



GOOD GRIPS[®]

SPIRALIZER



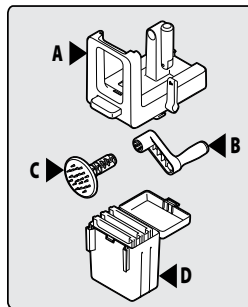
At spiralisere

At spiralisere fungerer bedst med lige stykker frugt eller grøntsager. Er din frugt eller grøntsag krum eller ujævn er det bedst at skære den i lige stykker.

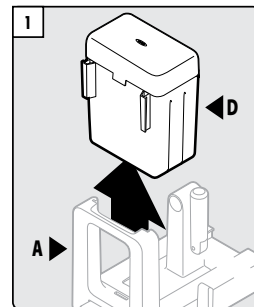
For det bedste resultat, skal diameteren af frugten eller grøntsagen være mindst 3,8 cm.

Du kan spiralisere følgende frugter og grøntsager

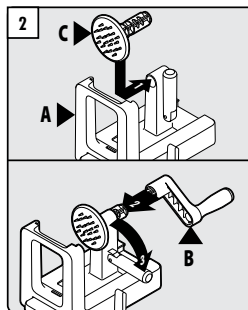
| | | |
|-------------------|------------|---------------|
| Squash | Gulerod | Kinaradise |
| Agurk | Kål | Pastinak |
| Sød kartoffel | Løg | Pære |
| Kartoffel | Rødbede | Knoldselleri |
| Æble | Peberfrugt | Broccolistilk |
| Butternut græskar | | |



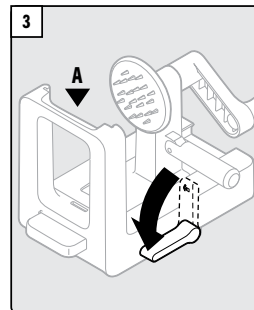
(A) Base (C) Holder
(B) Roterende håndtag (D) Opbevaringsboks til rivejern



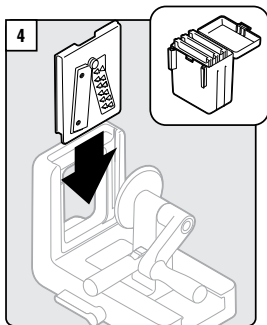
Løft boksen med rivejern (D) op fra basen (A).



Monter holderen (C) og det roterende håndtag (B) til basen (A). Tryk håndtaget på siden ned.

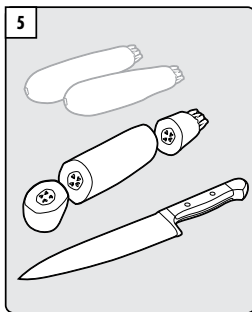


Fastgør basen (A) til underlaget ved at dreje det grå håndtag.

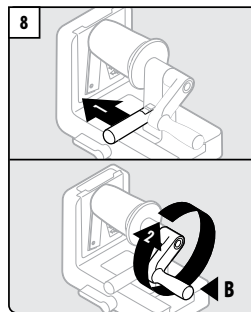


Indsæt det ønskede rivejern på basen

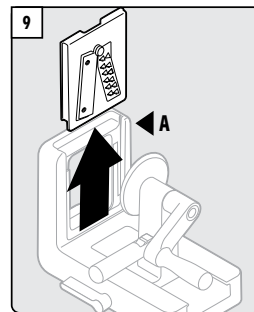
- Spaghetti (3,4 mm)
- Fettucine (6,8 mm)
- Båndspaghetti (lige knivblad)



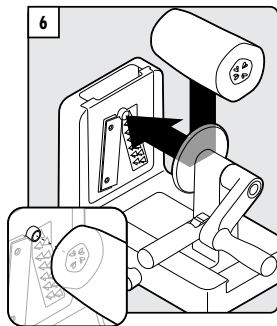
Skær enden af frugten/
grøntsagen så den er helt lige.



