

Shine  
KITCHEN  
CO.

# ELECTRIC SPIRALIZER

SES-100 (120V)

**OPERATION MANUAL / MANUEL DE FONCTIONNEMENT  
BEDIENUNGSANLEITUNG / MANUAL DE FUNCIONAMIENTO**



Please read this manual carefully before using.  
Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.  
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Benutzung sorgfältig durch.  
Lea atentamente este manual antes del uso.



# Shine

KITCHEN  
co.

Shine Kitchen Co. by Tribest  
Anaheim, California  
Toll-Free USA: 1-888-254-7336  
International: 1-714-879-7150  
service@tribest.com  
tribest.com / shinekitchen.co

Follow us @tribestlife



**Model:** SES-100  
**Rated Power:** 120V, 100W

© 2021 Shine Kitchen Co. by Tribest

# LANGUAGES

---

English.....4



Français.....14



Deutsch.....24



Español.....34



# TABLE OF CONTENTS

- 1. Important Safeguards .....5
- 2. Parts .....6
- 3. How to Assemble .....7
- 4. Using the Electric Spiralizer .....8
- 5. Cleaning .....10
- 6. Storage .....11
- 7. Troubleshooting .....12
- 8. Customer Support .....13

## PRODUCT SPECIFICATIONS

<b>Product</b>	Shine Electric Spiralizer
<b>Model</b>	SES-100
<b>Power Rating</b>	120V, 100W
<b>Capacity</b>	60 oz / 1.8 L
<b>Size (W x D x H)</b>	8.5 x 5.5 x 13 in / 216 x 140 x 330 mm
<b>Weight</b>	3 lbs / 1.4 kg
<b>Made in</b>	China

# 1. IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

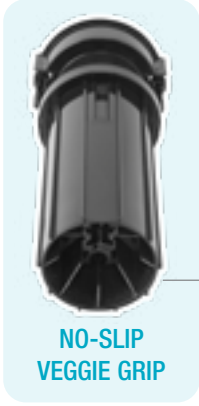
1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Before assembling or disassembling parts and before cleaning, make sure to turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the appliance during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the appliance. Never feed food by hand. Always use the included produce holder.
6. Do not use fingers to scrape food away from the blade attachments while the appliance is operating. Cuts and other injuries may result.
7. Keep hands and utensils out of the container to reduce the risk of injury to persons or damage to the appliance.
8. Container must be properly in place before operating the appliance.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
10. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
11. Household and indoor use only. Do not use outdoors.
12. Do not let the cord hang over the edge of tables or counters.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Always confirm the appliance is switched OFF before plugging cord into a wall outlet.
15. Do not use the appliance for other than its intended use.
16. Any maintenance servicing should be performed by an authorized service representative. The appliance has no user serviceable parts.
17. Switch off the appliance before fitting and removing any attachment.
18. Keep your fingers away from moving parts and any openings on the appliance.
19. Check that the voltage rating of the appliance matches that of your electrical system. Any connection error will void the warranty.
20. Don't use any attachment and/or appliance if it has been damaged. You should contact an approved service center. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
21. Do not immerse the appliance, the power cord, or the plug in water or in any other liquid.
22. If the power cord or the plug is damaged, do not use the appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved service center.
23. Only use one attachment at a time.
24. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
25. There is a potential for injury from misuse. Please handle with care.
26. Never feed food by hand. Always use the included produce holder.
27. Blades are sharp. Handle with care.

## **Disposal / Recycling:**

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. Please ask the municipal administration where the appropriate disposal facility is located.

# 2. PARTS

PRODUCE HOLDER expands after pressing its RELEASE BUTTONS.



## RELEASE BUTTONS

PRODUCE HOLDER

## FEEDING CHUTE

ON/OFF SWITCH



CHUTE OPENING

MOTOR BASE



LARGE CONTAINER  
60 oz / 1.8 L

## BLADE ATTACHMENTS



ANGEL HAIR  
1.2 x 2.5 mm



SPAGHETTI  
2 x 3.5 mm



FETTUCINE  
2.5 x 5 mm



RIBBON  
2.2 mm

### 3. HOW TO ASSEMBLE

**NOTE:** Please thoroughly clean all non-electrical parts with soap and water before using the machine for the first time. Use a damp cloth or sponge to clean the MOTOR BASE. Do not submerge the MOTOR BASE or use running water over the top to clean the MOTOR BASE.

#### STEP 1:

Place the MOTOR BASE on top of the LARGE CONTAINER and set it down so it sits securely and is ready for vegetable spinning action.

#### STEP 2:

Choose one of four included BLADE ATTACHMENTS to get started making delicious noodles—Angel Hair, Spaghetti, Ribbon, or Fettuccine. Insert the BLADE ATTACHMENT of your choice into the CHUTE OPENING at the top of the MOTOR BASE with the cone pointing down. This piece should fit snugly—yes, it likes to cuddle.

#### STEP 3:

Attach the FEEDING CHUTE to the CHUTE OPENING of the MOTOR BASE and lock the FEEDING CHUTE into place by rotating it clockwise until the arrow ▲ is aligned with the lock 🔒. There should be no wiggle room for the FEEDING CHUTE.

#### STEP 4:

Head over to the next page for instructions on using your Shine Electric Spiralizer.



# 4. USING THE ELECTRIC SPIRALIZER

## TIPS & TRICKS BEFORE YOU BEGIN:

- The Shine Electric Spiralizer is suitable for processing both soft and hard fruits and vegetables, such as carrots, potatoes, beets, zucchini, and cucumbers.
- We recommend cutting your produce to 1–2.3” in diameter and 2.5–7” in length.

## CAUTION:

The blades on the BLADE ATTACHMENTS are very sharp, so please handle with care!



### STEP 1:

Plug in the Spiralizer to an electrical outlet to prepare for use.



### STEP 2:

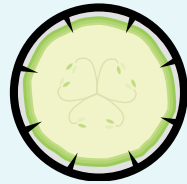
Prepare the vegetable PRODUCE HOLDER to get pushy with your produce by pressing the RELEASE BUTTONS so the NO-SLIP VEGGIE GRIP on the bottom is ready for loading your fresh produce.



### STEP 3:

Insert your fresh produce into the NO-SLIP VEGGIE GRIP at the bottom of the PRODUCE HOLDER by firmly pushing it onto its hold tight ridges. This way the PRODUCE HOLDER can do all the work for you!

**Note:** You may wish to clean or peel your vegetables first. You may need to trim the sides a bit to ensure the vegetable fits into the holder.



### NO-SLIP VEGGIE GRIP

Holds onto your produce to prevent messy slips while feeding your produce into the rotating blades in the next step.

## 4. USING THE ELECTRIC SPIRALIZER



### STEP 4:

Turn on the Spiralizer by pressing the ON/OFF SWITCH so the blades spin into action—get ready for a delicious meal in seconds!



### STEP 5:

Gently push the PRODUCE HOLDER down into the FEEDING CHUTE and rotating blade, feeding the produce into the machine—voilà! Noodles! (Be careful not to push too hard. Let the Spiralizer gently grab the produce as gravity works to help you!)



