

**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

iVisite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

Questions?

Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empreseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®



Spiralizer Spiraleur Rallador de Verduras en Espiral

| | |
|----------------|----|
| English | 2 |
| Français | 13 |
| Español..... | 24 |

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. 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.
3. This appliance should not be used by children, and care should be taken when used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. To protect against risk of electrical shock, do not put motor unit, cord, or plug in water or other liquid.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Keep hands and utensils away from moving cones while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the appliance. A rubber scraper may be used but ONLY when the spiralizer is not running.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock, or injury.
8. Blades are sharp; handle cones with care. Store out of reach of children.
9. Do not use over a stove or other heat source.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter.
12. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
13. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Unplug from outlet when not in use, before approaching, putting on or taking off parts, and before cleaning.
15. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
16. Never feed food by hand. Always use food pusher.
17. Operating time cannot exceed 3 minutes per use.
18. To reduce the risk of injury, never place cones on base without first putting cone holder properly in place.
19. Do not attempt to defeat the food chute interlock mechanism.
20. Be certain cover is locked in place before operating appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

WATTAGE/PEAK POWER INFORMATION

The marked rating of the Spiralizer is determined by Underwriters Laboratories as the maximum stabilized power consumption of the Spiralizer under a loaded condition.

This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 15 minutes. Plug machine back in to resume normal operation.

Parts and Features

*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

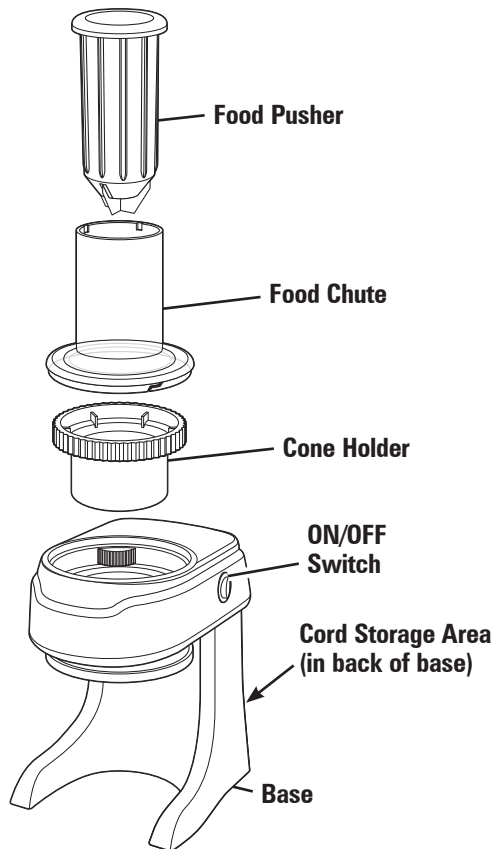
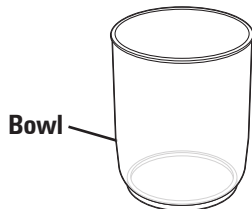
Mexico: 01 800 71 16 100



Cleaning Brush
(on some models)



Bowl Lid
(on some models)



BEFORE FIRST USE: Wash all parts except the base before first use. See "Cleaning and Storage" instructions.

The Spiralizer has 4 different cutting cones. Cones may vary by model.

| CONE | USE |
|------|--|
| | Rounded Grating Blade*: Makes continuous spaghetti-shaped noodles. |
| | Thin Julienne Blade*: Makes continuous linguini-shaped noodles. |
| | Thick Julienne Blade*: Makes continuous fettuccine-shaped noodles. |
| | Ribbon Blade*: Makes continuous wide cuts. |

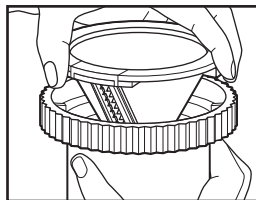
See the Foods to Spiralize for more information.

How to Assemble

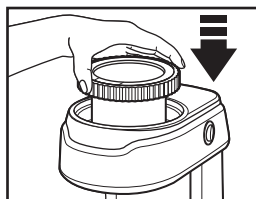
⚠ CAUTION Cut Hazard.

- Blades are sharp; handle cones with care.
- Inspect parts before use. Do not use if parts are cracked, bent, or damaged.
- Do not place fingers or utensils into the cones while in use.

1. With the pointed end of cone down, place selected cone into cone holder. Ensure that the cone is level inside the cone holder. Tabs must be inserted between notches.



2. Place cone holder with inserted cone into the base.



3. Place food chute onto base. Turn food chute clockwise until it locks into place.

4. Slide the food pusher into the food chute.

5. Place processing bowl between the feet of the base.

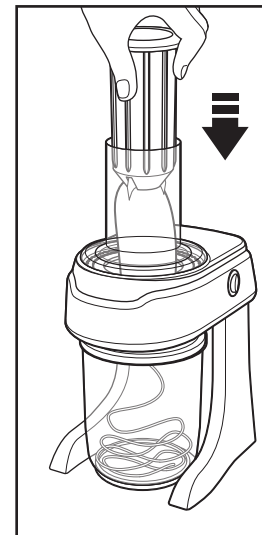


How to Spiralize





1. Plug into outlet.
2. Place the food in center of the food chute. Process only one piece of food at a time.
3. Press food pusher grip securely into food by pushing down on the food pusher.
4. Turn on the Spiralizer.
5. Apply light, constant pressure to food pusher while processing food. Allow the food pusher and motor to work at their own pace.
6. Keep processing until food stops being cut. About 1 inch (2.5 cm) of food will always remain unprocessed.
7. Remove the small cone-shaped piece of food left on the food pusher grip. Use as a snack or add to stock, soup, or salads.
8. Check cone before spiralizing more food. If pulp is caught in cone, clean with the brush and rinse.
9. Unplug.

NOTES:

- If grip is spinning on top of food, the food pusher has lost its grip on the food. Stop the motor. Remove the food, cut a flat edge on the food, and try again.
- Pressing harder will not speed up the process or make the Spiralizer cut better. The cone and cone holder turn, not the food.
- Do not lift up the food pusher during processing. This can cause the food pusher to lose its grip on the food.



Foods to Spiralize

| | |
|---|---|
|  | <p>Type</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choose firm vegetables and fruits such as apples, carrots, beets, butternut squash, cucumbers, jicama, pears, parsnips, potatoes, rutabaga, sweet potatoes, turnips, yellow squash, zucchini. • Avoid soft or overripe foods. |
|  | <p>Size</p> <ul style="list-style-type: none"> • Select foods that are at least 1 inch (2.5 cm) in diameter. • Small foods like radishes will spiralize but will not yield a great amount. • Large-diameter foods should be trimmed to fit the chute. |
|  | <p>Shape</p> <ul style="list-style-type: none"> • Symmetrical solid foods are the best choice. • Foods that are hollow like bell peppers or with multilayers such as onion and leeks are not good choices for spiralizing. |
|  | <p>Prep</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peel any tough skin; remove stems, seeds and pits. • Cut or trim large items to fit the diameter of the food chute. • Any length of food can be spiralized. |

Successful Spiralizing

1. Start by choosing the best foods for spiralizing. See the list at left. Here is a general rule: think about what foods will work on a manual food grater. If you can grate a food, it should spiralize well.
2. Solid fruits or vegetables work better than those that have seeds. Seeds get caught in the blade and will not make uniform spirals. For vegetables such as butternut squash, use the solid part and save the end with seeds for another use.
3. Size does matter. The best foods for spiralizing are the ones that most closely fit the size of the food chute.
4. When making ribbons, symmetrical foods (like zucchini or cucumbers) will give better results. Large foods can be cut to fit the food chute but ribbons may not be as uniform or pretty.
5. Scrub or peel your veggies and fruit before spiralizing. When practical, you should peel the food. Peels add to the pulp that can get caught in the blade. Zucchini, yellow squash, cucumbers and apples are examples that you could leave unpeeled.
6. Center the item in the Spiralizer for more even cutting. Foods that are held vertically with the food pusher will give the best results.
7. Apples, pears, and potatoes are examples of foods that turn brown quickly when cut. Sprinkle fruit with lemon juice and place potatoes in water until ready to use. Be sure to pat dry thoroughly with paper towels.
8. Spiralized fruit and veggies can be eaten raw or cooked. Most noodles can be stored 2 to 3 days in the refrigerator in covered containers.
9. Dry the noodles with paper towels before serving or if you decide to blanch them in water to avoid watery sauces. Reduce sauces before topping vegetable noodles to prevent thinned-down sauces.
10. Spiralized vegetables and fruit will be processed in very long strands. Use a knife or scissors to cut the vegetables into serving-size pieces.
11. Use tongs or a pasta fork to serve the noodles.
12. The leftover piece from processing can be eaten as a snack or saved to use in soups, sauces, or salads.

Cleaning and Storage

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse Spiralizer, cord, or plug in any liquid.

⚠ CAUTION Cut Hazard.

Blades are sharp; handle cones with care.

1. Unplug. Disassemble the Spiralizer by removing the food pusher from the food chute.
2. Turn food chute counterclockwise until it unlocks from the base.
3. Carefully remove the cone from the cone holder by pushing upward from the bottom of the cone to avoid contact with the blade. Remove cone holder from the base.
4. Wipe base with a damp cloth. Never place in water or rinse under running water or other liquid.
5. Wash container, food pusher, lid, and cones in hot, soapy water or place in top rack of the dishwasher. To prevent injury from blades in cones, never place cones in sink of soapy water where they are not visible.
6. Use the brush to clean the cones. Rinse and dry.
7. For storage, place cones point-side up in bowl and flip the food chute upside down into the base. Insert pusher into chute. For models with bowl lid, store cones in bowl and place lid on top of food chute and pusher.



