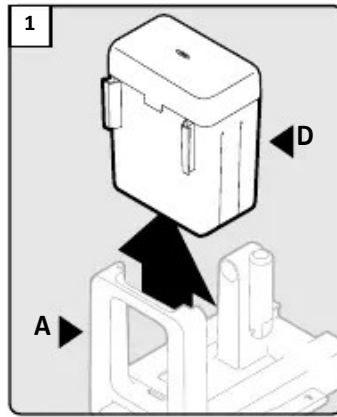
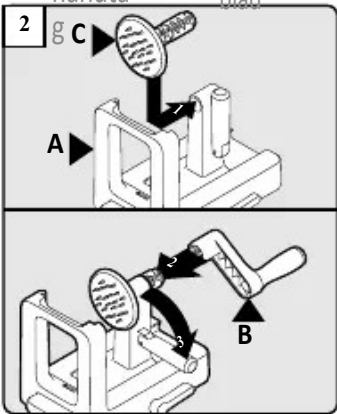


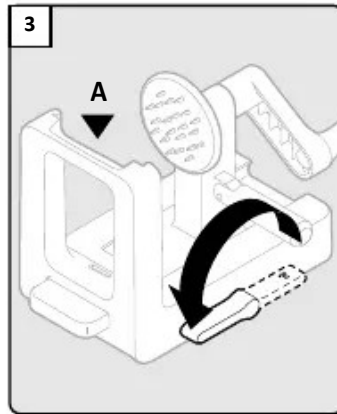
- (A) Bas (C) Hållare för
(B) Roterande livsmedel
handtag (D) Box för
blad



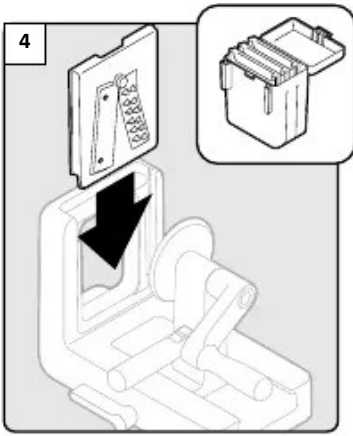
1 Skjut upp knivboxen (D) för att lossa från basen (A).



2 Fäst mathållaren (C) och det roterande handtaget (B) på basen (A). Dra ned sidohandtaget.

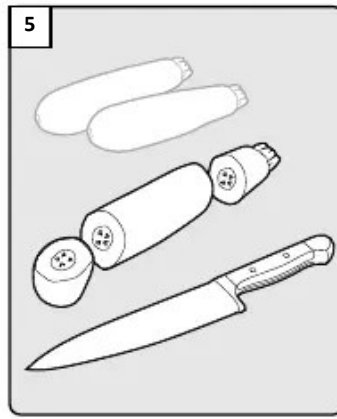


3 Sug fast basen (A) på bänkskivan genom att vrida den grå spaken.

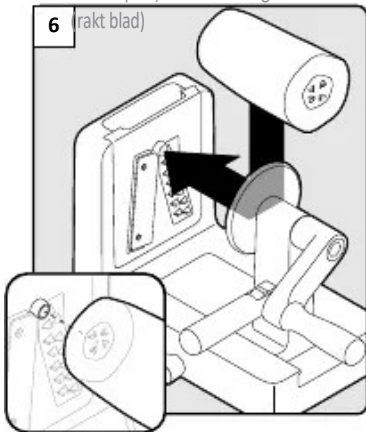


Sätt i önskat blad.

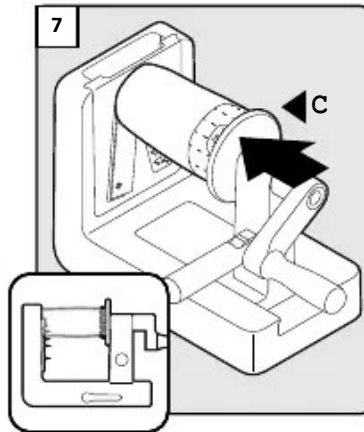
- Spaghettiskärning (1 /8-tums spiral)
- Fettuccineskärning (1 /4-tums spiral) Bandskärning (rakt blad)



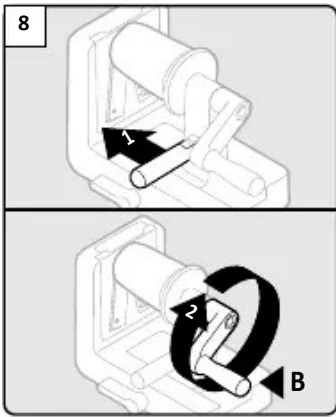
Kapa ändarna på frukt/grönsaker så de är plana och jämna.