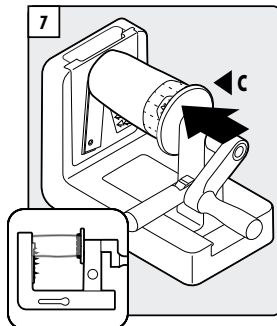
Pres håndtaget på siden mod
rivejernet samtidig med at du drejer
det roterende håndtag (B) for at
spiralisere.



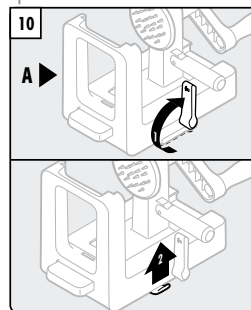
Efter endt spiralisering fjernes
rivejernet fra basen (A).



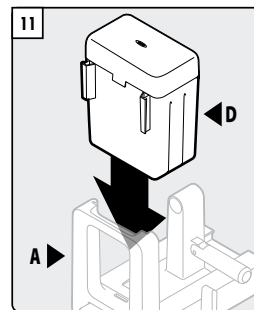
Centrér midten af frugten/
grøntsagen på det runde udhuler
knivblad.



Pres holder (C) fast på den
motsatte side af frugten/
grøntsagen.



Løsn basen (A) fra underlaget
ved at dreje det grå håndtag og
trække i den grå sugeskop.



Efter rengøring af alle dele,
monteres boksen med rivejernene
(D) på basen (A) for opbevaring.



Gode råd

For at undgå våde squashnudler
anbefales det, at tørre dem med køkkenrulle efter endt spiralisering.

Ved spiralisering laves meget lange nudler.
Det anbefales at skære dem i mere håndtérbare strimler med en kniv.

Har du svært ved at lave lange strimler?
Sørg for at frugten/grøntsagen er centreret på det runde udhuler knivblad.

Før du spiraliserer æbler og pærer
anbefales det, at udkerne frugten for at undgå kerner.

Hvis du ønsker at skære tynde separate skiver med det lige knivblad

anbefales det, at lave et snit ind til midten i hele grøntsagens/frugtens længde (perfekt for grøntsags- eller æblechips, gratinerede kartofler m.v.)

Efter at du har fastgjort spiralizeren med sugekoppen
lægges f.eks. et stykke bagepapir e.l. på underlaget som nudlerne kan samles op på.

Besøg www.oxo.com for flere Spiralizer tips og opskrifter.

Å spiralisere

Å spiralisere fungerer best når frukten eller grønnsaken har en jevn tykkelse på minst 3,8 cm.

Er den krum eller ujevn, er det best å skjære den i rette stykker.

Spiraliser disse frukter og grønnsaker

Squash

Gulrot

Reddik

Agurk

Kål

Pastinakk

Søtpotet

Løk

Pære

Potet

Rødbet

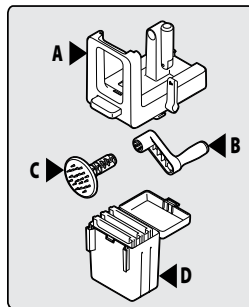
Sellerirot

Eple

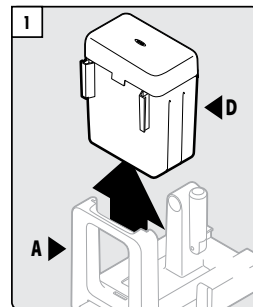
Paprika

Brokkolistamme

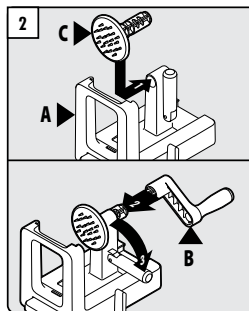
Gresskar



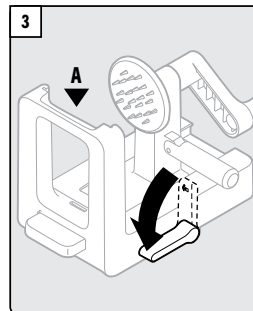
(A) Base (C) Holder
(B) Roterende håndtak (D) Oppbevaringsboks til rivjern