Troubleshooting

Unit will not turn on.

- Food chute is not locked in place. Ensure that the cone is level inside the cone holder. Tabs must be inserted between notches. Place food chute onto base. Turn clockwise until it locks into place.
- This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 15 minutes. Plug machine back in to resume normal operation.

No food is coming out of the cone.

- The food pusher grip is not securely pressed into the food. Press firmly and make sure grip is inserted into food. If grip is spinning on top of food, the food pusher has lost its grip on the food. Stop the motor. Remove the food, cut a flat edge on the food, and try again.

Excessive force is required to process food or no food is coming out of the cone.

- Pulp has clogged the blade. Carefully remove cone as directed in the "Cleaning and Storage" section. Clean with the brush and try again. Or, the food pusher has lost its grip on the food. See above.

Food won't spiralize. Food mashes or breaks apart.

- Some soft or overripe foods may not be suitable for spiralizing. Choose firm foods. See Foods to Spiralize on page 6 for suggestions. A success tip is to think of foods that can be grated on a manual food grater. If a food can be grated, it is appropriate for spiralizing.
- Not pressing hard enough or pressing too hard. Apply light, constant pressure to food pusher while spiralizing. Allow the Spiralizer to work at its own pace. **NOTE:** Pressing harder will not speed up the process or make the Spiralizer cut better.
- Food is not centered in the food chute. Stop the motor. Cut a flat edge and try again. Best results occur when the food most closely fits the size of the food chute and when it is held vertically with the food pusher securely inserted in the end, not allowing the food to fall over on its side.

Recipes

Suggested Cone: Rounded Grating Blade

Lemon Garlic Shrimp and Veggie Pasta

Ingredients:

2 large zucchini
2 large yellow squash
2 large thick carrots, peeled
3/4 cup (177 ml) butter
4 cloves garlic, minced
1 tablespoon (15 ml) cornstarch
1/2 cup (118 ml) chicken broth plus 2 tablespoons (30 ml), divided
1 pound (454 g) (20 to 24 count) peeled and deveined shrimp
1/4 cup (59 ml) lemon juice
1 teaspoon (5 ml) salt
1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse black pepper
2 tablespoons (30 ml) drained capers
1 teaspoon (5 ml) lemon zest
Chopped fresh parsley

Directions:

1. Using a Spiralizer, make spirals of zucchini, yellow squash and carrots.
2. Fill a large saucepan two-thirds full of water. Over high heat, boil water. Add zucchini, yellow squash and carrots spirals. Cook until tender, about 15 seconds. Drain and cover to keep warm.
3. In a large skillet over medium-high heat, melt butter. Add garlic and cook until tender, 1 to 2 minutes.
4. In a small bowl, dissolve cornstarch in 2 tablespoons (30 ml) chicken broth. Add to skillet with shrimp, remaining chicken broth, lemon juice, salt and black pepper. Cook until shrimp are opaque throughout and sauce is thickened, about 2 minutes.
5. Stir in capers and lemon zest. Serve over veggie pasta.
6. Sprinkle with parsley before serving.

Serves: 4–6

Potato and Egg Nests

Ingredients:

1 large (10 ounces [285 g]) Russet potato
2 tablespoons (30 ml) finely chopped onion
1 tablespoon (15 ml) vegetable oil
1/4 teaspoon (1.3 ml) salt
1/4 teaspoon (1.3 ml) ground black pepper
2 large eggs
Chopped chives
Coarse black pepper

Directions:

1. Heat oven to 400°F (204°C).
2. Using a Spiralizer, cut potato in spirals. Place potato spirals in paper towels and squeeze out the moisture. Repeat until potato spirals are dry.
3. Place a small (6 1/2-inch [16.5-cm]) cast iron skillet in the oven to heat for 10 minutes.
4. In the meantime, in a large bowl, stir potato spirals, onion, vegetable oil, salt and ground black pepper until well blended.
5. Spray hot skillet with nonstick cooking spray. Add potato mixture to skillet and move mixture up the side.
6. Bake until the edge is slightly brown and crisp, 23 to 25 minutes. Remove from oven and add eggs to the potato mixture.
7. Bake until eggs are cooked to desired doneness, an additional 10 to 12 minutes. Garnish with chopped chives and coarse black pepper.

Serves: 1–2

Recipes (cont.)

Suggested Cone: Thin Julienne Blade

Thai Vegetable and Chicken Salad

Ingredients:

- 1 large English cucumber
- 1 large yellow squash
- 1 large thick carrot, peeled
- 3 cups (710 ml) cooked shredded chicken
- 1 cup (237 ml) toasted sliced almonds
- 1/2 cup (118 ml) fresh cilantro, chopped
- 1/3 cup (79 ml) fresh basil, cut in strips
- 2 tablespoons (30 ml) sesame oil
- 2 tablespoons (30 ml) fish sauce
- 2 tablespoons (30 ml) rice vinegar
- 2 tablespoons (30 ml) soy sauce
- 2 cloves garlic, minced
- 2 teaspoons (10 ml) grated ginger
- 2 teaspoons (10 ml) honey
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) dried crushed red pepper
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse black pepper

Directions:

1. Using a Spiralizer, make spirals of cucumber, squash and carrot; set aside. In a large bowl, stir together cucumber, squash, carrot, chicken, almonds, cilantro and basil.
2. In a small bowl, stir oil, fish sauce, vinegar, soy sauce, garlic, ginger, honey, crushed red pepper and black pepper until well blended. Pour over vegetable mixture and toss until well blended.
3. Cover and refrigerate several hours for flavors to blend or until ready to serve.

Serves: 4

Garden Pasta

Ingredients:

- 2 medium zucchini
- 2 medium yellow squash
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- 1 clove garlic, minced
- 2 large tomatoes, diced
- 2 tablespoons (30 ml) chopped fresh basil
- 1 tablespoon (15 ml) balsamic vinegar
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse ground black pepper
- 1/4 teaspoon (1.3 ml) crushed red pepper, optional

Directions:

1. Using a Spiralizer, make spirals of zucchini and yellow squash.
2. Fill a large saucepan two-thirds full of water. Over high heat, boil water. Add zucchini and yellow squash spirals. Cook until tender, about 15 seconds. Drain and cover to keep warm.
3. In large skillet over medium-high heat, cook garlic in olive oil until tender, about 3 minutes.
4. Add tomatoes, basil, vinegar, salt and peppers. Cook just until tomatoes are heated through.
5. Serve over vegetable pasta.

Serves: 4–6

Recipes (cont.)

Suggested Cone: Thick Julienne Blade

Zucchini Noodles With Salsa and Feta

Ingredients:

- 4 medium zucchini
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- 1 large onion, chopped
- 2 cloves garlic, chopped
- 4 pounds (1.8 kg) plum tomatoes, cored and chopped
- 1 small jalapeno pepper, chopped
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) cumin
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse black pepper
- 1/2 cup (118 ml) fresh cilantro, chopped
- 3 ounces (85 g) feta cheese, crumbled

Directions:

1. Using a Spiralizer, make spirals of zucchini; set aside.
2. In a large skillet over medium-high heat, heat oil. Add onion and garlic. Cook until tender, 1 to 2 minutes.
3. Add tomatoes, jalapeno, salt, cumin, black pepper and cilantro. Cook until tomatoes are tender, about 5 minutes.
4. Fill a large saucepan two-thirds full of water. Over high heat, boil water. Add zucchini spirals. Cook until tender, about 15 seconds.
5. Drain and arrange on plates.
6. Top with warm salsa and sprinkle with feta cheese.

Serves: 4–6

Sweet Potato, Sausage and Spinach Parmesan Dinner

Ingredients:

- 2 large sweet potatoes, peeled
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- 1 pound (454 g) hot Italian sausage
- 3 cloves garlic, minced
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse black pepper
- 1/4 teaspoon (1.3 ml) dried crushed red pepper
- 1 cup (237 ml) chicken broth
- 2 cups (473 ml) baby spinach
- 1 cup (237 ml) grated Parmesan cheese
- 1 cup (237 ml) fresh basil leaves, sliced

Directions:

1. Using a Spiralizer, make spirals of sweet potatoes; set aside.
2. In a large Dutch oven over medium-high heat, heat oil. Cook sausage until browned and no longer pink; drain.
3. Stir in sweet potatoes, garlic, salt, pepper and crushed red pepper. Add broth and cook until sweet potatoes are cooked through, 8 to 10 minutes.
4. Add spinach, Parmesan cheese and basil to Dutch oven. Toss mixture until well blended.

Serves: 4

Recipes (cont.)

Suggested Cone: Ribbon Blade

Beets With Orange and Goat Cheese Salad

Ingredients:

2 pounds (907 g) fresh beets (about 6 medium), peeled
3 teaspoons (15 ml) salt, divided
6 tablespoons (89 ml) fresh orange juice
1/2 cup (118 ml) vegetable oil
2 tablespoons (30 ml) rice vinegar
2 tablespoons (30 ml) honey
1 tablespoon (15 ml) fresh thyme leaves
1 clove garlic
1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse black pepper
Salad greens
2 medium oranges, sectioned
1/2 cup (118 ml) crumbled goat cheese
1/2 cup (118 ml) chopped walnuts, toasted

Directions:

1. Using a Spiralizer, make ribbons of beets.
2. Fill a large saucepan two-thirds full of water and 2 teaspoons (10 ml) salt. Over high heat, boil water. Add beets and cook until tender, 1 to 2 minutes.
3. Chill in an ice bath. Drain and dry ribbons with paper towels.
4. To make dressing, in a single-serve blender, add orange juice, oil, vinegar, honey, thyme leaves, garlic, 1 teaspoon (5 ml) salt and coarse black pepper. Blend until slightly thickened.
5. On a salad plate, arrange fresh greens, beets and orange segments. Top with goat cheese and toasted walnuts.