### STEP 6:

Once you have pushed the PRODUCE HOLDER down completely and the RELEASE BUTTONS have engaged, turn off the Spiralizer. Remove any small produce pieces from the bottom of the PRODUCE HOLDER and set these aside for other recipes.



### STEP 7:

Lift the MOTOR BASE off the LARGE CONTAINER to pull out your fresh noodles! It's time to eat!

## 5. CLEANING

Always switch off and unplug the Shine Electric Spiralizer before disassembling or cleaning.

1. Use a damp cloth or sponge to clean and wipe down the MOTOR BASE after use. Do not submerge the MOTOR BASE in water or use running water over the top to clean the MOTOR BASE.
2. Wash and rinse the parts shown below with soap and running water. Then thoroughly dry all parts with a cloth before putting them away for storage.



### NOTE:

- Do not use any sharp objects, scouring pads, or other abrasive cleaning agents for cleaning.
- Never immerse the MOTOR BASE in water or other liquids.
- When handling foods with vibrant colors like carrots, the plastic parts of the Shine Electric Spiralizer may become discolored. In this case, wipe these parts with vegetable oil before washing them to gently remove the stain.

### CAUTION:

The blades on the BLADE ATTACHMENTS are very sharp, so please handle with care!

## 6. STORAGE

Your Shine Electric Spiralizer is designed for compact storage in small spaces! Your entire machine can fit into the footprint of the LARGE CONTAINER following these steps:



1. Stack all 4 BLADE ATTACHMENTS together to form a tower.  
Caution: Avoid contact with the sharp blades.
2. Place the stacked BLADE ATTACHMENTS into the LARGE CONTAINER, horizontally laying them down.
3. Put the FEEDING CHUTE upright into the LARGE CONTAINER next to the BLADE ATTACHMENTS.
4. Place the MOTOR BASE on top of the LARGE CONTAINER, over the FEEDING CHUTE.
5. Insert the PRODUCE HOLDER upright into the opening of the MOTOR BASE and through the FEEDING CHUTE.

# 7. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
My vegetable is spinning.	Make sure your vegetable is fully attached to the NO-SLIP VEGGIE GRIP to prevent spinning while pressing. If your vegetable is only attached to the pins at the bottom of the PRODUCE HOLDER, it will not always ensure a tight grip.
My vegetable still has a lot of uncut produce remaining.	Make sure to push your PRODUCE HOLDER all the way down until the top portion of the PRODUCE HOLDER clicks into place. This should result in only a very small leftover piece.
My vegetable did not cut very well.	Some vegetables have a lot of water content, which generally do better with larger cuts. Try a different BLADE ATTACHMENT for better results.
My machine is not turning on.	First, make sure your FEEDING CHUTE is locked into place by rotating it clockwise until the arrow is aligned with the lock. Your machine has a safety mechanism, which prevents your machine from turning on if the FEEDING CHUTE has not been locked into place. Secondly, check the power outlet and ensure it is working properly. Then toggle the power switch on. If the machine is still not turning on, wait 10 minutes and repeat these steps. Now, if the machine is still not turning on, please contact our service department at <a href="mailto:service@tribest.com">service@tribest.com</a> and include a brief explanation of the situation.
My vegetables are not cutting anymore.	If you've been frequently using the same blade attachment or using large amounts of produce, the blade may be getting dull. It could be time for a replacement! Check out replacement blades at <a href="http://tribest.com">tribest.com</a> .
My FEEDING CHUTE will not click into place.	Be sure when you are assembling your unit that the blade attachment is fitted down into place completely. If they are pushing up, your FEEDING CHUTE will not be able to click into place properly.

## 8. CUSTOMER SUPPORT

---



EN

In the event that you have any questions concerning the use, care, or service for this product, please feel free to call us or send us an email. If you purchased your product outside of the United States, please refer to your warranty card for your nearest service center.

### **United States**

Shine Kitchen Co. by Tribest  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Toll-Free: 1-888-254-7336  
[service@tribest.com](mailto:service@tribest.com)

### **International**

Shine Kitchen Co. by Tribest  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Telephone: 1-714-879-7150  
[service@tribest.com](mailto:service@tribest.com)

# TABLE DES MATIÈRES

1. Mesures de sécurité importantes .....	15
2. Pièces du produit .....	16
3. Méthode de montage .....	17
4. Utilisation du spiralisateur électrique .....	18
5. Nettoyage .....	20
6. Stockage .....	21
7. Dépannage .....	22
8. Service à la clientèle .....	23

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

<b>Produit</b>	Shine Spiralisateur Électrique
<b>Modèle</b>	SES-100
<b>Puissance nominale</b>	120V, 100W
<b>Capacité</b>	1,8 L / 60 oz
<b>Dimensions (l x p x h)</b>	216 x 140 x 330 mm / 8,5 x 5,5 x 13 in
<b>Poids</b>	1,4 kg / 3 lbs
<b>Fabriqué en</b>	Chine

# 1. MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**En utilisant des appareils électriques, en particulier en présence des enfants, certaines précautions de sécurité de base doivent être observées en permanence, notamment les suivantes :**

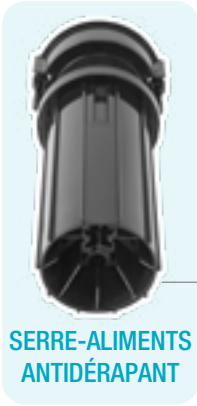
1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances ; à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées et guidées concernant l'utilisation dudit l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est requise lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants. Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Avant le montage ou le démontage des pièces et avant le nettoyage, veiller à éteindre l'appareil ; et veiller à le débrancher de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles à distance de l'appareil pendant son fonctionnement et ce, afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommagement de celui-ci. Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser le porte-aliments fourni.
6. Ne pas utiliser les doigts pour enlever les aliments des supports des lames pendant le fonctionnement de l'appareil. Des coupures et autres blessures peuvent résulter d'une telle action.
7. Garder les mains et les ustensiles hors du conteneur pour réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommagement de l'appareil.
8. Le conteneur doit être correctement mis en place avant de faire fonctionner l'appareil.
9. Ne pas faire fonctionner un appareil dysfonctionnel, dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui est tombé ou qui est endommagé de quelque manière que ce soit. Contacter le service client du fabricant pour obtenir des informations sur l'inspection, la réparation ou le réglage.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
11. Pour un usage domestique et intérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
12. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord des tables ou des comptoirs.
13. Ne jamais placer l'appareil sur ou à proximité d'un réchaud électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
14. S'assurer toujours que l'appareil est éteint avant de brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale.
15. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
16. Tout entretien ou maintenance doivent être effectués par un représentant de service agréé. L'appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur.
17. Éteindre l'appareil avant d'installer et de retirer tout accessoire.
18. Garder les doigts à distance des pièces mobiles et ne jamais les introduire dans les ouvertures de l'appareil.
19. S'assurer que la tension nominale de l'appareil correspond à celle de votre réseau électrique. Toute erreur de branchement annulera la garantie.
20. Ne pas utiliser tout accessoire et/ou appareil s'il a été endommagé. Vous devez contacter un centre de service agréé. Contacter le service client du fabricant pour obtenir des informations sur l'inspection, la réparation ou le réglage.
21. Ne pas plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
22. Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ne pas utiliser l'appareil. Pour éviter tout risque, ces composants doivent être remplacés par le personnel d'un centre de service agréé.
23. N'utiliser qu'un seul accessoire à la fois.
24. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
25. Toute mauvaise utilisation comporte un risque de blessure. Veuillez le manier avec précaution.
26. Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser le porte-aliments fourni.
27. Les lames sont tranchantes. À manier avec précaution.