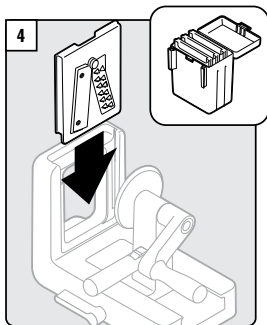
Løft boksen med rivjernene (D) opp fra basen (A).



Fest holderen (C) og det roterende håndtaket (B) til basen (A). Trekk ned håndtaket på siden.

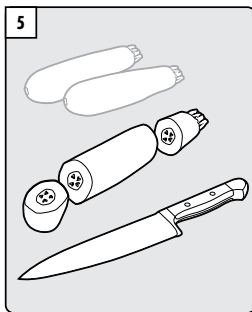


Fest basen (A) til underlaget ved å dreie den grå spaken.

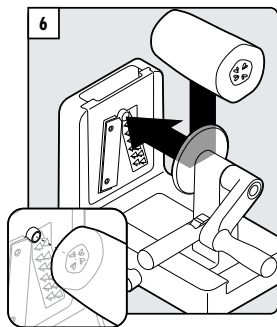


Monter det valgte rivjernet på basen.

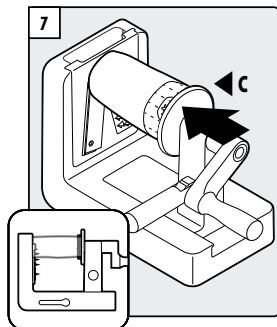
- Spaghetti (3,4 mm)
- Fettuccine (6,8 mm)
- Båndspaghetti (rett knivblad)



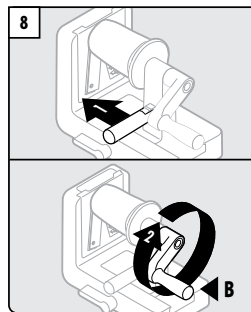
Skjær endene av frukten/
grønnsaken så de er helt rette.



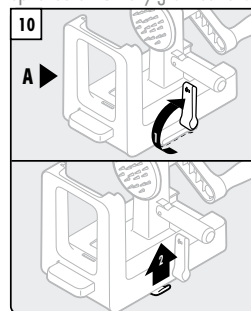
Fest midten av frukten/
grønnsaken på det runde uthuler-
knivbladet.



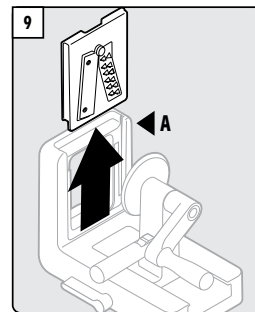
Press holderen (C) fast på
den andre siden av frukten/
grønnsaken.



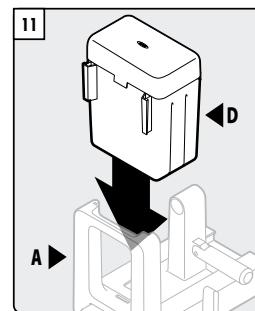
Press håndtaket på siden mot
rivjernet samtidig som du dreier
det roterende håndtaket (B) for å
spiralisere frukten/grønnsaken.



Løse basen (A) fra underlaget
ved å dreie den grå spaken og
trekke i den grå sugekoppen.



Når du er ferdig med å spiralisere,
løft rivjernet opp fra basen (A).



Når alle komponentene er
rengjort, monter boksen med
rivjernene (D) på basen (A) for
oppbevaring.



Gode råd

For å unngå vasne squash-nudler, tørk dem med papirhåndkle etter spiralisering.

Spiralisering gir virkelig lange nudler.