Serves: 8

Apple Crumb Tart

Ingredients:

1 refrigerator pie crust, room temperature
1/2 cup (118 ml) all-purpose flour
1/2 cup (118 ml) old-fashioned oats
3 tablespoons (44 ml) packed light brown sugar
2 tablespoons (30 ml) sugar, divided
1 1/4 teaspoons (6.3 ml) ground cinnamon, divided
1/4 cup (59 ml) cold butter, sliced
5 small green apples, peeled and cored

Directions:

1. Heat oven to 425°F (218°C). Line a large cookie sheet with parchment paper. Place the pie crust in the center of the cookie sheet and unroll.
2. In a food processor bowl, combine flour, oats, brown sugar, 1 tablespoon (15 ml) sugar and 1 teaspoon (5 ml) cinnamon by pulsing a few times to blend.
3. With the food processor running, add butter through the food chute and blend until crumbs form. Set aside.
4. Using a Spiralizer, make ribbons of apples. Place apple ribbons in center of pie crust, leaving 1 1/2 inches (3.8 cm) around the edge.
5. In a small bowl, stir remaining 1 tablespoon (15 ml) sugar and 1/4 teaspoon (1.3 ml) cinnamon until blended. Sprinkle over apples.
6. Fold 1 1/2-inch (3.8-cm) crust up around apple ribbons, pinching while folding. Top apple ribbons with reserved crumb mixture.
7. Bake until crust and crumb topping are browned, 25 to 30 minutes.

Serves: 8

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et être prudent lorsque cet appareil est utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Pour vous protéger contre tout danger d'électrocution, n'immerger jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le corps du batteur dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Éviter de toucher des pièces en mouvement.
6. Garder les mains et les ustensiles éloignés des cônes en mouvement pendant la transformation des aliments afin de réduire le risque de blessures graves et/ou de bris d'appareil. Un raclor en caoutchouc peut être utilisé SEULEMENT lorsque le spiraleur est arrêté.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant d'appareil électroménager pour utilisation avec ce modèle peut entraîner un incendie, une électrocution ou une blessure.
8. Les lames sont coupantes, manipuler les cônes avec précaution. Ranger hors de la portée des enfants.
9. Ne pas utiliser sur une cuisinière ou toute autre source de chaleur.
10. Ne jamais utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon d'un bord de table ou d'un comptoir.
12. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes incluant la cuisinière.
13. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
14. Débrancher de la prise de courant dès la fin de l'utilisation, avant d'approcher, d'installer ou de retirer des pièces et avant de nettoyer.
15. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
16. Ne jamais introduire d'aliments avec les mains. Toujours utiliser le poussoir.
17. La durée de fonctionnement ne doit pas être supérieure à 3 minutes à la fois.
18. Afin de réduire le risque de blessures, ne jamais placer les cônes sur la base sans avoir installé correctement le support de cône.
19. Ne pas tenter de modifier le mécanisme de verrouillage de l'entonnoir.
20. S'assurer que le couvercle est verrouillé correctement avant de mettre l'appareil en marche.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

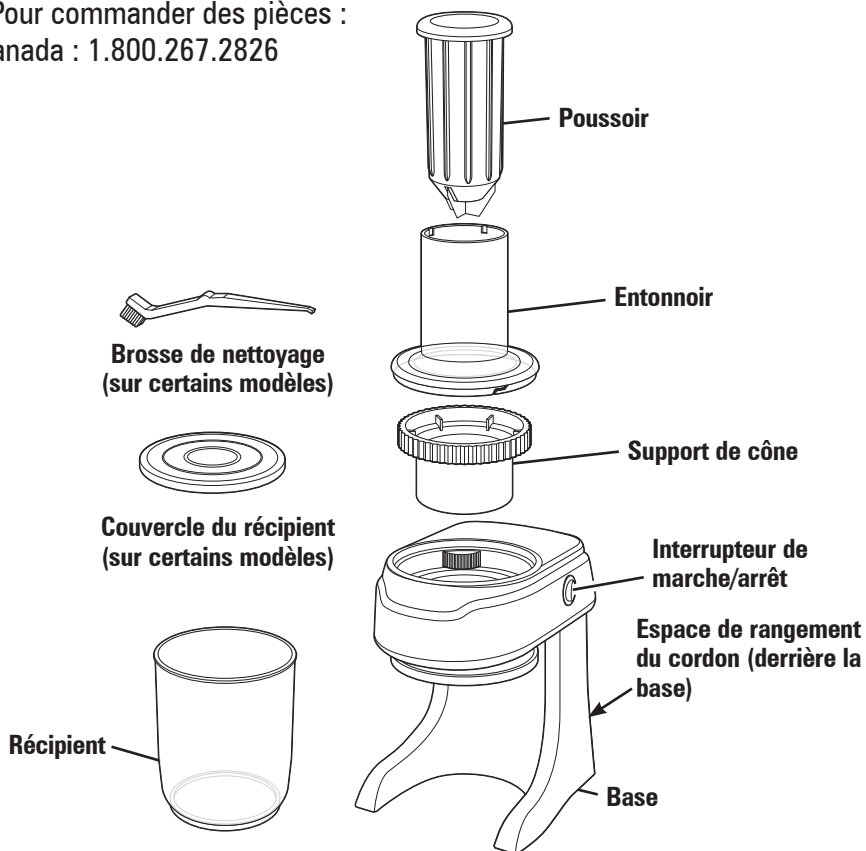
RENSEIGNEMENTS SUR LA PUISSANCE/PUISSANCE DE CRÊTE

Les caractéristiques indiquées sur le spiraleur sont déterminées par la Underwriters Laboratories comme étant la consommation d'énergie stabilisée maximale du spiraleur lors de conditions de charge.

Cet appareil est équipé d'un dispositif contre les surcharges. Si le moteur s'arrête pendant qu'il est en marche à cause d'une surchauffe, débrancher et laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes. Rebrancher l'appareil et continuer l'opération.

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION: Laver toutes les pièces, sauf la base, avant la première utilisation. Voir les instructions au chapitre « Nettoyage et rangement ».

Ce spiraleur est livré avec 4 cônes de coupe différents. Les cônes peuvent varier selon le modèle.

| CÔNE | UTILISATION |
|------|---|
| | Lame à râper arrondie* : Pour faire des nouilles en forme de spaghettis très longs |
| | Lame à julienne fine* : Pour faire des nouilles en forme de linguines très longues |
| | Lame à grosse julienne* : Pour faire des nouilles en forme de fettuccines très longues |
| | Lame à lanière* : Pour effectuer des coupes larges très longues |

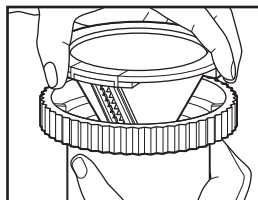
Voir le chapitre « Aliments à transformer en spirales » pour connaître tous les détails.

Assemblage du spiraleur

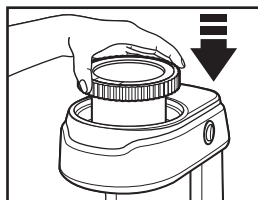
⚠ ATTENTION Risque de coupures.

- Les lames sont coupantes, manipuler les cônes avec précaution.
- Inspecter les pièces avant l'utilisation. Ne pas utiliser de pièces fissurées, pliées ou endommagées.
- Ne pas placer les doigts ou des ustensiles dans les cônes pendant l'utilisation.

1. Placer le cône choisi dans le support de cône en insérant la pointe vers le bas. S'assurer que le cône à l'intérieur du support de cône est à niveau. Les languettes doivent être insérées entre les encoches.



2. Installer le support de cône et le cône inséré sur la base.



3. Installer l'entonnoir sur la base. Tourner l'entonnoir vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

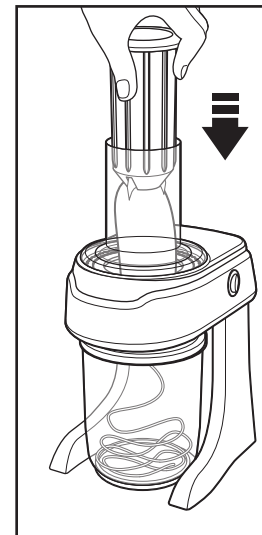


4. Insérer le poussoir dans l'entonnoir.

5. Installer le récipient de transformation entre les pieds de la base.

Utilisation du spiraleur





1. Brancher dans la prise de courant.
2. Placer les aliments au centre de l'entonnoir. Transformer seulement un morceau d'aliment à la fois.
3. Prendre fermement la prise du poussoir sur les aliments puis en poussant les aliments dans l'entonnoir.
4. Mettre le spiraleur en marche.
5. Appliquer constamment une légère pression sur le poussoir pendant la transformation des aliments. Laisser le poussoir et le moteur fonctionner à leur propre rythme.
6. Continuer la transformation jusqu'à ce que la coupe des aliments soit terminée. Un morceau d'aliment d'environ 1 po (2,5 cm) ne sera jamais transformé.
7. Retirer le morceau d'aliment en forme de cône resté sur la prise du poussoir. Utiliser ce morceau comme collation ou l'ajouter à du bouillon, de la soupe ou des salades.
8. Vérifier le cône avant de transformer d'autres aliments en spirales. Nettoyer toute pulpe accumulée dans le cône avec la brosse et rincer.
9. Débrancher.



