

**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'empresseront
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®

3-in-1 Spiralizer Spiraleur 3 en 1 Rallador de Verduras en Espiral 3 en 1



English	2
Français	16
Español	30

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 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 contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from discs and cutter food grip during operation to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the appliance. A scraper may be used to remove food from food chamber, cutter food grip, or disc but must be used only when the unit is not running.
6. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock, or injury.
7. Blades are sharp; handle discs with care.
8. Do not use over a stove or other heat source.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
12. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Unplug from outlet when not in use, before approaching, putting on or taking off parts, and before cleaning.
14. 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.
15. Never slice/shred food by hand. Always use assembled cutter food grip with adapter.
16. Operating time cannot exceed 3 minutes for any accessory or speed setting.

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 3-in-1 Spiralizer is determined by Underwriters Laboratories as the maximum stabilized power consumption of the 3-in-1 Spiralizer at high speed under a loaded condition.

Peak power is an average of the maximum wattage a 3-in-1 Spiralizer may consume during initial operation at high speed.

Parts and Features

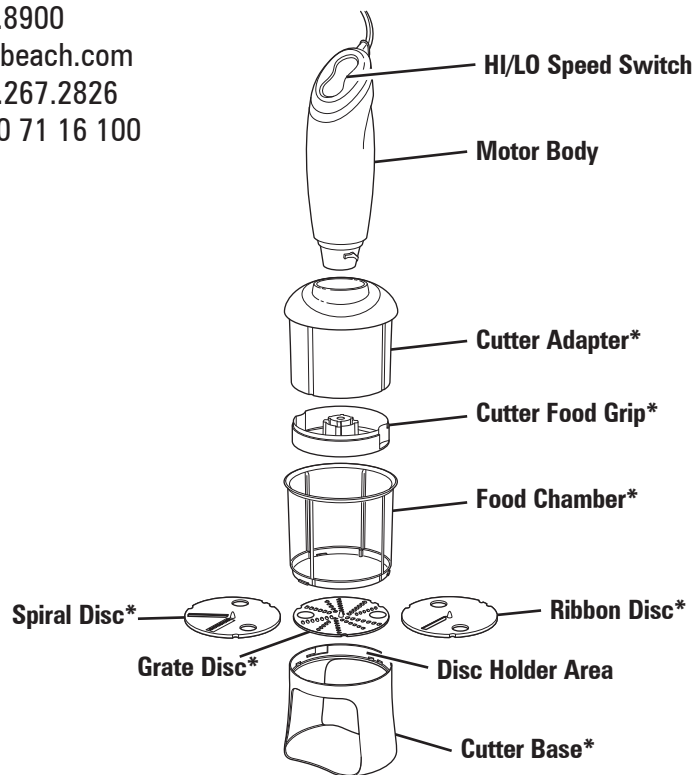
*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100



BEFORE FIRST USE: Wash all parts except motor body and cutter adapter before first use. See "How to Clean and Store the Spiralizer" instructions.

The Spiralizer has 3 different cutting discs:

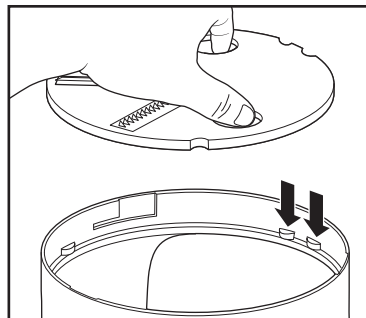
DISC	USE
	Spiral Disc: Makes long strings or noodles
	Ribbon Disc: Makes nearly continuous slices
	Grate Disc: Grates foods like hard cheeses or carrots

See the Foods to Spiralize Chart for specific information on food types.

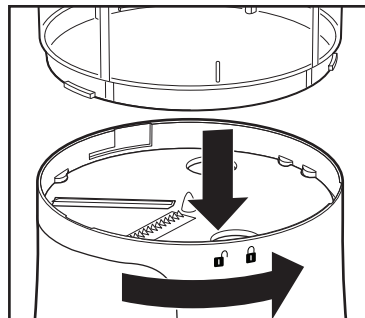
How to Assemble the Spiralizer

⚠ CAUTION Cut Hazard.

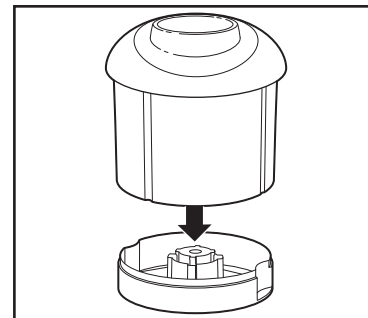
- Blades are sharp; handle discs with care.
- Inspect parts before use. Do not use if parts are cracked, bent, or damaged.
- Do not place fingers or utensils into the discs while in use.