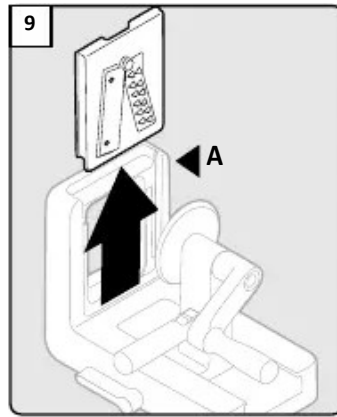
Rikta in fruktens/grönsakens centrum med det cylindriska urkärningsbladet.



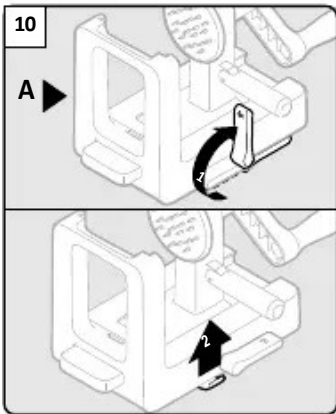
Tryckande tänder på livsmedelshållaren (C) på andra sidan av frukten/grönsaken.



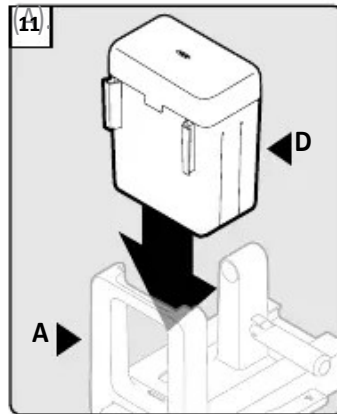
Tryck sidohandtaget mot bladet och vrid det roterande handtaget (B) till spiralformad form.



När du är klar med spiraleringen, Ta bort bladet genom att dra ut det ur basen



Lossa basen (A) från bänkskivan genom att flippa den grå spaken och dra ut sugfliken.



Skjut tillbaka knivboxen (D) i basen (A) för förvaring.



GODA TIPS

För att undvika vattniga zucchininudlar,
Torka nudlarna med en pappershandduk efter att de har spiraliserats.

Spiralisering ger riktigt långa nudlar.

Vi rekommenderar att du skär några snitt i nudlarna med en kniv
för att få mer hanterbara bitar.

Kan du inte hitta tillräckligt breda morötter?

Leta efter tjocka "häst"-morötter. De säljs vanligtvis
individuellt (inte i en påse).

Har du svårt att få långa strån?

Se till att maten är centrerad på det cirkulära urkärningsbladet.



Före spiralisering av äpplen och päron,
Ta bort kärnhuset med en fruktborr för att undvika frön.

För att göra individuella skivor med det raka bladet,
använd en kniv för att skära längs fruktens eller grönsakens
längd och stanna precis vid kärnan. (Perfekt för grönsaks- eller
äppelchips, gratinerad potatis och mycket mer!)

Efter sugning Spiralizer till ytan,
Lägg vax- eller pergamentpapper på arbetsbänken för att
fånga upp spiralformad mat.

Besök www.oxo.com för fler tips och recept med Spiralizer.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Ta försiktigt bort bladet, livsmedelshållaren och det roterande handtaget för grundlig rengöring
- Spiralizerens alla delar och blad tål maskindisk
- Handtvätt bladlåda

⚠ARNING: OXO Good Grips Spiralizers blad är mycket vassa.

Var försiktig när du packar upp, monterar, använder och förvarar Spiralizer och när du rengör dess komponenter. Lämna inte Spiralizer eller några komponenter inom räckhåll för barn. Får inte användas med kött och ost.

SATISFACTION GUARANTEE

**If for any reason you are
not satisfied with this
product, return it for repair,
replacement or refund.**