## **Élimination / recyclage :**

À la fin de sa durée de vie utile, ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux, il doit plutôt être remis à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Les matériaux sont recyclables conformément aux instructions de leurs étiquettes respectives. Veuillez demander à l'administration municipale où se trouve l'installation d'élimination appropriée.

# 2. PIÈCES DU PRODUIT

PORTE-ALIMENTS : s'étend après avoir appuyé sur ses BOUTONS DE DÉGAGEMENT.



## BOUTONS DE DÉGAGEMENT

PORTE-ALIMENTS

## CONDUIT D'INSERTION



1,8 l / 60 oz

## SUPPORTS DES LAMES



CHEVEUX D'ANGE  
1,2 x 2,5 mm



SPAGHETTI  
2 x 3,5 mm



FETTUCINE  
2,5 x 5 mm



TAGLIATELLES  
2,2 mm

### 3. MÉTHODE DE MONTAGE

**REMARQUE :** Veuillez nettoyer soigneusement toutes les pièces non électriques avec du savon et de l'eau avant d'utiliser la machine pour la première fois. Utiliser un chiffon humide ou une éponge pour nettoyer la BASE MOTEUR. Ne pas immerger la BASE MOTEUR ni laisser couler l'eau courante sur le dessus de celle-ci pour la nettoyer.

#### ÉTAPE 1:

Placer la BASE MOTEUR sur le haut du GRAND CONTENEUR et la fixer de manière à ce qu'elle tienne bien en place et soit prête pour la rotation des légumes.

#### ÉTAPE 2:

Choisir l'une des quatre LAMES fournies pour commencer à préparer de délicieuses pâtes, que ce soit des cheveux d'ange, des spaghettis, des tagliatelles ou des fettuccine. Insérer le SUPPORT DE LAME de votre choix dans l'OUVERTURE DU CONDUIT D'INSERTION en haut de la BASE MOTEUR en pointant le cône vers le bas. Cette pièce doit être bien ajustée. Et oui, elle adore les câlins !

#### ÉTAPE 3:

Fixer le CONDUIT D'INSERTION sur l'OUVERTURE qui lui est destinée sur la BASE MOTEUR et le verrouiller en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche ▲ soit alignée avec le symbole du cadenas 🔒. Le CONDUIT D'INSERTION doit être bien serré et tenir solidement en place.

#### ÉTAPE 4:

Passer à la page suivante pour trouver les instructions relatives à l'utilisation de votre Spiraliseur Électrique Shine.



## 4. UTILISATION DU SPIRALISATEUR ÉLECTRIQUE

### CONSEILS ET ASTUCES AVANT DE COMMENCER :

- Le Spiraliseur Électrique Shine convient à la transformation des fruits et légumes à la fois tendres et durs, tels que les carottes, les pommes de terre, les betteraves, les courgettes et les concombres.
- Nous vous recommandons de couper vos aliments en morceaux mesurant 2,5 à 5,8 cm de diamètre et 6,3 à 17,7 cm de longueur.

### AVERTISSEMENT :

Les SUPPORTS DES LAMES sont très tranchants, alors veuillez les manier avec précaution !



### ÉTAPE 1:

Brancher le Spiraliseur sur une prise électrique pour commencer à l'utiliser.



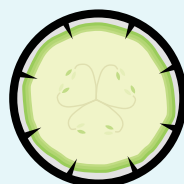
### ÉTAPE 2:

Préparer le PORTE-ALIMENTS pour pousser les fruits et légumes en appuyant sur les BOUTONS DE DÉGAGEMENT, c'est ainsi que le SERRE-ALIMENTS ANTIDÉRAPANT en bas sera prêt pour tenir vos produits frais.

### ÉTAPE 3:

Insérer les produits frais dans le SERRE-ALIMENTS ANTIDÉRAPANT au bas du PORTE-ALIMENTS et ce, en les poussant fermement vers les bords de maintien de ce dernier. De cette façon, le PORTE-ALIMENTS pourra faire tout le travail à votre place !

**Remarque :** Vous pourriez choisir de nettoyer ou d'éplucher vos légumes en premier. Vous seriez peut-être amené à couper les extrémités de vos aliments pour qu'ils rentrent dans le PORTE-ALIMENTS.



### SERRE-ALIMENTS ANTIDÉRAPANT

Tient vos aliments pour éviter toute chute salissante en poussant ceux-ci vers les lames rotatives à l'étape suivante.

## 4. UTILISATION DU SPIRALISATEUR ÉLECTRIQUE



### ÉTAPE 4:

Allumez le Spiraliseur en appuyant sur l'INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT pour que les lames s'activent et préparez-vous pour déguster un délicieux repas en quelques secondes !



### ÉTAPE 5:

Poussez doucement le PORTE-ALIMENTS vers le bas dans le CONDUIT D'INSERTION pour introduire votre fruit ou légume dans la machine et le mettre en contact avec la lame rotative ; et voilà, le tour est joué ! Vous avez vos pâtes ! (Veillez à ne pas pousser trop fort. Laissez le Spiraliseur saisir doucement votre aliment tandis que la gravité opère pour vous aider !)



### ÉTAPE 6:

Une fois que vous avez complètement introduit le PORTE-ALIMENTS et que les BOUTONS DE DÉGAGEMENT se sont enclenchés, éteignez le Spiraliseur. Retirez tous les petits morceaux de vos fruits et légumes du fond du PORTE-ALIMENTS et mettez-les de côté pour d'autres recettes.



### ÉTAPE 7:

Pour sortir vos nouilles fraîches, séparez la BASE MOTEUR du GRAND CONTENEUR en la soulevant ! Il est temps de manger !

## 5. NETTOYAGE

Toujours éteindre et débrancher le Spiraliseur Électrique Shine avant de le démonter ou de le nettoyer.

1. Utiliser un chiffon humide ou une éponge pour nettoyer et essuyer la BASE MOTEUR après l'avoir utilisée. Ne pas immerger la BASE MOTEUR ni laisser couler l'eau courante sur le dessus de celle-ci pour la nettoyer.
2. Laver et rincer les pièces illustrées ci-dessous avec du savon et de l'eau courante. Ensuite, sécher minutieusement toutes les pièces à l'aide d'un chiffon avant de les ranger.