Vi anbefaler at du skjærer dem i litt kortere strimler.

Finner du det vanskelig å få lange strimler?

Sikre deg at frukten/grønnsaken er sentrert på det runde uthuler-knivbladet.

Fjern kjernehuset fra epler og pærer før du spiraliserer dem.

Hvis du vil lage tynne, små, separate stykker med det rette knivbladet,

skjær et kutt inn til midten i hele frukten/grønnsakens lengde. (Perfekt til grønnsaks- eller eplechips, gratinerte poteter, osv.)

Etter at du har festet Spiralizeren med sugekoppen,

plasser et stykke bakepapir e.l. på underlaget som nudlene kan lande på.

Besøk www.oxo.com for å få flere Spiralizer tips og oppskrifter.

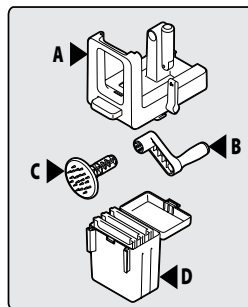
Att svarva

Grönsakssvarven fungerar bäst när frukten eller grönsaken är rak, är den ej det, dela den i raka bitar.

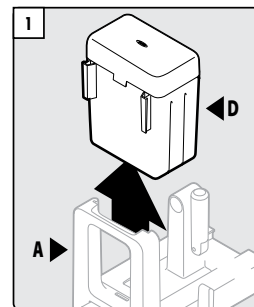
Råvaran bör ha en diameter på minst 3,8cm för att fungera optimalt.

Förslag på frukter och grönsaker som kan svarvas

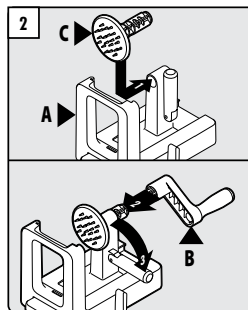
| | | |
|----------------|------------|-----------------|
| Zucchini | Morot | Rättika |
| Gurka | Röd/vitkål | Palsternacka |
| Söt potatis | Lök | Päron |
| Potatis | Rödbeta | Rotselleri |
| Äpple | Paprika | Broccoli/stjälk |
| Butternutpumpa | | |



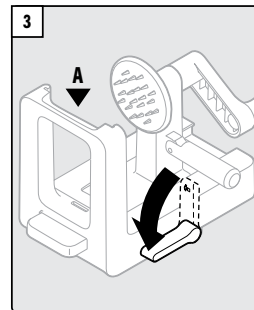
(A) Bas (C) Hållare
(B) Roterande Handtag (D) Knivbladsbox



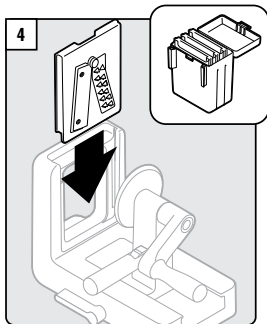
1 Lyft knivbladsboxen (D) rakt upp för att frigöra från basen (A).



2 Montera hållare (C) och roterande handtag (B) till basen (A) Fäll ner sidogreppet.

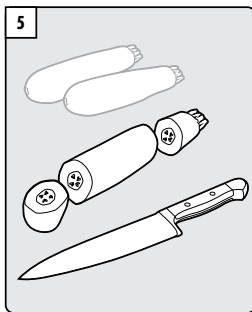


3 Säkra basen (A) mot arbetsytan genom att fälla ner det grå handtaget.

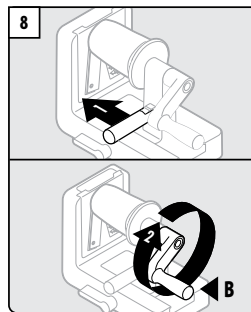


Montera önskat knivblad

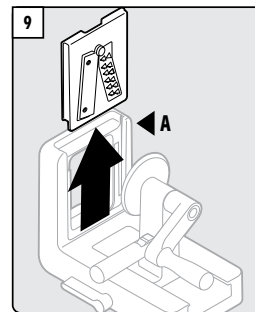
- Spaghetti knivblad (3,4 mm spiral)
- Fettuccine knivblad (6,8 mm spiral)
- Band knivblad (Rakt blad)