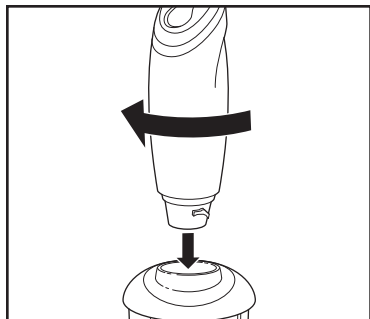
1. Use the finger holes when handling discs. With the sharp side of disc up, place selected disc onto cutter base by aligning the two notches in the disc with the two tabs in the cutter base.



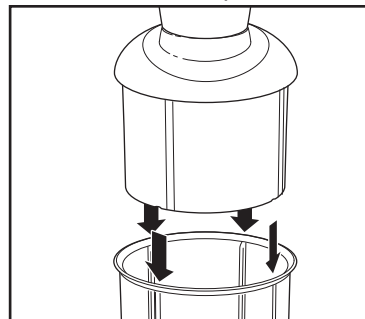
2. Attach food chamber to cutter base by aligning one white vertical marking on the food chamber with the unlock icon on the cutter base. Rotate food chamber counterclockwise until it locks into place.



3. Cutter food grip should come already assembled with cutter adapter. If not, push cutter food grip onto bottom of cutter adapter until parts snap together.

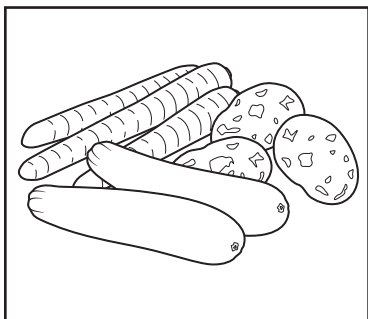


4. Attach motor body onto cutter adapter. Hold unit upright and turn motor body clockwise until assembly locks into place.

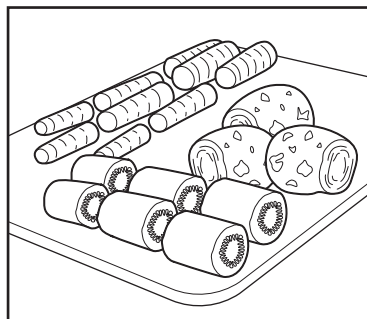


5. Align channels in cutter adapter with ribs of food chamber. Slide into place.

How to Prep Food for Spiralizing



1. Choose appropriate foods for spiralizing. Foods should be firm with no hard seeds or pits. See chart on this page for recommended foods.

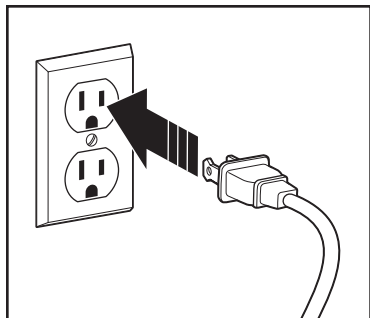


2. Cut food so both ends are flat. For best results, food should be 1 to 3 inches (2.5 to 7.6 cm) in diameter and no longer than 2 1/2 inches (6.4 cm). Large foods can be cut to fit.

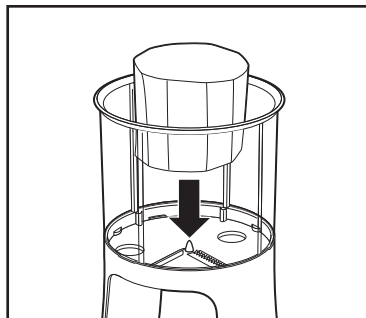
Foods to Spiralize Chart

FOOD	SPIRAL	RIBBON	GRATE
Apples, firm, cored		✓	
Beets	✓	✓	✓
Butternut Squash	✓	✓	✓
Carrots	✓	✓	✓
Cucumber	✓	✓	
Hard cheese			✓
Jicama	✓	✓	
Leeks	✓	✓	
Parmesan cheese			✓
Parsnips	✓	✓	✓
Pears, firm, cored		✓	
Potato	✓	✓	✓
Radishes	✓	✓	✓
Rutabaga	✓	✓	✓
Sweet potato	✓	✓	✓
Turnips	✓	✓	✓
Yellow squash	✓	✓	✓
Zucchini	✓	✓	✓