**PORTE-ALIMENTS**



**CONDUIT D'INSERTION**



**SUPPORTS DE LAMES**



**GRAND CONTENEUR**

### REMARQUE :

- Ne pas utiliser d'objets pointus, de tampons à récurer ou d'autres agents abrasifs pour le nettoyage.
- Ne jamais plonger la BASE MOTOR dans l'eau ni tout autre liquide.
- En transformant des aliments aux couleurs vives comme les carottes, les pièces en plastique du Spiraliseur Électrique Shine peuvent se décolorer. Dans ce cas, essuyer ces pièces avec de l'huile végétale avant de les laver pour enlever délicatement les taches.

### AVERTISSEMENT :

Les SUPPORTS DES LAMES sont très tranchants, alors veuillez les manier avec précaution !

## 6. STOCKAGE

Votre Spiraliseur Électrique Shine est conçu pour vous permettre de le ranger facilement dans les petits espaces ! Votre machine peut s'intégrer presque entièrement dans le GRAND CONTENEUR en suivant ces étapes :



FR

1. Empilez les 4 SUPPORTS DES LAMES les uns sur les autres pour former une tour.  
Avertissement : Évitez tout contact avec les lames tranchantes.
2. Placez les SUPPORTS DES LAMES empilés dans le GRAND CONTENEUR en les déposant horizontalement.
3. Placez le CONDUIT D'INSERTION à la verticale dans le GRAND CONTENEUR à côté des SUPPORTS DES LAMES.
4. Placez la BASE MOTEUR sur le GRAND CONTENEUR, au-dessus du CONDUIT D'INSERTION.
5. Insérez le PORTE-ALIMENTS à la verticale dans l'ouverture de la BASE MOTEUR et à travers le CONDUIT D'INSERTION.

## 7. DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Mon légume tourne.	Assurez-vous que votre légume est bien attaché au SERRE-ALIMENTS ANTIDÉRAPANT pour empêcher sa rotation en le poussant. Si votre légume est attaché uniquement aux broches au bas du PORTE-ALIMENTS, cela ne garantira pas toujours une prise ferme.
Une grande partie de mon légume demeure non coupée.	Assurez-vous de pousser votre PORTE-ALIMENTS à fond, jusqu'à ce que la partie supérieure de ce dernier s'enclenche. Cette opération ne devrait laisser qu'un très petit morceau non coupé.
Mon légume n'a pas très bien coupé.	Certains légumes sont riches en eau, ce qui les rend plus adaptés aux grosses coupes. Essayez un autre SUPPORT DE LAME pour de meilleurs résultats.
Ma machine ne s'allume pas.	Premièrement, assurez-vous que votre CONDUIT D'INSERTION est verrouillé en place en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche soit alignée avec le symbole du cadenas. Votre machine est dotée d'un mécanisme de sécurité qui l'empêche de s'allumer si le CONDUIT D'INSERTION n'est pas verrouillé en place. Deuxièmement, vérifiez la prise de courant et assurez-vous qu'elle fonctionne correctement. Mettez ensuite l'interrupteur en position Marche. Si la machine ne s'allume toujours pas, attendez 10 minutes puis répétez les mêmes étapes. Si la machine ne s'allume toujours pas malgré la deuxième tentative, veuillez contacter notre service après-vente à l'adresse <a href="mailto:service@tribest.com">service@tribest.com</a> en incluant une brève explication de la situation dans votre message.
La machine ne coupe plus mes légumes.	Si vous utilisez fréquemment le même SUPPORT DE LAME ou si vous utilisez de grandes quantités d'aliments, la lame peut s'émousser. Il est peut-être temps de la remplacer ! Veuillez consulter les lames de rechange sur <a href="http://tribest.com">tribest.com</a> .
Mon CONDUIT D'INSERTION ne se verrouille pas en place.	En assemblant votre appareil, assurez-vous que le SUPPORT DE LAME est totalement inséré et qu'il tient fermement en place. S'il pousse vers le haut, votre CONDUIT D'INSERTION ne pourra pas se verrouiller correctement.

## 8. SERVICE À LA CLIENTÈLE



Pour toutes vos préoccupations concernant l'utilisation, l'entretien ou le service après-vente de ce produit, n'hésitez pas à nous appeler ou à nous envoyer un e-mail. Si vous avez acheté votre produit en dehors des États-Unis, reportez-vous à votre carte de garantie pour connaître le centre de service après-vente le plus proche.

FR

### **États-Unis**

Shine Kitchen Co. by Tribest  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Appel gratuit: 1-888-254-7336  
service@tribest.com

### **International**

Shine Kitchen Co. by Tribest  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Téléphone: 1-714-879-7150  
service@tribest.com

# INHALTSVERZEICHNIS

1. Wichtige Sicherheitshinweise .....	25
2. Teile .....	26
3. Zusammenbau .....	27
4. Gebrauch Des Elektrischen Spiralschneiders .....	28
5. Reinigung .....	30
6. Lagerung .....	31
7. Problembehandlung .....	32
8. Kundendienst .....	33

## PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

<b>Produkt</b>	Shine Elektrischen Spiralschneiders
<b>Modell</b>	SES-100
<b>Nennleistung</b>	120V, 100W
<b>Kapazität</b>	1,8 L / 60 oz
<b>Maße (B x T x H)</b>	216 x 140 x 330 mm / 8,5 x 5,5 x 13 Zoll
<b>Gewicht</b>	1,4 kg / 3 lbs
<b>Hergestellt in</b>	China

# 1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten, besonders in Gegenwart von Kindern, grundsätzliche Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:**