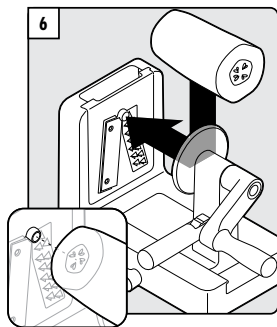
Skär av ändarna på råvaran så det är jämna.



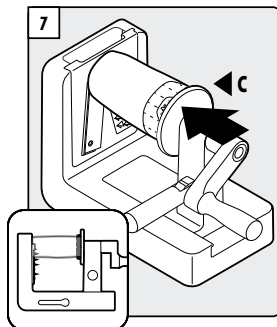
Pressa sidohandtaget mot bladet samtidigt som du vevar på det roterande handtaget (B) för att svara råvaran.



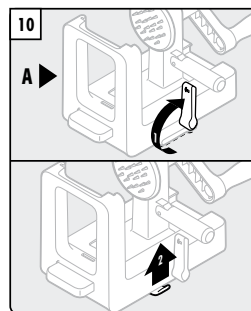
När du är färdig med svarningen, tag bort knivbladet genom att lyfta det rakt upp från basen (A).



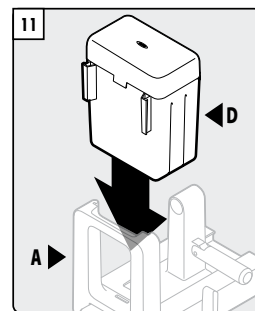
Centra råvaran mot det cylindriska bladet.



Pressa fast hållaren (C) mot råvarans andra sida.



Lösgör basen (A) från arbetsytan genom att fälla tillbaka det grå handtaget och dra i sugkopsfliken.



När alla delarna är rengjorda, montera tillbaka knivbladsboxen (D) på basen (A) för förvaring.



Goda råd.

För att undgå vattniga zuccininudlar
torka dem på en pappershandduk.

Svarvningen ger väldigt långa nudlar,
vi rekommenderar att du delar dem i mindre bitar.

Problem att få sammanhållna nudlar?
Kontrollera att råvaran är centrerad på cylinderbladet.

Kärna ur äpplen och päron innan du svarvar dem.

Vill du göra tunna separata skivor med bandskåret,
skär ett långsgående snitt i råvaran ner till cylinderbladet.
(Perfekt till grönsaks- eller äpplechips, potatisgratäng osv.)

Efter att ha säkrat grönsakssvarven på arbetsytan,
använd bakplåtspapper eller liknade för nudlarna att ladda på.

Besök www.oxo.com för fler tips och recept

Sorvata

Sorvi toimii parhaiten kun hedelmä tai vihannes on suora. Jos se ei ole, leikkaa se suoriin, pienempiin osiin.

Ruokakappaleen on oltava ainakin n. 4cm halkaisijaltaan sorvauksen onnistumiseksi.