REMARQUES :

- Une prise qui tourne sur le dessus des aliments indique que le poussoir ne retient plus les aliments. Arrêter le moteur. Retirer les aliments et effectuer une coupe plate sur ce dernier et essayer de nouveau.
- L'application d'une pression plus ferme n'accélérera pas la transformation et n'améliorera pas la qualité de coupe du spiraleur. C'est l'adaptateur de coupe qui tourne, et non le disque.
- Ne pas soulever l'adaptateur de coupe pendant la transformation. Ceci peut causer le relâchement de sa prise sur les aliments.

Aliments à transformer en spirales

| | |
|---|--|
| <p>Catégorie</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • Choisir des fruits et des légumes fermes comme des pommes, carottes, betteraves, courges Butternut, concombres, doliques bulbeux, poires, panais, pommes de terre, rutabagas, patates douces, navets, courges jaunes et courgettes. • Éviter les aliments mous ou frisés. |
| <p>Dimension</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • Choisir des aliments ayant au moins 1 po (2,5 cm) de diamètre. • Les petits aliments, comme les radis, seront transformés en spirales, mais ne produiront pas une grosse quantité. • Les aliments ayant un diamètre important devront être coupés afin de pouvoir les introduire dans l'entonnoir. |
| <p>Forme</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • Les aliments fermes et symétriques représentent le meilleur choix. • Les aliments creux comme les poivrons ou à plusieurs couches comme les oignons et les poireaux ne se pas idéaux pour la transformation en spirales. |
| <p>Préparation</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • Peler toutes les pelures fermes, retirer les tiges, graines, noyaux et pépins. • Couper ou émonder les gros aliments de manière à pouvoir les introduire dans l'entonnoir. • Toute la longueur d'un aliment peut être transformée en spirales. |

Pour réussir les spirales

1. Commencer par choisir les meilleurs aliments à transformer en spirale. Voir la liste à gauche. Voici une règle générale : penser aux aliments que l'on peut râper facilement avec une râpe manuelle. Si cet aliment peut être râpé, il pourra être transformé facilement en spirales.
2. Les fruits et légumes fermes se transforment plus facilement que ceux possédant des graines. Les graines peuvent se coincer dans la lame et ne produiront pas des spirales uniformes. Pour les légumes comme la courge jaune, utiliser les parties fermes et réserver la partie renfermant les graines pour d'autres utilisations.
3. La dimension est importante. Les meilleurs aliments à transformer en spirales sont ceux possédant la dimension la mieux adaptée à la dimension de l'entonnoir.
4. Lors de la transformation en lanières, les aliments symétriques (comme les courgettes et les concombres) produiront de meilleurs résultats. Les gros aliments peuvent être coupés afin de pouvoir les introduire dans l'entonnoir, mais les lanières ne seront pas uniformes et belles.
5. Brosser ou peler les légumes et les fruits avant de les transformer en spirales. Lorsque possible, les aliments devraient être pelés. Les pelures produisent de la pulpe pouvant se coincer sur la lame. Les courgettes, courges jaunes, concombres et pommes sont des exemples d'aliments à utiliser avec la pelure.
6. Centrer l'aliment dans le spiraleur afin d'obtenir une coupe uniforme. Les aliments tenus à la verticale dans l'entonnoir à l'aide du poussoir produiront de meilleurs résultats.
7. Les pommes, poires et pommes de terre sont des exemples d'aliments pouvant s'oxyder rapidement pendant la coupe. Parsemer les fruits de jus de citron et placer les pommes de terre dans l'eau dès la fin de la transformation. S'assurer d'éponger et d'assécher complètement avec des essuie-tout.
8. Les fruits et légumes en spirales peuvent être mangés crus ou cuits. La plupart des nouilles peuvent être réfrigérées dans des contenants fermés pendant 2 à 3 jours.
9. Assécher les nouilles avec des essuie-tout avant de servir ou les blanchir dans de l'eau pour éviter de produit des sauces liquides. Faire réduire les sauces avant de napper les nouilles aux légumes pour éviter de rendre les sauces liquides.
10. Les légumes et fruits en spirales se transformeront en très longs fils. Utiliser un couteau ou des ciseaux pour couper les légumes en portion à servir.
11. Utiliser des pinces ou une fourchette à pâte pour servir les nouilles.
12. Le morceau non transformé peut être mangé en collation ou ajouter à des soupes, sauces ou salades.

Nettoyage et rangement

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le spiraleur, le cordon ou la fiche dans aucun liquide.

⚠ ATTENTION Risque de coupures.

Les lames sont coupantes, manipuler les cônes avec précaution.

1. Débrancher. Démonter le spiraleur en retirant le poussoir de l'entonnoir.
2. Tourner l'entonnoir vers la gauche jusqu'à ce qu'il se dégage de la base.
3. Retirer prudemment le cône du support de cône en poussant vers le haut depuis la base du cône pour éviter le contact avec la lame. Retirer le support de cône de la base.
4. Essuyer la base avec un linge humide. Ne jamais placer dans l'eau ou rincer sous le robinet d'eau courante ou d'autre liquide.
5. Laver le récipient, le poussoir, le couvercle et les cônes dans l'eau chaude savonneuse ou laver dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Pour éviter les blessures causées par les lames des cônes, ne jamais mettre les cônes dans un évier contenant de l'eau savonneuse pouvant les dissimuler.
6. Utiliser la brosse pour nettoyer les cônes. Rincer et sécher.
7. Pour ranger, placer les pointes des cônes vers le haut dans le récipient et inverser l'entonnoir dans la base. Insérer le poussoir dans l'entonnoir. Pour les modèles avec couvercle de récipient, ranger les cônes dans le récipient et placer le couvercle sur le dessus de l'entonnoir et du poussoir.



Dépannage

L'appareil ne se met pas en marche.

- L'entonnoir n'est pas enclenché. S'assurer que le cône à l'intérieur du support de cône est à niveau. Les languettes doivent être insérées entre les encoches. Placer l'entonnoir sur la base. Tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Cet appareil est équipé d'un dispositif contre les surcharges. Si le moteur s'arrête pendant qu'il est en marche à cause d'une surchauffe, débrancher et laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes. Rebrancher l'appareil et continuer l'opération.

Aucun aliment ne sort du cône.

- La prise du poussoir n'est pas appuyée fermement sur l'aliment. Appuyer fermement et s'assurer que la prise est insérée dans l'aliment. Une prise qui tourne sur le dessus des aliments indique que le poussoir ne retient plus les aliments. Arrêter le moteur. Retirer les aliments et effectuer une coupe plate sur ce dernier et essayer de nouveau.

Une force excessive est requise pour transformer l'aliment ou aucun aliment ne sort du cône.

- Présence de pulpe coincée sur la lame. Retirer prudemment le cône comme indiqué au chapitre « Nettoyage et rangement ». Nettoyer avec la brosse et essayer à nouveau. Ou, le poussoir ne retient plus l'aliment. Voir ci-dessus.

L'aliment ne se transforme pas en spirales. Les aliments sont écrasés ou brisés en morceaux.

- Certains aliments mous ou frisés ne sont pas adaptés pour la transformation en spirales. Choisir des aliments fermes. Voir le chapitre « Aliments à transformer en spirales » à la page 17 pour connaître les suggestions. Un conseil de réussite : penser aux aliments que l'on peut râper facilement avec une râpe manuelle. Si cet aliment peut être râpé, il pourra être transformé facilement en spirales.
- Pression insuffisante ou trop intense. Appliquer constamment une légère pression sur le poussoir pendant la transformation des aliments. Laisser le poussoir et le moteur fonctionner à leur propre rythme. **REMARQUE** : Une pression plus intense n'accélérera pas la transformation ni une meilleure coupe du spiraleur.
- Les aliments ne sont pas centrés dans l'entonnoir. Arrêter le moteur. Effectuer une coupe plate et essayer à nouveau. De meilleurs résultats seront obtenus lorsque les aliments à transformer en spirales auront une dimension mieux adaptée à la dimension de l'entonnoir et maintenus à la verticale avec le poussoir correctement inséré sur l'extrémité de manière à éviter que l'aliment ne tombe sur le côté.

Recettes

Cône suggéré : Lame à râper arrondie

Crevettes à l'ail et citron et pâtes aux légumes

Ingrédients :

2 grosses courgettes
2 grosses courges jaunes
2 grosses carottes pelées
3/4 tasse (177 ml) de beurre
4 gousses d'ail émincées
1 c. à table (15 ml) de féculé de maïs
1/2 tasse (118 ml) de bouillon de poulet plus 2 c. à table (30 ml), divisée
1 lb (454 g) de crevettes pelées et déveinées (grosueur 20 à 24)
1/4 tasse (59 ml) de jus de citron
1 c. à thé (5 ml) de sel
1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir en grains
2 c. à table (30 ml) de câpres égouttées
1 c. à thé (5 ml) de zeste de citron
Persil frais haché

Instructions :

1. Avec le spiraleur, transformer les courgettes, courges jaunes et carottes en spirales.
2. Remplir une grande casserole au deux tiers avec de l'eau. À feu élevé, faire bouillir l'eau. Ajouter les spirales de courgettes, courges jaunes et carottes. Cuire jusqu'à tendreté, environ 15 secondes. Égoutter et couvrir pour garder au chaud.
3. Dans une grande poêle à frire à feu moyen-élevé, faire fondre le beurre. Ajouter l'ail et cuire jusqu'à tendreté, 1 à 2 minutes.
4. Dans un petit bol, dissoudre la féculé de maïs avec 2 c. à table (30 ml) de bouillon de poulet. Ajouter dans la poêle à frire avec les crevettes, le reste de bouillon de poulet, le jus de citron, le sel et le poivre noir. Cuire jusqu'à ce que les crevettes soient opaques et que la sauce soit épaisse, environ 2 minutes.
5. Incorporer les câpres et le zeste de citron. Servir sur des pâtes aux légumes.
6. Parsemer de persil avant de servir.