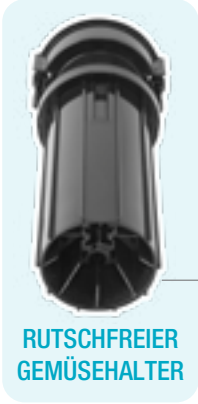
1. Lesen Sie bitte alle Anleitungen.
2. Zum Schutz vor Stromschlag darf das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
3. Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis vorgesehen, sofern diese nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person unmittelbar beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden. Besondere Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Achten Sie darauf, das Gerät vor dem Zusammenbau, dem Zerlegen oder dem Reinigen immer zuerst AUSZUSCHALTEN (OFF) und den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird. Zum Ausstecken den Stecker umfassen und aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie den Stecker niemals am Stromversorgungskabel.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen. Halten Sie Ihre Hände, Haare, Kleidungsstücke sowie Pfannenwender und andere Küchenutensilien von dem Gerät fern, um das Verletzungsrisiko für Personen oder Beschädigungen am Gerät zu minimieren. Schnittgut niemals mit der Hand einführen. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer.
6. Verwenden Sie nicht Ihre Finger, um Speisereste von den Schneidekegeln zu entfernen, während das Gerät in Betrieb ist; dies kann Schnittwunden und andere Verletzungen verursachen.
7. Halten Sie Hände und Utensilien vom Behälter fern, um das Verletzungsrisiko für Personen oder die Beschädigung des Geräts zu vermindern.
8. Der Behälter muss vor der Inbetriebnahme des Geräts ordnungsgemäß eingesetzt sein.
9. Verwenden Sie kein Gerät mit beschädigtem Netzkabel oder beschädigtem Stecker oder wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, heruntergefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde. Wenden Sie sich an den Hersteller unter der Telefonnummer seines Kundendienstes, um Informationen zur Überprüfung, Reparatur oder Justierung zu erhalten.
10. Die Verwendung von Vorsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder vertrieben werden, können Brände, elektrische Schläge und Verletzungen verursachen.
11. Nur für die Verwendung im Haushalt und in Innenräumen vorgesehen. Nicht im Freien verwenden.
12. Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte herabhängen lassen.
13. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
14. Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät AUSGESCHALTET ist (OFF), bevor Sie das Netzkabel in die Steckdose stecken.
15. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck.
16. Sämtliche Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden. Es befinden sich keine durch den Anwender zu wartenden Teile im Gerät.
17. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie einen Vorsatz montieren oder entfernen.
18. Halten Sie Ihre Finger fern von sich bewegenden Teilen und allen Öffnungen des Geräts.
19. Prüfen Sie, ob die Spannungswerte des Geräts denen Ihres Stromnetzes entsprechen. Fehlerhafter Stromanschluss führt zum Erlöschen der Gewährleistung.
20. Verwenden Sie keine Vorsätze und/oder Geräte bei bestehenden Beschädigungen. Sie sollten sich an ein zugelassenes Servicecenter wenden. Wenden Sie sich an den Hersteller unter der Telefonnummer seines Kundendienstes, um Informationen zur Überprüfung, Reparatur oder Justierung zu erhalten.
21. Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
22. Verwenden Sie das Gerät nicht bei beschädigtem Stecker oder Stromkabel. Zur Vermeidung jeglicher Risiken müssen diese von einem zugelassenen Servicecenter ausgetauscht werden.
23. Verwenden Sie nur jeweils einen Vorsatz/Schneidekegel.
24. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und dessen Netzkabel von Kindern fern.
25. Es besteht potenzielle Verletzungsgefahr durch missbräuchliche Verwendung. Bitte verwenden Sie das Gerät mit der gegebenen Sorgfalt.
26. Schnittgut niemals mit der Hand einführen. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer.
27. Bitte Vorsicht im Umgang mit den Klingen; sie sind scharf.

## Entsorgung/Recycling

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss zu einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Die Materialien sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Bitte fragen Sie bei der Gemeindeverwaltung nach einer geeigneten Entsorgungsmöglichkeit.

# 2. TEILE

TOPFER wird nach Drücken der  
FIXIERTASTEN ausgefahren.



## SCHNEIDEKEGEL



1,2 x 2,5 mm



2 x 3,5 mm



2,5 x 5 mm



2,2 mm

### 3. ZUSAMMENBAU

Bitte vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle nicht elektrischen Teile gründlich mit Seife und Wasser reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen der ANTRIEBSEINHEIT ein feuchtes Tuch oder einen feuchten Schwamm. Die ANTRIEBSEINHEIT nicht in Wasser eintauchen oder fließendes Wasser auf der Oberfläche zum Reinigen der ANTRIEBSEINHEIT verwenden.

#### SCHRITT 1:

Platzieren Sie die ANTRIEBSEINHEIT auf den GROSSEN BEHÄLTER und stellen Sie sie so ab, dass sie sicher sitzt und bereit für die Gemüseschleuder-Funktion ist.

#### SCHRITT 2:

Wählen Sie einen der vier mitgelieferten SCHNEIDEKEGEL aus, um mit der Zubereitung köstlicher Nudeln zu beginnen – Tagliolini, Spaghetti, Bandnudeln oder Fettuccine. Setzen Sie den SCHNEIDEKEGEL Ihrer Wahl in die EINFÜLLÖFFNUNG oben auf der ANTRIEBSEINHEIT ein, sodass die Kegelspitze nach unten zeigt. Dieses Teil sollte passgenau sitzen – wie angeschmiegt.

#### SCHRITT 3:

Befestigen Sie den EINFÜLLSCHACHT an der EINFÜLLÖFFNUNG der ANTRIEBSEINHEIT und verriegeln Sie den EINFÜLLSCHACHT durch Drehen im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil ▲ an der Verriegelung 🔒 ausgerichtet ist. Es sollte keinerlei Spiel für den EINFÜLLSCHACHT vorhanden sein.

#### SCHRITT 4:

Gehen Sie zur nächsten Seite der Gebrauchsanleitung für Ihren elektrischen Spiralschneider von Shine.



## 4. GEBRAUCH DES ELEKTRISCHEN SPIRALSCNEIDERS

### TIPPS UND TRICKS, BEVOR SIE LOSLEGENBEVOR SIE LOSLEGEN:

- Der elektrische Spiralschneider von Shine eignet sich sowohl für die Verarbeitung von weichem als auch hartem Obst und Gemüse, wie z. B. Karotten, Kartoffeln, Rüben, Zucchini und Gurken.
- Wir empfehlen, Ihr Gemüse in einem Durchmesser von 2,5 - 5,8 cm und einer Länge von 6,4 - 17,8 cm zu schneiden.

Die Klingen der SCHNEIDEKEGEL sind sehr scharf, daher seien Sie beim Umgang mit ihnen bitte vorsichtig!



### SCHRITT 1:

Schließen Sie den Spiralschneider zur Vorbereitung für den Betrieb an eine Netzsteckdose an.



### SCHRITT 2:

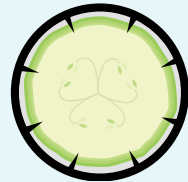
Bereiten Sie den STOPFER für das Gemüse auf den Abwärtsschub Ihres Schnittguts vor, indem Sie auf die FIXIERTASTEN drücken, damit der RUTSCHFREIE GEMÜSEHALTER unten bereit für die Aufnahme Ihres frischen Schnittguts ist.



### SCHRITT 3:

Legen Sie Ihr frisches Schnittgut in den RUTSCHFREIEN GEMÜSEHALTER an der Unterseite des STOPFERS ein, indem Sie es fest zwischen die Halterippen drücken. So kann der STOPFER ganze Arbeit für Sie leisten!

**Bitte beachten Sie:** Unter Umständen möchten Sie Ihr Gemüse zuerst waschen oder schälen. Möglicherweise müssen Sie die Seiten ein wenig beschneiden, damit das Gemüse in den Halter passt.



### RUTSCHFREIER GEMÜSEHALTER

Fixiert Ihr Schnittgut, um während des Einführens des Schnittguts in die rotierenden Klingen im nächsten Schritt unangenehmes Ausrutschen zu vermeiden.

## 4. GEBRAUCH DES ELEKTRISCHEN SPIRALSCHEIDERS



### SCHRITT 4:

Schalten Sie den Spiralschneider ein, indem Sie den EIN/AUS-Schalter (ON/OFF) betätigen, um die Klingen in Rotation zu versetzen - in Sekundenschnelle bereiten Sie eine köstliche Mahlzeit zu!



### SCHRITT 6:

Schalten Sie den Spiralschneider aus, sobald Sie den STOPFER vollständig nach unten geschoben haben und die FIXIERTASTEN eingerastet sind. Entfernen Sie sämtliche kleinen Lebensmittelstücke vom Boden des STOPFERS und heben Sie sie für andere Rezepte auf.



