: Collocare la verdura nel cono dell'affettatore a spirale e ruotare in senso orario. Continuare a ruotare la verdura fino a quando non verrà affettata la quantità necessaria.

FASE 2: Se l'ortaggio diventa troppo piccolo, utilizzare il tappo in dotazione.

Nota: Il numero di rotazioni consecutive determinerà la lunghezza delle strisce o fettucce prodotte. Tuttavia, le strisce possono rompersi dando luogo a striscioline o tagliolini più corti.

L'affettatore a spirale è perfetto per l'utilizzo con frutta e verdura come carote, patate e zucchine.

Per ottenere risultati ottimali, utilizzare gli elementi più grandi possibili per le dimensioni dell'affettatore a spirale. Alcuni ortaggi, come ad esempio le patate, devono essere tagliate precedentemente.

Pulizia dell'affettatore a Spirale

Rimuovere con attenzione la lama dal supporto prima di procedere alla pulizia. L'affettatore a spirale non è lavabile in lavastoviglie. Pulire l'affettatore a spirale e le lame in acqua tiepida e saponata con un detergente delicato, utilizzando un panno morbido. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o pagliette metalliche. Risciacquare e asciugare accuratamente dopo l'uso.

Per rimuovere i residui dalle lame, utilizzare uno spazzolino morbido con acqua tiepida e detersivo.

Alimenti come le carote possono macchiare la plastica bianca. Ciò non compromette la funzionalità dell'affettatore a spirale. Per eliminare le macchie, utilizzare un panno morbido leggermente imbevuto con olio vegetale e strofinarlo sulla parte interessata.

Conservazione

Non riporre se bagnato e conservare in un luogo asciutto e pulito.

Conservare le lame con cura e in sicurezza. Per prevenire il rischio di lesioni o danni, conservare le lame all'interno dell'affettatore.

Attenzione: Non toccare mai la parte affilata delle lame.

Conservare queste informazioni per riferimento futuro.

Nell'eventualità che questo prodotto risultasse insoddisfacente o in caso di ulteriori domande, contattare il proprio rivenditore.

Distributed by:
UP Global Sourcing,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD. UK.
Made in China.

SALTER®

CD120716/MD000000/V1