Servir : 4 à 6

Nids de pommes de terre et œufs

Ingrédients :

1 grosse pomme de terre Russet (10 oz [285 g])
2 c. à table (30 ml) d'oignon finement haché
1 c. à table (15 ml) d'huile végétale
1/4 c. à thé (1,3 ml) de sel
1/4 c. à thé (1,3 ml) de poivre noir moulu
2 gros œufs
Ciboulette hachée
Poivre noir en grains

Instructions :

1. Faire chauffer le four à 400 °F (204 °C).
2. Avec le spiraleur, transformer la pomme de terre en spirales. Déposer les spirales de pomme de terre sur des essuie-tout et presser pour asperger l'humidité. Répéter jusqu'à ce que les spirales de pomme de terre soient sèches.
3. Enfourner une petite poêle à frire en fonte de 6 1/2 po (16,5 cm) dans le four pendant 10 minutes.
4. Pendant ce temps, dans un grand bol, bien mélanger les spirales de pomme de terre, l'oignon, l'huile végétale, le sel et le poivre noir.
5. Vaporiser la poêle à frire chaude avec un enduit à cuisson antiadhésif. Ajouter le mélange de pomme de terre dans la poêle et déplacer le mélange vers le bord.
6. Cuire jusqu'à ce que le soit légèrement doré et croustillant, 23 à 25 minutes. Retirer du four et ajouter les œufs au mélange de pomme de terre.
7. Cuire jusqu'à ce que les œufs soient cuits au goût, environ 10 à 12 minutes de plus. Garnir de ciboulette hachée et de poivre noir moulu.

Servir : 1 à 2

Recettes (suite)

Cône suggéré : Lame à julienne fine

Légumes Thaï et salade de poulet

Ingrédients :

- 1 gros concombre anglais
- 1 grosse courge jaune
- 1 grosse carotte pelée
- 3 tasses (710 ml) de poulet cuit filant
- 1 tasse (237 ml) d'amandes rôties tranchées
- 1/2 tasse (118 ml) de coriandre fraîche hachée
- 1/3 tasse (79 ml) de basilic frais coupé en lanières
- 2 c. à table (30 ml) d'huile de sésame
- 2 c. à table (30 ml) de sauce poisson
- 2 c. à table (30 ml) de vinaigre de riz
- 2 c. à table (30 ml) de sauce soja
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 c. à thé (10 ml) de gingembre râpé
- 2 c. à thé (10 ml) de miel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de piment rouge séché broyé
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir en grain

Instructions :

1. Avec le spiraleur, transformer le concombre, la courge et la carotte en spirales et réserver. Dans un grand bol, mélanger le concombre, la courgette, la carotte, le poulet, les amandes, la coriandre et le basilic.
2. Dans un petit bol, bien mélanger l'huile, la sauce poisson, le vinaigre, la sauce soya, l'ail, le gingembre, le miel, le piment rouge broyé et le poivre noir. Verser sur le mélange de légumes et remuer pour bien enrober.
3. Couvrir et réfrigérer quelques heures pour permettre le mélange de saveurs ou jusqu'au moment de servir.

Servir : 4

Pâtes jardinières

Ingrédients :

- 2 courgettes moyennes
- 1 courge jaune moyenne
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 grosses tomates en dés
- 2 c. à table (30 ml) de basilic frais haché
- 1 c. à table (15 ml) de vinaigre balsamique
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir moulu grossièrement
- 1/4 c. à thé (1,3 ml) de piment rouge broyé, facultatif

Instructions :

1. Avec le spiraleur, transformer les courgettes et la courge jaune en spirales.
2. Remplir une grande casserole au deux tiers avec de l'eau. À feu élevé, faire bouillir l'eau. Ajouter les spirales de courgettes, courges jaunes et carottes. Cuire jusqu'à tendreté, environ 15 secondes. Égoutter et couvrir pour garder au chaud.
3. Dans une grande poêle à frire à feu moyen-élevé, cuire l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à tendreté, environ 3 minutes.
4. Ajouter les tomates, le basilic, le vinaigre, le sel et le poivre. Jusqu'à ce que les tomates soient entièrement chaudes.
5. Servir sur des pâtes aux légumes.

Servir : 4 à 6

Recettes (suite)

Cône suggéré : Lame à grosse julienne

Nouilles de courgette avec salsa et féta

Ingrédients :

- 4 courgettes moyennes
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
- 1 gros oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 4 lb (1,8 kg) de tomates italiennes, étrognées et hachées
- 1 petit piment jalapeno haché
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de cumin
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir en grain
- 1/2 tasse (118 ml) de coriandre fraîche hachée
- 3 oz (85 g) de fromage féta émietté

Instructions :

1. Avec le spiraleur, transformer les courgettes en spirales et réserver.
2. Dans une grande poêle à frire à feu moyen-élevé, chauffer l'huile. Ajouter l'oignon et l'ail. Cuire jusqu'à tendreté, 1 à 2 minutes.
3. Ajouter les tomates, le piment jalapeno, le sel, le cumin, le poivre noir et la coriandre. Cuire jusqu'à ce que les tomates soient tendres, environ 5 minutes.
4. Remplir une grande casserole au deux tiers avec de l'eau. Faire bouillir l'eau à feu élevé. Ajouter les spirales de courgettes. Cuire jusqu'à tendreté, environ 15 secondes.
5. Égoutter et disposer sur des assiettes.
6. Garnir de salsa chaude et parsemer de fromage féta.

Servir : 4 à 6

Repas de patate douce, saucisse, épinard au parmesan

Ingrédients :

- 2 grosses patates douces pelées
- 1 c. à thé (15 ml) d'huile d'olive
- 1 lb (454 g) de saucisse italienne forte
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir en grains
- 1/4 c. à thé (1,3 ml) de piment rouge broyé séché
- 1 tasse (237 ml) de bouillon de poulet
- 2 tasses (473 ml) de bébé épinard
- 1 tasse (237 ml) de fromage parmesan râpé
- 1 tasse (237 ml) de feuilles de basilic frais tranchées

Instructions :

1. Avec le spiraleur, transformer les patates douces en spirales et réserver.
2. Dans un grand faitout à feu moyen-élevé, faire chauffer l'huile. Cuire et brunir les saucisses jusqu'à ce que la couleur rosée soit disparue puis égoutter.
3. Incorporer les patates douces, l'ail, le sel, le poivre et le piment rouge broyé. Ajouter le bouillon et cuire jusqu'à ce que les patates douces soient entièrement cuites, 8 à 10 minutes.
4. Ajouter les épinards, le fromage parmesan et le basilic dans le faitout. Remuer et bien enrober le tout.

Servir : 4

Recettes (suite)

Cône suggéré : Lame à lanières

Betteraves avec salade d'orange et fromage de chèvre

Ingrédients :

- 2 lb (907 g) de betteraves fraîches (environ 6 moyennes) pelées
- 3 c. à thé (15 ml) de sel divisées
- 6 c. à table (89 ml) de jus d'orange frais
- 1/2 tasse (118 ml) d'huile végétale
- 2 c. à table (30 ml) de vinaigre de riz
- 2 c. à table (30 ml) de miel
- 1 c. à table (15 ml) de feuilles de thym frais
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir en grains
- Légumes-feuilles
- 2 oranges moyennes en quartier
- 1/2 tasse (118 ml) de fromage de chèvre en miettes
- 1/2 tasse (118 ml) de noix rôties hachées

Instructions :

1. Avec le spiraleur, transformer les betteraves en lanières.
2. Remplir une grande casserole au deux tiers avec de l'eau et 2 c. à thé (10 ml) de sel. À feu élevé, faire bouillir l'eau. Ajouter les betteraves et cuire jusqu'à tendreté, 1 à 2 minutes.
3. Plonger dans un récipient rempli de glace. Égoutter et assécher les lanières avec des essuie-tout.
4. Pour la vinaigrette, dans un mélangeur 1 portion, ajouter le jus d'orange, l'huile, le vinaigre, le miel, les feuilles de thym, l'ail, 1 c. à thé (5 ml) de sel et le poivre noir en grains. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épaissi.
5. Sur une assiette à salade, disposer les légumes-feuilles frais, les betteraves et les quartiers d'orange. Garnir de fromage de chèvre et de noix rôties.

Servir : 8

Tarte aux pommes et garniture aux miettes

Ingrédients :

- 1 croute à tarte réfrigérée, à la température ambiante
- 1/2 tasse (118 ml) de farine tout usage
- 1/2 tasse (118 ml) d'avoine d'autrefois
- 3 c. à table (44 ml) de cassonade dorée tassée
- 2 c. à table (30 ml) de sucre divisées
- 1 1/4 c. à thé (6,3 ml) de cannelle moulue divisée
- 1/4 tasse (59 ml) de beurre froid tranché
- 5 petites pommes vertes pelées et évidées

Instructions :

1. Chauffer le four à 425 °F (218 °C). Doubler une grande plaque à pâtisserie avec du papier parchemin. Déposer la croute à tarte au centre de la plaque et dérouler.
2. Dans le bol du robot culinaire, combiner la farine, l'avoine, la cassonade, 1 c. à table (15 ml) de sucre et 1 c. à thé (5 ml) de cannelle et transformer par impulsion à quelques reprises pour mélanger.
3. Pendant que le robot culinaire est en marche, ajouter le beurre par l'entonnoir et mélanger jusqu'à ce que des miettes se forment. Réserver.
4. Avec le spiraleur, transformer les pommes en lanières. Déposer les lanières de pommes au centre de la croute de tarte en laissant un espace de 1 1/2 po (3,8 cm) tout autour.
5. Dans un petit bol, bien mélanger 1 c. à table (15 ml) de sucre et 1/4 de c. à thé (1,3 ml) de cannelle. Parsemer les pommes.
6. Plier et ramener le bord de 1 1/2 po (3,8 cm) de la croute sur les lanières de pommes tout en pinçant pour faire tenir la croute. Garnir les lanières de pommes avec le mélange de miettes réservé.
7. Cuire jusqu'à ce que la croute et les miettes soient dorées, 25 à 30 minutes.