### SCHRITT 5:

Schieben Sie den STOPFER vorsichtig nach unten in den EINFÜLLSCHACHT und das rotierende Messer und führen Sie das Schnittgut in das Gerät ein, und voilà - Nudeln! (Achten Sie darauf, nicht zu stark zu schieben. Lassen Sie die Schwerkraft für sich arbeiten und den Spiralschneider das Lebensmittel sanft erfassen!)



### SCHRITT 7:

Nehmen Sie die ANTRIEBSEINHEIT vom GROSSEN BEHÄLTER, um Ihre frischen Nudeln herauszuziehen! Zeit zum Essen!

## 5. REINIGUNG

Schalten Sie den elektrischen Spiralschneider von Shine vor dem Zerlegen oder Reinigen immer aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz.

1. Verwenden Sie zum Reinigen und Abwischen der ANTRIEBSEINHEIT ein feuchtes Tuch oder einen feuchten Schwamm. Die ANTRIEBSEINHEIT nicht in Wasser eintauchen oder fließendes Wasser auf der Oberfläche zum Reinigen der ANTRIEBSEINHEIT verwenden.
2. Reinigen und Spülen Sie die unten gezeigten Teile mit Seife und fließendem Wasser. Trocknen Sie anschließend alle Teile gründlich mit einem Tuch ab, bevor Sie sie zur Aufbewahrung beiseitelegen.



**STOPFER**



**EINFÜLL-  
SCHACHT**



**SCHNEIDEKEGEL**



**GROSSER BEHÄLTER**

### **HINWEIS:**

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Gegenstände, Topfreiniger oder andere scheuernde Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie die ANTRIEBSEINHEIT niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Beim Umgang mit Lebensmitteln mit kräftigen Farben wie z. B. Karotten können sich die Kunststoffteile des elektrischen Spiralschneiders von Shine verfärben. In diesem Fall wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie sanft reinigen, um die Verschmutzung zu lösen.

### **VORSICHT:**

Die Klingen der SCHNEIDEKEGEL sind sehr scharf, daher seien Sie beim Umgang mit ihnen bitte vorsichtig!

## 6. LAGERUNG

Ihr elektrischer Spiralschneider von Shine ist für platzsparende Aufbewahrung in beengten Räumen konzipiert! Ihr gesamtes Gerät beansprucht nicht mehr Grundfläche als der GROSSE BEHÄLTER, wenn Sie diesen Schritten folgen:



1. Stapeln Sie alle 4 SCHNEIDEKEGEL übereinander wie einen Turm. Vorsicht: Vermeiden Sie Kontakt mit den scharfen Klingen.
2. Positionieren Sie die gestapelten SCHNEIDEKEGEL in dem GROSSEN BEHÄLTER horizontal.
3. Stellen Sie den EINFÜLLSCHACHT senkrecht in den GROSSEN BEHÄLTER neben die SCHNEIDEKEGEL.
4. Setzen Sie die ANTRIEBSEINHEIT oben auf den GROSSEN BEHÄLTER über den EINFÜLLSCHACHT.
5. Setzen Sie den STOPFER senkrecht in die Öffnung der ANTRIEBSEINHEIT und durch den EINFÜLLSCHACHT.

## 7. PROBLEMBEHANDLUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Mein Gemüse dreht sich.	Vergewissern Sie sich, dass Ihr Gemüse vollständig von dem RUTSCHFREIEN GEMÜSEHALTER erfasst wird, um das Drehen während des Schiebens zu verhindern. Wenn Ihr Gemüse nur von den Stiften an der Unterseite des STOPFERS erfasst wird, ist ein spielfreier Sitz nicht immer gewährleistet.
In meinem Gemüse sind immer noch einige ungeschnittene Teile übrig.	Achten Sie darauf, Ihren STOPFER bis ganz nach unten zu schieben, bis der obere Teil des STOPFERS einrastet. Dadurch sollte nur ein kleines Stück Ungeschnittenes zurückbleiben.
Mein Gemüse wurde nicht sehr gut geschnitten.	Manches Gemüse besitzt einen hohen Wasseranteil und verträgt einen gröberen Schnitt im Allgemeinen besser. Probieren Sie verschiedene SCHNEIDEKEGEL aus, um bessere Ergebnisse zu erzielen.
Mein Gerät lässt sich nicht einschalten.	Stellen Sie zuerst den festen Sitz Ihres EINFÜLLSCHACHTS sicher, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis der Pfeil an der Verriegelung ausgerichtet ist. Ihr Gerät verfügt über einen Sicherheitsmechanismus, um das Einschalten zu verhindern, wenn der EINFÜLLSCHACHT nicht sicher eingerastet ist. Als nächstes überprüfen Sie bitte die Netzsteckdose auf ihre ordnungsgemäße Stromversorgung. Danach betätigen Sie den EIN-/AUS-Schalter (ON/OFF). Sollte sich Ihr Gerät immer noch nicht einschalten lassen, warten Sie 10 Minuten und wiederholen Sie diese Schritte. Sollte sich das Gerät jetzt immer noch nicht einschalten lassen, kontaktieren Sie bitte unsere Service-Abteilung unter <a href="mailto:service@tribest.com">service@tribest.com</a> und fügen Sie eine kurze Erklärung der Sachlage hinzu.
Mein Gemüse wird nicht mehr geschnitten.	Falls Sie dieselben Schneidekegel oder große Mengen an Schnittgut verwendet haben, könnte sich die Klinge abgestumpft haben. Möglicherweise muss sie ersetzt werden! Weitere Informationen zu Ersatzklingen finden Sie auf <a href="http://tribest.com">tribest.com</a> .
Mein Einfüllschacht rastet nicht ein.	Stellen Sie beim Zusammenbau Ihres Geräts sicher, dass der Schneidekegel vollständig eingepasst ist. Sollte er nach oben drücken, kann Ihr EINFÜLLSCHACHT nicht ordnungsgemäß einrasten.

## 8. KUNDENDIENST



Falls Sie Fragen zur Verwendung, Pflege oder Instandhaltung dieses Produkts haben, rufen Sie uns gerne an oder senden Sie uns eine E-Mail. Wenn Sie das Produkt außerhalb der USA gekauft haben, sehen Sie bitte auf Ihrer Garantiekarte nach, wo sich das nächstgelegene Servicecenter befindet.