Sorvaa näitä hedelmiä ja vihanneksia

Kesäkurpitsa

Porkkana

Palsternakka

Kurkku

Kaali

Päärynä

Bataatti

Sipuli

Selleri

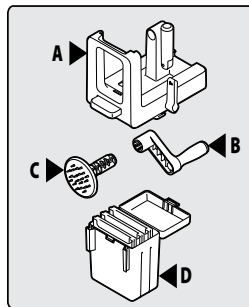
Peruna

Punajuur

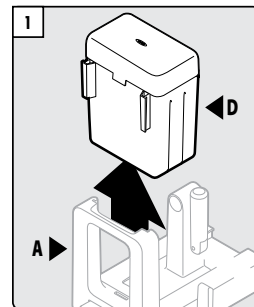
Parisan varsi

Omena

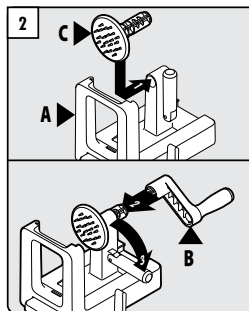
Paprika



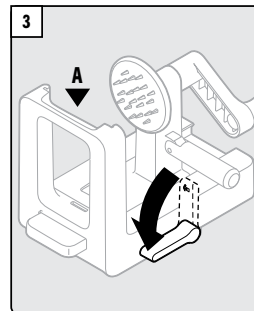
(A) Runko (C) Ruoanpidin
(B) Kahva (D) Terärasia



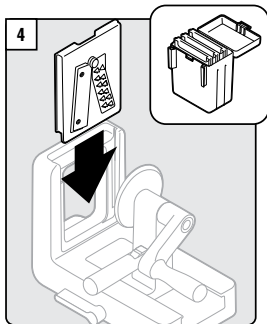
Liū'uta Terärasia (D) ylös irti Rungosta (A).



Kiinnitā ruoanpitimen (C) Kahva (B) runkoon (A).

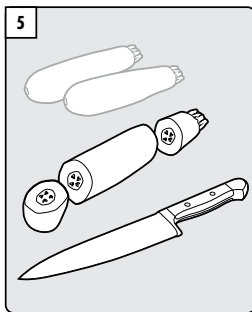


Imukuppikiinnitā Runko (A) pöytätasoon kääntämällä hammaa vipu alas.

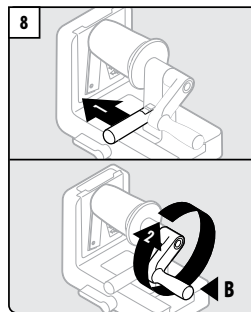


4 Kiinnitä haluttu Terä

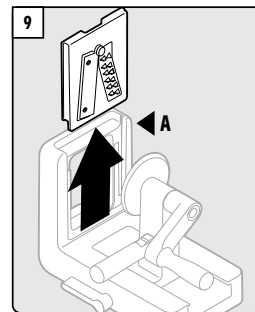
- Spagetti terä (3mm spiraali)
- Fettucine (6mm spiraali)
- Nauha (Suora terä)



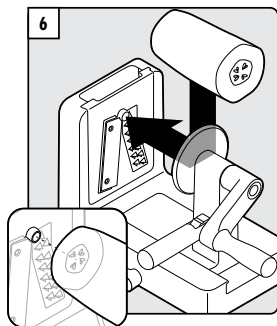
5 Leikkaa hedelmän/vihanneksen päädyt niin, että ne ovat tasaiset.



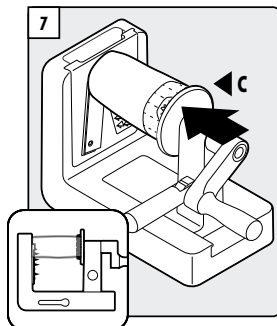
8 Samalla kun työnnet Terää Sivukahvaa kohti, pyöritä Kahvaa (B) sorsaamiseksi.



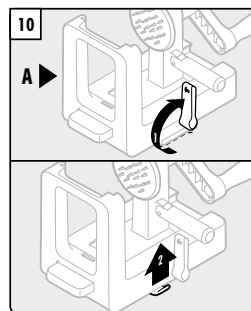
9 Kun olet sorvannut, irrota Terä vetämällä se ylös Rungosta (A).



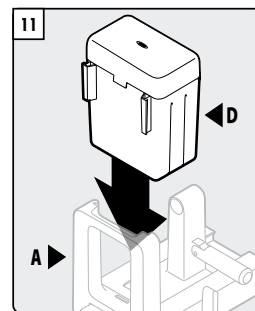
6 Tähtää ja aseta hedelmän/vihanneksen keskus kuorimaterään yläpisteeseen.