Servir : 8

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este artefacto no debe ser utilizado por niños y debe tenerse cuidado cuando se utiliza en cercanía de los mismos. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el cuerpo de la batidora en agua u otro líquido.
6. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
7. Mantenga las manos y utensilios alejados de los conos en movimiento mientras procesa los alimentos a fin de reducir el riesgo de lesiones personales graves y/o daños al artefacto. Puede utilizarse un raspador de goma pero SÓLO cuando el rallador de verduras no se encuentre en funcionamiento.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato para usar con este modelo puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. Las cuchillas son filosas; maneje los conos con cuidado. Almacene la unidad lejos del alcance de los niños.
10. No utilice el artefacto sobre una estufa u otra fuente de calor.
11. No lo utilice al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o cubierta.
13. No deje que el cable haga contacto superficies calientes, incluyendo la estufa.
14. No lo coloque sobre o cerca de una cocina caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
15. Desenchufe del tomacorriente cuando no lo use, antes de acercarse, de colocar o quitar piezas y antes de la limpieza.
16. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
17. Nunca coloque alimentos con la mano. Siempre utilice el empujador de alimentos.
18. El tiempo de funcionamiento no puede superar los 3 minutos por uso.
19. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque los conos sobre la base sin primero instalar el soporte de conos en su lugar.
20. No trate de anular el mecanismo de bloqueo del ducto de alimentos.
21. Asegúrese de que la tapa esté trabada en su lugar antes de utilizar el artefacto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

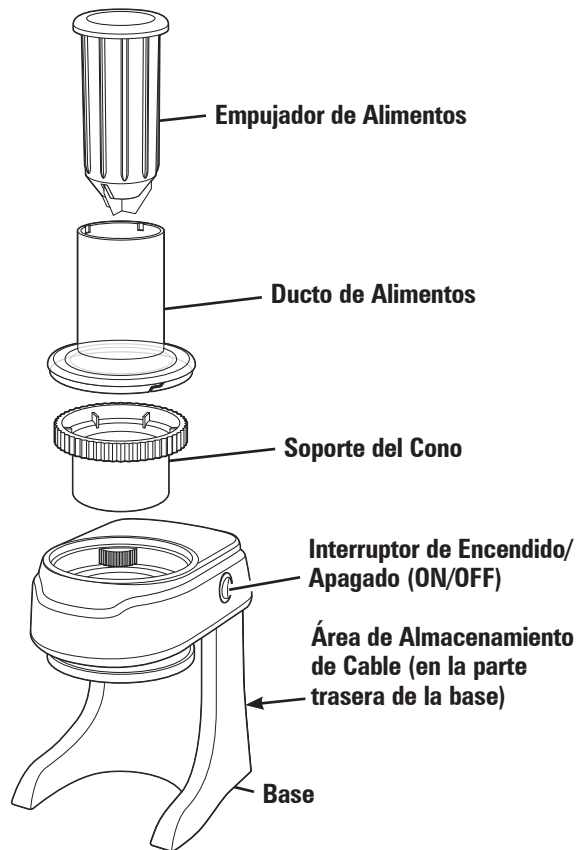
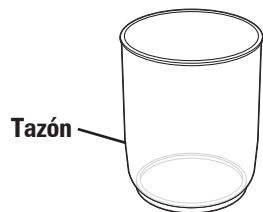
INFORMACIÓN SOBRE VATAJE/PICO DE ENERGÍA

La clasificación marcada del rallador de verduras en espiral está determinada por Underwriters Laboratory como el consumo de energía estabilizado máximo del rallador de verduras en espiral bajo una condición de carga.

Esta máquina está equipada con una protección de sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido al sobrecalentamiento, desenchufe la unidad y déjela enfriar durante 15 minutos. Vuelva a enchufar la máquina para reanudar el funcionamiento normal.

Piezas y Características

*Para ordenar partes:
EE. UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 01 800 71 16 100



ANTES DEL PRIMER USO: Lave todas las piezas, con excepción de la base, antes del primer uso. Ver "Limpieza y Almacenamiento".

El rallador de verduras en espiral cuenta con 4 conos de corte diferentes. Los conos pueden variar según el modelo.

| CONO | USO |
|------|--|
| | Cuchilla ralladora redonda*: Prepara fideos continuos con forma de spaghetti. |
| | Cuchilla para Juliana fina*: Prepara fideos continuos con forma de linguini. |
| | Cuchilla para Juliana gruesa*: Prepara fideos continuos con forma de fettuccine. |
| | Cuchilla para cintas*: Realiza cortes anchos continuos. |

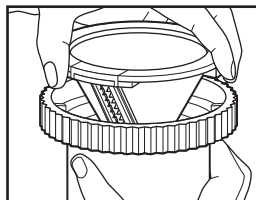
Para más información, ver "Alimentos para Rallar en Espiral".

Cómo Ensamblar la Unidad

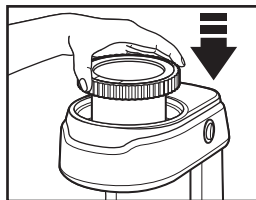
PRECAUCIÓN Peligro de Cortaduras.

- Las cuchillas son filosas; maneje los conos con cuidado.
- Inspeccione las piezas antes de usarlas. No utilice la unidad si las piezas están rotas, torcidas o dañadas.
- No coloque los dedos o utensilios dentro de los conos durante el funcionamiento.

1. Con el extremo en punta del cono hacia abajo, coloque el cono seleccionado dentro del soporte. Verifique que el cono esté nivelado dentro del soporte. Las lengüetas deben introducirse entre las ranuras.



2. Coloque el soporte del cono con el cono introducido dentro de la base.



3. Coloque el ducto de alimentos en la base. Gire el ducto de alimentos en sentido de las agujas del reloj hasta que traben en su lugar.

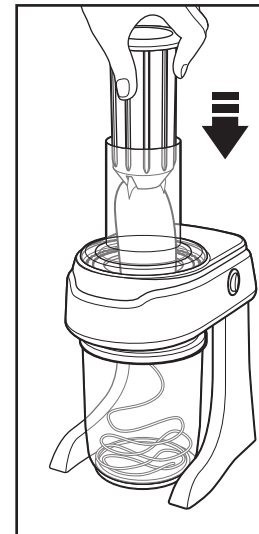


4. Deslice el empujador de alimentos dentro del ducto de alimentos.

5. Coloque el tazón procesador entre las patas de la base.

Cómo Rallar en Espiral





1. Enchufe en el tomacorriente.
2. Coloque los alimentos en el centro del ducto de alimentos. Procese sólo un trozo de alimento por vez.
3. Presione el agarre del empujador de alimentos firmemente sobre los alimentos haciendo presión sobre el empujador.
4. Encienda el rallador de verduras en espiral.
5. Aplique una presión ligera y constante sobre el empujador de alimentos mientras procesa los alimentos. Deje que el empujador de alimentos y el motor funcionen a su propio ritmo.
6. Siga procesando hasta que el alimento deje de ser cortado. Aproximadamente 1 de pulgada (2.5 cm) de los alimentos siempre permanecerán sin procesarse.
7. Quite el pedacito de alimento con forma de cono que quedó en el agarre del empujador de alimentos. Utilícela como un snack o agréguela a un caldo, sopa o ensalada.
8. Verifique el cono antes de rallar más alimentos. Si quedó pulpa atrapada en el cono, límpiela con un cepillo y enjuague.
9. Desenchufe la unidad.



NOTAS:

- Si el agarre gira sobre el alimento, el agarre se ha soltado. Detenga el motor. Quite el alimento, corte un lado plano sobre el alimento, y pruebe de nuevo.
- Hacer mayor presión no acelera el proceso ni tampoco hace que el rallador corte mejor. El adaptador del cortador es el mecanismo que gira, no el disco.
- No levante el adaptador del cortador durante el procesamiento de los alimentos. Esto puede provocar que el cortador pierda el agarre del alimento.