### **Vereinigte Staaten**

Shine Kitchen Co. by Tribest  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Gebührenfrei: 1-888-254-7336  
service@tribest.com

### **International**

Shine Kitchen Co. by Tribest  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Telefon: 1-714-879-7150  
service@tribest.com

DE

# ÍNDICE

1. Consideraciones a tener en cuenta .....	35
2. Piezas .....	36
3. Modo de ensamblaje .....	37
4. Usando la máquina de corte en espiral eléctrica .....	38
5. Limpieza .....	40
6. Almacenamiento .....	41
7. Solución de problemas .....	42
8. Atención al cliente .....	43

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>Producto</b>	Shine Espiral Eléctrica
<b>Modelo</b>	SES-100
<b>Potencia nominal</b>	120V, 100W
<b>Capacidad</b>	1,8 L / 60 oz
<b>Tamaño (An x F x A)</b>	216 x 140 x 330 mm / 8,5 x 5,5 x 13 in
<b>Peso</b>	1,4 kg / 3 lbs
<b>Fabricado en</b>	China

# 1. CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA

**Al usar aparatos eléctricos, especialmente cuando hay niños presentes, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las que se especifican a continuación:**

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el aparato en agua u otro líquido.
3. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise e instruya de cerca sobre el uso del mismo. Es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños usan cualquier aparato o estos se están usando cerca de ellos. Se debe controlar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Antes de montar o desmontar piezas y de limpiar, asegúrese de APAGAR el aparato y luego desenchufarlo del tomacorriente cuando no lo esté usando. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire del extremo. Nunca tire del cable de alimentación.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados del aparato durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones o daños en el aparato. Nunca introduzca alimentos a mano. Utilice siempre el soporte para productos incluido.
6. No use los dedos para rascar los restos de alimentos de los accesorios de las cuchillas mientras el aparato está en funcionamiento. Puede cortarse o lesionarse.
7. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente para reducir el riesgo de lesiones o daños en el aparato.
8. El recipiente debe colocarse correctamente antes de poner en funcionamiento el aparato.
9. No use ningún aparato con un cable o enchufe dañado o si no funciona bien o se ha caído o dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el fabricante mediante su número de teléfono de servicio de atención al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o el ajuste.
10. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
11. Solo para uso doméstico y en interiores. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de mesas o encimeras.
13. No lo coloque sobre o cerca de un fuego de gas o eléctrico caliente o en un horno encendido.
14. Siempre confirme que el aparato esté apagado antes de enchufar el cable a un tomacorriente de pared.
15. No utilice el aparato para otro uso que no sea el especificado.
16. Cualquier servicio de mantenimiento lo debe realizar un representante del servicio técnico autorizado. El aparato no tiene piezas que las pueda reparar el usuario.
17. Apague el aparato antes de colocar y quitar cualquier accesorio.
18. Mantenga los dedos alejados de las piezas móviles y de las aberturas del aparato.
19. Compruebe que el voltaje nominal del aparato coincida con el de su sistema eléctrico. Cualquier error de conexión anulará la garantía.
20. No utilice ningún accesorio o aparato si está dañado. Debe ponerse en contacto con un centro de servicio técnico aprobado. Póngase en contacto con el fabricante mediante su número de teléfono de servicio técnico para obtener información sobre la revisión, la reparación o el ajuste.
21. No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
22. No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier riesgo, debe reemplazarlos en un centro de servicio técnico autorizado.
23. Utilice solo un accesorio a la vez.
24. Los niños no deben usar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
25. Existe la posibilidad de lesiones por uso indebido. Por favor, manéjelo con precaución.
26. Nunca introduzca alimentos a mano. Utilice siempre el soporte para productos incluido.
27. Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado.

## **Eliminación/Reciclaje:**

Al final de su vida útil, este producto no debe desecharse con la basura doméstica normal, sino que debe hacerlo en un punto de recolección para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos. Los materiales son reciclables según su etiquetado. Pregunte a la administración municipal dónde se encuentra el centro de procesamiento de residuos adecuado.

## 2. PIEZAS

SOPORTE DEL PRODUCTO, se expande después de presionar los BOTONES DE LIBERACIÓN.



### BOTONES DE LIBERACIÓN

### CANAL DE ALIMENTACIÓN

SOPORTE DEL PRODUCTO



TECLA DE ENCENDIDO/APAGADO

APERTURA DEL CANAL

BASE DEL MOTOR



RECIPIENTE GRANDE

60 oz / 1,8 L

### ACCESORIOS DE CORTE



CABELLO DE ÁNGEL

1,2 x 2,5 mm



ESPAGUETIS

2 x 3,5 mm



FETTUCINE

2,5 x 5 mm



CINTAS

2,2 mm

### 3. MODO DE ENSAMBLAJE

**NOTA:** Limpie a fondo todas las piezas no eléctricas con agua y jabón antes de usar la máquina por primera vez. Use un paño húmedo o una esponja para limpiar la BASE DEL MOTOR. No sumerja la BASE DEL MOTOR ni use agua corriente por encima para limpiar la BASE DEL MOTOR.

#### PASO 1:

Coloque la BASE DEL MOTOR en la parte superior del RECIPIENTE GRANDE y deje que se asiente de manera segura y esté lista para hacer el movimiento de giro para cortar las verduras.

#### PASO 2:

Elija uno de los cuatro ACCESORIOS DE CORTE incluidos para empezar a hacer deliciosos fideos: Cabello de ángel, Espaguetis, Cintas o Fettuccine. Inserte el ACCESORIO DE CORTE que haya elegido en la APERTURA DEL CANAL en la parte superior de la BASE DEL MOTOR con el cono apuntando hacia abajo. Esta pieza debe quedar bien ajustada, sí, le gusta abrazar.

#### PASO 3:

Conecte el CANAL DE ALIMENTACIÓN a la APERTURA DEL CANAL DE LA BASE DEL MOTOR y bloquee el CANAL DE ALIMENTACIÓN en su lugar girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que la flecha ▲ esté alineada con el candado 🔒. El CANAL DE ALIMENTACIÓN no debe moverse.

#### PASO 4:

Diríjase a la página siguiente para obtener instrucciones sobre cómo usar su Máquina de corte en espiral eléctrica de Shine.



## 4. USANDO LA MÁQUINA DE CORTE EN ESPIRAL ELÉCTRICA

### CONSEJOS Y TRUCOS ANTES DE EMPEZAR:

- La Máquina de corte en espiral eléctrica de Shine es adecuada para procesar frutas y verduras blandas y duras, como zanahorias, patatas, remolachas, calabacines y pepinos.
- Recomendamos cortar sus productos con un diámetro de entre 1 y 2,3" y una longitud de entre 2,5 y 7" de largo.

### ADVERTENCIA:

¡Las cuchillas de los ACCESORIOS DE CORTE son muy afiladas, así que manipúlelas con cuidado!



### PASO 1:

Enchufe la Máquina de corte en espiral a una toma de corriente para empezar a usarla.



### PASO 3:

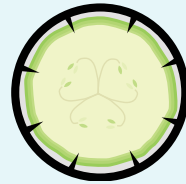
Inserte sus productos frescos en el SOPORTE ANTIDESLIZANTE DE VERDURAS en la parte inferior del SOPORTE DE PRODUCTOS empujándolo firmemente hacia sus bordes apretados. ¡De esta manera, el SOPORTE DE PRODUCTOS puede hacer todo el trabajo por usted!

**Nota:** Puede que quiera limpiar o pelar las verduras primero. Puede que sea necesario recortar un poco los lados para que la verdura encaje bien en el soporte.



### PASO 2:

Prepare el SOPORTE DE PRODUCTOS vegetales para que oprima sus productos presionando los BOTONES DE LIBERACIÓN. De este modo, el SOPORTE ANTIDESLIZANTE DE VERDURAS de la parte inferior estará listo para que coloque sus productos frescos.