7 Työnnä ruoanpitimen (C) hampaat hedelmän/vihanneksen toiseen päähän.



10 Irrota Runko (A) pöydästä avaamalla harmaa sivuvipu ja nosta Runko pöydästä.



11 Liu'uta Terärasia (D) takaisin Runkoon (A).



Hyviä vihjeitä

Vältä vetisiä kurpitsanauhoja,
kuivaa nauhat talouspaperilla sorvauksen jälkeen.

Sorvaaminen tekee todella pitkiä nauhoja.
Suosittelemme nauhojen katkaisemista lyhemmiksi veitsellä helpottamaan käsittelyä.

Etkö saa tarpeeksi pitkiä nauhoja ?
Varmista, että hedelmän/vihanneksen keskus on kohdennettu keskelle terää.

Ennen kuin sorvaat omenoita ja päärynöitä,
erota keskus ja poista siemenet.

Tehdäksesi vain viipaleita suoralla Terällä,
leikkaa veitsellä hedelmän/vihanneksen pituudelta aina keskustaan saakka. (Saat hyviä vihannes-, peruna- ja omenachipsejä ym.)

Kun olet kiinnittänyt Sorvin pöydän pintaan,
Levitä vaha- tai talouspaperia pöydälle vastaanottamaan sorvatut nauhat.

Katso lisää vinkkejä ja reseptejä : www.oxo.com

Rengøring

- Afmonter forsigtigt rivejernet, holderen og det roterende håndtag for grundig rengøring.
- Alle dele på OXO Spiralizer tåler opvaskemaskine.
- Opbevaringsboksen til rivejernene skal vaskes i hånden.

Rengjøring

- Demonter forsiktig rivjernet, holderen og det roterende håndtaket for grundig rengjøring.
- Alle delene til din Spiralizer tåler oppvaskemaskin.
- Håndvask oppbevaringsboksen til rivjernene.

Rengörning

- Demontera försiktigt knivblad, hållare samt roterande handtaget för grundlig rengöring.
- Alla delar tål maskindisk.
- Handdiska knivbladsboxen.

Käyttö & huolenpito

- Irrota varovasti Terä, Ruoanpidin ja Kahva puhdistamiseksi
- Kaikki Sorvin osat ovat konepestäviä
- Pese Terärasia käsin

⚠ Advarsel: Rivejernene til OXO Good Grips Spiralizer er alle meget skarpe. Håndtér dem forsigtigt når de pakkes ud, anvendes, ved opbevaring og ved rengøring. Opbevar aldrig din Spiralizer eller nogle af dens dele tilgængeligt for børn. Må ikke bruges til kød eller ost.

⚠ Advarsel: OXO Good Grips Spiralizer rivjernene er veldig skarpe. Håndter dem varsomt når du pakker dem ut, samler dem, bruker dem og oppbevarer Spiralizeren, og ved rengjøring. Oppbevar aldri Spiralizeren eller noen av dens komponenter tilgjengelig for barn. Må ikke brukes til kjøtt eller ost.

⚠ Varning: OXO Good Grips Spiralizer knivblad är väldigt skarpa. Hantera dem varsamt när du monterar i och ur dem, samt vid användning och rengöring. Förvara aldrig Spiralizer eller någon av delarna tillgängligt för barn. Får ej brukas till kött eller ostprodukter.

⚠ VAROITUS : OXO Good Grips Sorvin Terät ovat erittäin teräviä. Käsittele kaikkia osia varoen kun purat, kokoat, käytät ja säilytät. Sorvia ja kun puhdistat sen osia. Älä jätä mitään Sorvin osaa lasten ulottuville. Sorvi ei sovellu lihan tai juuston käsittelyyn.

Tilfredshedsgaranti
Tilfredshetsgaranti
Nöjdhetsgaranti
Tyytyväisyys Takuu