Alimentos para Rallar en Espiral

| | |
|---|---|
| Tipo  | <ul style="list-style-type: none">• Elija vegetales y frutas tales como manzanas, zanahorias, remolachas, calabaza, pepinos, jícama, peras, chirivías, papas, nabo sueco, batatas, nabos, zapallo amarillo, zucchini.• Evite alimentos blandos o muy maduros. |
| Tamaño  | <ul style="list-style-type: none">• Seleccione alimentos de un diámetro de por los menos 1 pulgada (2.5 cm).• Los pequeños alimentos como los rábanos pueden rallarse pero no producen una cantidad importante.• Los alimentos de un diámetro mayor deben recortarse para entrar en el ducto. |
| Forma  | <ul style="list-style-type: none">• Los alimentos sólidos y simétricos son la mejor elección.• Ciertos alimentos huecos, como los pimientos, o con muchas capas, como las cebollas y los puerros, no son buenas opciones para rallar en espiral. |
| Preparación  | <ul style="list-style-type: none">• Pele las cáscaras duras; quite tallos, semillas y carozos.• Corte o recorte productos grandes para que puedan ingresarse en el diámetro del ducto de alimentos.• Puede rallarse cualquier longitud de alimentos. |

Para Lograr un Rallado en Espiral Exitoso

1. Comience eligiendo los mejores alimentos para rallar en espiral. Consulte la lista de la izquierda. Una regla general: piense qué alimentos funcionarían bien con un rallador manual. Si puede rallar un alimento en forma manual, entonces podrá rallarse en espiral.
2. Las frutas y verduras sólidas funcionan mejor que las que tienen semillas. Las semillas quedan atrapadas en la cuchilla y no se formarán espirales uniformes. Para vegetales como las calabazas, utilice la parte sólida y reserve el extremo con semillas para otro uso.
3. El tamaño importa. Los mejores alimentos para rallar en espiral son los que tienen el tamaño más similar al ducto de alimentos.
4. Cuando prepare cintas, darán mejores resultados los alimentos simétricos (como zuchinis o pepinos). Los alimentos grandes pueden cortarse para que entren en el ducto de alimentos pero las cintas no quedarán tan uniformes ni bonitas.
5. Lave o pele los vegetales y frutas antes de rallarlos en espiral. Cuando resulte práctico, los alimentos deberían pelarse. Las cáscaras se suman a la pulpa que puede quedar atrapada en la cuchilla. Los zuchinis, las calabazas, los pepinos y las manzanas son ejemplos de alimentos que pueden rallarse sin pelar.
6. Centre el alimento en el rallador para lograr un corte más parejo. Los alimentos que se sostienen en forma vertical con el empujador de alimentos dan los mejores resultados.
7. Las manzanas, las peras y las papas son ejemplos de alimentos que se ponen marrones rápidamente cuando se los corta. Rocíe las frutas con jugo de limón y coloque las papas en agua hasta que las utilice. Asegúrese de secarlos bien con toallas de papel.
8. Las frutas o los vegetales cortados en espiral pueden comerse crudos o cocidos. La mayoría de los fideos puede guardarse 2 o 3 días en el refrigerador en recipientes cubiertos.
9. Seque los fideos con toallas de papel antes de servirlos o si decide blanquearlos en agua para evitar salsas aguadas. Reduzca las salsas antes de colocarlas sobre los fideos vegetales para evitar salsas diluídas.
10. Los vegetales y frutas rallados en espiral se procesarán en hebras muy largas. Utilice un cuchillo o tijeras para cortar los vegetales en porciones de servicio.
11. Utilice pinzas o un tenedor para pastas para servir los fideos.
12. El trozo que sobra del procesamiento puede consumirse como un snack o conservarse para usar en sopas, salsas o ensaladas.

Limpieza y Almacenamiento Resolviendo Problemas

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el rallador de verduras en espiral, el cable o el enchufe en ningún líquido.

⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Cortaduras.

Las cuchillas son filosas; maneje los conos con cuidado.

1. Desenchufe la unidad. Desarme el rallador en espiral quitando el empujador de alimentos del ducto de alimentos.
2. Gire el ducto de alimentos en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se destrabe de la base.
3. Con cuidado quite el cono del soporte empujando hacia arriba desde la base del cono para evitar el contacto con la cuchilla. Quite el soporte del cono de la base.
4. Limpie la base con un paño húmedo. Nunca los sumerja en agua ni los enjuague debajo de agua corriente u otro líquido.
5. Lave el recipiente, el empujador de alimentos, la tapa y los conos en agua caliente jabonosa o colóquelos en la bandeja superior del lavavajillas. Para evitar lesiones provocadas por las cuchillas de los conos, nunca los coloque en el fregadero con agua jabonosa donde no queden visibles.
6. Use el cepillo para limpiar los conos. Enjuague y seque.
7. Cuando los almacena, coloque los conos con el lado en punta hacia arriba dentro del tazón y dé vuelta el ducto de alimentos y colóquelo en la base. Coloque el empujador en el ducto. Para los modelos con tapa del tazón, almacene los conos en el tazón y coloque la tapa sobre el ducto de alimentos y empujador.



La unidad no se enciende.

- El ducto de alimentos no se encuentra trabado en su lugar. Verifique que el cono esté nivelado dentro del soporte. Las lengüetas deben introducirse entre las ranuras. Coloque el ducto de alimentos en la base. Gírelo en sentido de las agujas del reloj hasta que trabaje en su lugar.
- Esta máquina está equipada con una protección de sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido al sobrecalentamiento, desenchufe la unidad y déjela enfriar durante 15 minutos. Vuelva a enchufar la máquina para reanudar el funcionamiento normal.

No salen alimentos del cono.

- El agarre del empujador de alimentos no está bien presionado sobre el alimento. Presione firmemente y verifique que el agarre esté introducido en el alimento. Si el agarre gira sobre el alimento, el agarre se ha soltado. Detenga el motor. Quite el alimento, corte un lado plano sobre el alimento, y pruebe de nuevo.

Se requiere una fuerza excesiva para procesar los alimentos o no salen alimentos del cono.

- Hay pulpa trabada en la cuchilla. Con cuidado quite el cono como se indica en "Limpieza y Almacenamiento". Limpie con el cepillo y pruebe de nuevo. O, el empujador ha perdido del agarre de los alimentos. Ver arriba.

Los alimentos no quedan rallados en espiral. Los alimentos se hacen puré o se desarman.

- Algunos alimentos blandos o muy maduros no son adecuados para rallar en espiral. Elija alimentos firmes. Para sugerencias, ver "Alimentos para Rallar en Espiral" en la página 28. Un consejo útil es pensar en alimentos que pueden rallarse con un rallador manual. Si un alimento puede rallarse en forma manual, resulta adecuado para rallar en espiral.
- No se está presionando lo suficiente o se está presionando con mucha fuerza. Aplique una presión ligera y constante sobre el empujador de alimentos mientras ralla en espiral. Permita que el rallador en espiral funcione a su propio ritmo. **NOTA:** Hacer mayor presión no acelera el proceso ni tampoco hace que el rallador corte mejor.
- El alimento no se encuentra centrado en el ducto de alimentos. Detenga el motor. Corte un lado plano y pruebe de nuevo. Se obtienen los mejores resultados cuando los alimentos tienen el tamaño más similar al ducto de alimentos y cuando los alimentos se sostienen en forma vertical con el empujador de alimentos introducido firmemente en el extremo, sin permitir que el alimento se caiga de costado.

Recetas

Cono Sugerido: Cuchilla Ralladora Redonda

Langostinos al Limón y Ajo con Pasta Vegetal

Ingredientes:

- 2 zucchinis grandes
- 2 zapallos amarillos grandes
- 2 zanahorias grandes y gruesas peladas
- 3/4 taza (177 ml) de mantequilla
- 4 dientes de ajo picados
- 1 cucharada (15 ml) de almidón de maíz
- 1/2 taza (118 ml) de caldo de pollo más 2 cucharadas (30 ml) (divididos)
- 1 libra (454 g) (20 a 24 unidades) de langostinos pelados y sin vaina
- 1/4 taza (59 ml) de jugo de limón
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra molida gruesa
- 2 cucharadas (30 ml) de alcaparras escurridas
- 1 cucharadita (5 ml) de ralladura de limón
- Perejil picado fresco

Instrucciones:

1. Utilizando el rallador de verduras, corte espirales de zucchini, zapallo amarillo y zanahorias.
2. Llene una sartén grande con dos tercios de agua. Lleve a hervor a fuego alto. Agregue los espirales de zucchini, zapallo amarillo y zanahorias. Cocine hasta que queden tiernos, por alrededor de 15 segundos. Escurra y cubra para mantener caliente.
3. En una sartén grande a fuego medio-alto, derrita la mantequilla. Agregue el ajo y cocine hasta que quede tierno, de 1 a 2 minutos.
4. En un tazón pequeño, disuelva el almidón de maíz en 2 cucharadas (30 ml) de caldo de pollo. Agregue a la sartén con los langostinos, el caldo de pollo restante, el jugo de limón, la sal y pimienta. Cocine hasta que los langostinos queden completamente opacos y la salsa se haya espesado, por alrededor de 2 minutos.
5. Coloque las alcaparras y la ralladura de limón. Sirva sobre la pasta vegetal.
6. Espolvoree con perejil antes de servir.

Rendimiento: 4-6

Nidos de Papa y Huevo

Ingredientes:

- 1 papa Russet grande (10 onzas [285 g])
- 2 cucharadas (30 ml) de cebollas picadas finas
- 1 cucharada (15 ml) de aceite vegetal
- 1/4 cucharadita (1.3 ml) de sal
- 1/4 cucharadita (1.3 ml) de pimienta negra molida
- 2 huevos grandes
- Cebollino picado
- Pimienta negra molida gruesa

Instrucciones:

1. Caliente el horno a 400°F (204°C).
2. Utilizando el rallador de verduras, corte las papas en espirales. Coloque los espirales de papa sobre toallas de papel y seque la humedad. Repita hasta que los espirales de papa queden secos.
3. Coloque una sartén pequeña de hierro fundido (6 1/2 pulg. [16.5 cm]) en el horno para calentar por 10 minutos.
4. Mientras tanto, en un tazón grande, mezcle bien los espirales de papa, la cebolla, el aceite vegetal, la sal y la pimienta negra.
5. Rocíe la sartén caliente con aerosol para cocción antiadherente. Agregue la mezcla de papa a la sartén y desplace la mezcla hacia los costados.
6. Hornee hasta que los bordes queden ligeramente dorados y crocantes, durante 23 a 25 minutos. Quite del horno y agregue los huevos a la mezcla de papas.
7. Hornee hasta que los huevos alcancen el nivel de cocción deseado, de 10 a 12 minutos más. Adorne con cebollinos picados y pimienta negra gruesa.