### SOPORTE ANTIDESLIZANTE DE VERDURAS

Mantiene sus productos sujetos para evitar que se resbalen mientras los introduce en las cuchillas giratorias en el siguiente paso.

## 4. USANDO LA MÁQUINA DE CORTE EN ESPIRAL ELÉCTRICA



### PASO 4:

Encienda la Máquina de corte en espiral pulsando la TECLA DE ENCENDIDO/APAGADO para que las cuchillas empiecen a girar: ¡prepárese para una deliciosa comida en segundos!



### PASO 5:

Empuje suavemente el SOPORTE DE PRODUCTOS hacia la parte inferior del CANAL DE ALIMENTACIÓN y la cuchilla giratoria, introduciendo el producto en la máquina: ¡voilà! ¡fideos! (Tenga cuidado de no apretar demasiado. ¡Deje que la Máquina de corte en espiral sostenga suavemente el producto mientras la gravedad hace su trabajo!)



### PASO 6:

Una vez que haya empujado el SOPORTE DEL PRODUCTO hacia abajo por completo y los BOTONES DE LIBERACIÓN se hayan activado, apague la Máquina de corte en espiral. Retire los trozos pequeños de frutas y verduras de la parte inferior del SOPORTE PARA PRODUCTOS y resérvelos para otras recetas.



### PASO 7:

¡Levante la BASE DEL MOTOR del RECIPIENTE GRANDE para sacar sus fideos frescos! ¡Es hora de comer!

## 5. LIMPIEZA

Siempre apague y desenchufe la Máquina de corte en espiral eléctrica de Shine antes de desmontarla o limpiarla.

1. Utilice un paño húmedo o una esponja para limpiar y secar la BASE DEL MOTOR después de su uso. No sumerja la BASE DEL MOTOR en agua ni use agua corriente por encima para limpiar la BASE DEL MOTOR.
2. Lave y enjuague las piezas que se muestran a continuación con agua corriente y jabón. Luego, seque completamente cada una de ellas con un paño antes de guardarlas para su almacenamiento.



**SOPORTE DE PRODUCTO**



**CANAL DE ALIMENTACIÓN**



**ACCESORIOS DE CORTE**



**RECIPIENTE GRANDE**

### NOTA:

- No utilice objetos afilados, estropajos u otros agentes de limpieza abrasivos para limpiar.
- Nunca sumerja la BASE DEL MOTOR en agua u otros líquidos.
- Al manipular alimentos con colores fuertes como zanahorias, las piezas de plástico de la Máquina de corte en espiral eléctrica de Shine pueden decolorarse al lavarlas. En este caso, limpie estas piezas con aceite vegetal antes de lavarlas para eliminar suavemente la mancha.

### ADVERTENCIA:

Las cuchillas de los ACCESORIOS DE CORTE son muy afiladas, así que manipúelas con cuidado.

## 6. ALMACENAMIENTO

¡Su Máquina de corte en espiral eléctrica de Shine está diseñada para un almacenamiento compacto en espacios pequeños! Puede meter toda su máquina dentro del RECIPIENTE GRANDE siguiendo estos pasos:



1. Apile los 4 ACCESORIOS DE CORTE juntos para formar una torre. Precaución: evite tocar las hojas afiladas.
2. Coloque los ACCESORIOS DE CORTE apilados en el RECIPIENTE GRANDE, de manera horizontal.
3. Coloque el CANAL DE ALIMENTACIÓN en posición vertical en el RECIPIENTE GRANDE junto a los ACCESORIOS DE CORTE.
4. Coloque la BASE DEL MOTOR en la parte superior del RECIPIENTE GRANDE, sobre el CANAL DE ALIMENTACIÓN.
5. Inserte el SOPORTE DEL PRODUCTO en posición vertical en la abertura de la BASE DEL MOTOR y a través del CANAL DE ALIMENTACIÓN.

## 7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La verdura gira.	Asegúrese de que la verdura esté completamente adherida al SOPORTE ANTIDESLIZANTE DE VERDURAS para evitar que gire mientras presiona. Si la verdura solo está sujeta a las clavijas de la parte inferior del SOPORTE DEL PRODUCTO, no siempre obtendrá una sujeción firme.
La verdura todavía no está cortada del todo.	Asegúrese de empujar el SOPORTE DEL PRODUCTO completamente hacia abajo hasta que la parte superior del SOPORTE DEL PRODUCTO encaje en su lugar. Solo debería quedar un pequeño trozo sin cortar.
La verdura no se ha cortado muy bien	Algunas verduras tienen mucho contenido de agua y eso hace que generalmente queden mejor con cortes más grandes. Pruebe con un ACCESORIO DE CORTE diferente para obtener mejores resultados.
La máquina no se enciende.	Primero, asegúrese de que el CANAL DE ALIMENTACIÓN esté fijado en su lugar girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que la flecha esté alineada con el candado. La máquina tiene un mecanismo de seguridad que evita que se encienda si el CANAL DE ALIMENTACIÓN no se ha fijado en su sitio. En segundo lugar, verifique la toma de corriente y asegúrese de que funcione correctamente. Luego pulse la tecla de encendido. Si la máquina aún no se enciende, espere 10 minutos y repita estos pasos. Después de esto, si sigue sin encenderse, póngase en contacto con nuestro departamento de servicio técnico enviando un correo a <a href="mailto:service@tribest.com">service@tribest.com</a> que incluya una breve explicación de la situación.
La máquina ya no corta las verduras.	Si ha estado usando con frecuencia el mismo accesorio de corte o grandes cantidades de productos, es posible que la cuchilla se esté desafilando. ¡Podría ser el momento perfecto para reemplazarla! Consulte las cuchillas de repuesto que hay disponibles en <a href="http://tribest.com">tribest.com</a> .
El canal de alimentación no encaja en su sitio.	Cuando esté ensamblando la unidad, asegúrese de que el accesorio de corte esté completamente colocado en su lugar. Si está empujando hacia arriba, el CANAL DE ALIMENTACIÓN no encajará correctamente en su sitio.

## 8. ATENCIÓN AL CLIENTE

---



En el caso de que tenga alguna pregunta sobre el uso, cuidado o servicio de este producto, no dude en llamarnos o enviarnos un correo electrónico. Si compró su producto fuera de los Estados Unidos, consulte su tarjeta de garantía para ver el centro de servicio más cercano o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el aparato.

### **Estados Unidos**

Shine Kitchen Co. by Tribest  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Llamada gratuita: 1-888-254-7336  
service@tribest.com

### **Internacional**

Shine Kitchen Co. by Tribest  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Teléfono: 1-714-879-7150  
service@tribest.com



**Shine Kitchen Co. by Tribest**

1143 N. Patt St. Anaheim, CA 92801

Toll-Free: 1-888-254-7336 | Tel: 1-714-879-7150

[service@tribest.com](mailto:service@tribest.com)

[tribest.com](http://tribest.com) | [shinekitchen.co](http://shinekitchen.co)

Follow us **@tribestlife**



Please contact Tribest directly regarding any issues with your product before contacting the original retailer you purchased from. Our support team is more than happy to help you.