Rendimiento: 1-2

Recetas (cont.)

Ensalada Thai de Vegetales y Pollo

Ingredientes:

- 1 pepino inglés grande
- 1 zapallo amarillo grande
- 1 zanahoria grande y gruesa pelada
- 3 tazas (710 ml) de pollo cocido desmenuzado
- 1 taza (237 ml) de almendras tostadas rebanadas
- 1/2 taza (118 ml) de cilantro fresco picado
- 1/3 taza (79 ml) de albahaca fresca cortada en tiritas
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de sésamo
- 2 cucharadas (30 ml) de salsa de pescado
- 2 cucharadas (30 ml) de vinagre de arroz
- 2 cucharadas (30 ml) de salsa de soya
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharaditas (10 ml) de jengibre rallado
- 2 cucharaditas (10 ml) de miel
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta roja molida deshidratada
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra molida gruesa

Instrucciones:

1. Utilizando el rallador de verduras, corte espirales de pepino, zapallo y zanahoria; separe. En un tazón grande, mezcle el pepino, el zapallo, la zanahoria, el pollo, las almendras, el cilantro y la albahaca.
2. En un tazón pequeño, coloque el aceite, la salsa de pescado, el vinagre, la salsa de soya, el ajo, el jengibre, la miel, la pimienta roja molida y la pimienta negra y mezcle bien. Vierta sobre la mezcla de vegetales y mezcle bien.
3. Cubra y refrigere por varias horas para que se mezclen los sabores o hasta que esté listo para servir.

Rendimiento: 4

Cono Sugerido: Cuchilla para Juliana Fina

Pasta del Huerto

Ingredientes:

- 2 zucchinis medianos
- 2 zapallos amarillos medianos
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 1 diente de ajo picado
- 2 tomates grandes en cubos
- 2 cucharadas (30 ml) de albahaca fresca picada
- 1 cucharada (15 ml) de vinagre balsámico
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra molida gruesa
- 1/4 cucharadita (1.3 ml) de pimienta roja molida (opcional)

Instrucciones:

1. Utilizando el rallador de verduras, corte espirales de zucchini y zapallo amarillo.
2. Llene una sartén grande con dos tercios de agua. Lleve a hervor a fuego alto. Agregue los espirales de zucchini y el zapallo amarillo. Cocine hasta que queden tiernos, por alrededor de 15 segundos. Escorra y cubra para mantener caliente.
3. En una sartén grande a fuego medio-alto, cocine el ajo en aceite de oliva hasta que se ablande, por alrededor de 3 minutos.
4. Agregue los tomates, la albahaca, el vinagre, la sal y las pimientas. Cocine hasta que los tomates estén bien calientes.
5. Sirva sobre la pasta vegetal.

Rendimiento: 4-6

Recetas (cont.)

Cono Sugerido: Cuchilla para Juliana Gruesa

Fideos con Zucchini con Salsa y Feta

Ingredientes:

- 4 zucchinis medianos
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 1 cebolla grande picada
- 2 dientes de ajo picados
- 4 libras (1.8 kg) de tomates perita sin centro y picados
- 1 pimiento jalapeño pequeño picado
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de comino
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra molida gruesa
- 1/2 taza (118 ml) de cilantro fresco picado
- 3 onzas (85 g) de queso feta desmenuzado

Instrucciones:

1. Utilizando el rallador de verduras, corte espirales de zucchini; separe.
2. En una sartén grande a fuego medio-alto, caliente el aceite. Agregue la cebolla y el ajo. Cocine hasta que queden tiernos, por 1 a 2 minutos.
3. Agregue los tomates, el jalapeño, la sal, el comino, la pimienta negra y el cilantro. Cocine hasta que los tomates queden tiernos, por alrededor de 5 minutos.
4. Llene una sartén grande con dos tercios de agua. Lleve a hervor a fuego alto. Agregue los espirales de zucchini. Cocine hasta que queden tiernos, por alrededor de 15 segundos.
5. Escorra y coloque sobre platos.
6. Coloque la salsa tibia por encima y espolvoree con queso feta.

Rendimiento: 4-6

Cena de Batatas, Salchichas y Espinaca a la Parmesana

Ingredientes:

- 2 batatas grandes peladas
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 1 libra (454 g) de salchichas italianas picantes
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra molida gruesa
- 1/4 cucharadita (1.3 ml) de pimienta roja molida deshidratada
- 1 taza (237 ml) de caldo de pollo
- 2 tazas (473 ml) de espinaca bebé
- 1 taza (237 ml) de queso Parmesano rallado
- 1 taza (237 ml) de hojas de albahaca picadas

Instrucciones:

1. Utilizando el rallador de verduras, corte espirales de batatas; separe.
2. En un horno holandés grande a fuego medio-alto, caliente el aceite. Cocine las salchichas hasta que queden doradas y no estén rosadas; escurra.
3. Coloque las batatas, el ajo, la sal, la pimienta y la pimienta roja molida. Agregue el caldo y cocine hasta que las batatas estén bien cocidas, de 8 a 10 minutos.
4. Agregue la espinaca, el queso Parmesano y la albahaca al horno holandés. Revuelva la mezcla muy bien.

Rendimiento: 4

Recetas (cont.)

Cono Sugerido: Cuchilla para Cintas

Ensalada de Remolachas con Naranja y Queso de Cabra

Ingredientes:

- 2 libras (907 g) de remolachas frescas (alrededor de 6 medianas) peladas
- 3 cucharaditas (15 ml) de sal (dividida)
- 6 cucharadas (89 ml) de jugo de naranja fresco
- 1/2 taza (118 ml) de aceite vegetal
- 2 cucharadas (30 ml) de vinagre de arroz
- 2 cucharadas (30 ml) de miel
- 1 cucharada (15 ml) de hojas de tomillo fresco
- 1 diente de ajo
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra molida gruesa
- Vegetales de hoja para ensalada
- 2 naranjas medianas divididas en gajos
- 1/2 taza (118 ml) de queso de cabra desmenuzado
- 1/2 taza (118 ml) de nueces picadas tostadas

Instrucciones:

1. Utilizando el rallador de verduras, corte espirales de remolacha.
2. Llene una sartén grande con dos tercios de agua y 2 cucharaditas (10 ml) de sal. Lleve a hervor a fuego alto. Agregue las remolachas y cocine hasta que queden tiernas, de 1 a 2 minutos.
3. Enfríe en un baño con hielo. Escurra y seque los espirales con toallas de papel.
4. Para preparar el aderezo, en una licuadora de uso individual, agregue el jugo de naranja, el aceite, el vinagre, la miel, las hojas de tomillo, el ajo, 1 cucharada (5 ml) de sal y pimienta negra molida gruesa. Mezcle hasta que se espese un poco.
5. En un plato para ensaladas, coloque los vegetales de hoja, las remolachas y los gajos de naranja. Cubra con queso de cabra y nueces tostadas.

Rendimiento: 8

Pastel de Crujiente de Manzana

Ingredientes:

- 1 masa de pastel refrigerada a temperatura ambiente
- 1/2 taza (118 ml) de harina común
- 1/2 taza (118 ml) de avena tradicional
- 3 cucharadas (44 ml) de azúcar moreno clara
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar (dividida)
- 1 1/4 cucharadita (6.3 ml) de canela molida (dividida)
- 1/4 taza (59 ml) de mantequilla fría en rebanadas
- 5 manzanas verdes pequeñas peladas y sin centro

Instrucciones:

1. Caliente el horno a 425°F (218°C). Recubra una bandeja para hornear grande con papel encerado. Coloque la masa de pastel en el centro de la bandeja para hornear y desenróllela.
2. En un tazón de procesador de alimentos, mezcle la harina, la avena, el azúcar moreno, 1 cucharada (15 ml) de azúcar y 1 cucharadita (5 ml) de canela presionando la tecla pulso unas cuantas veces para mezclar.
3. Con el procesador de alimentos en funcionamiento, agregue la mantequilla a través del ducto para alimentos y mezcle hasta que se formen migajas. Separe.
4. Utilizando el rallador de verduras, corte cintas de manzana. Coloque las cintas de manzana en el centro de la masa de pastel, dejando libre 1 1/2 pulgadas (3.8 cm) alrededor del borde.
5. En un tazón pequeño, mezcle 1 cucharada (15 ml) de azúcar y 1/4 cucharadita (1.3 ml) de canela. Espolvoree sobre las manzanas.
6. Doble 1 1/2 pulgada (3.8 cm) de masa alrededor de las cintas de manzana, pellizcando mientras dobla. Coloque la mezcla de migajas reservada sobre las cintas de manzana.
7. Hornee hasta que la masa y la cobertura de migajas se doren, de 25 a 30 minutos.

Rendimiento: 8

PÓLIZA DE GARANTÍA

| | | |
|--|--------|---------|
| PRODUCTO: | MARCA: | MODELO: |
| Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100 | | |
| Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO. | | |
| COBERTURA | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. | | |
| LIMITACIONES | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. | | |
| EXCEPCIONES | | |
| Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none">a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio. | | |

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

| FECHA DE ENTREGA | SELLO DEL VENDEDOR | QUEJAS Y SUGERENCIAS |
|-------------------|--------------------|--|
| DÍA__ MES__ AÑO__ | | Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx |

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Modelos:
70930, 70935

Tipo:
FP30

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 200 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".