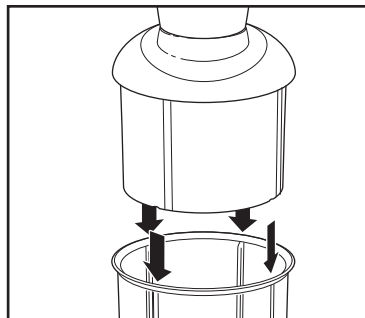
How to Spiralize



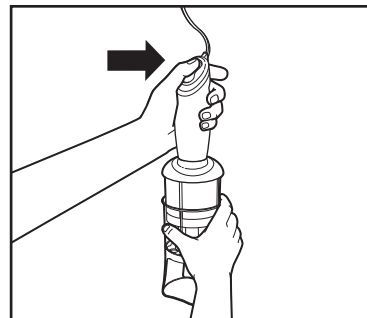
1. Plug into outlet.



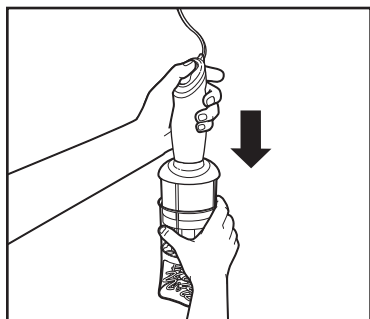
2. Place a single piece of food in center of the food chamber and push onto center spike. Process only one piece of food at a time.



3. While holding motor body, align channels in cutter adapter with ribs of food chamber and slide down until cutter food grip presses into food.



4. Grasp motor body with one hand and rest other hand on the cutter base. Use HI/LO switch to select desired speed. Push and hold speed switch to start processing food.

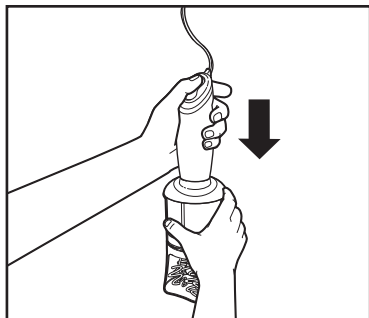


5. Apply light, constant pressure to cutter adapter while processing food. Allow the cutter adapter and motor to work at their own pace.

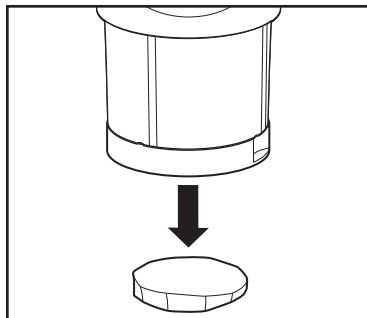
NOTES:

- Pressing harder will not speed up the process or make the Spiralizer cut better. The cutter adapter is the mechanism that turns, not the disc.
- Do not lift up the cutter adapter during processing. This can cause the cutter to lose its grip on the food.

How to Spiralize (cont.)



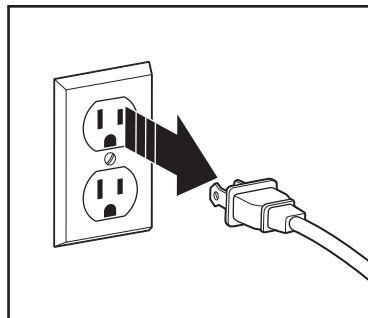
6. Keep processing until food stops being cut. About 1/4 inch (0.6 cm) of food will always remain unprocessed.



7. Remove the small slice of food left on the food gripper. Use as a snack or add to stock, soup, or salads.



8. Check disc before spiralizing more food. If pulp is caught in disc, clean with a vegetable brush and rinse.



9. Unplug.

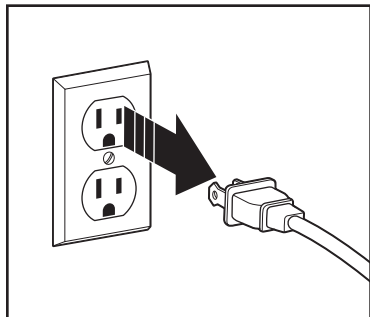
How to Clean and Store the Spiralizer

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

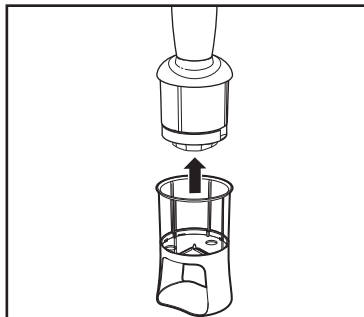
Disconnect power before cleaning. Do not immerse spiralizer, cord, or plug in any liquid.

⚠ CAUTION Cut Hazard.

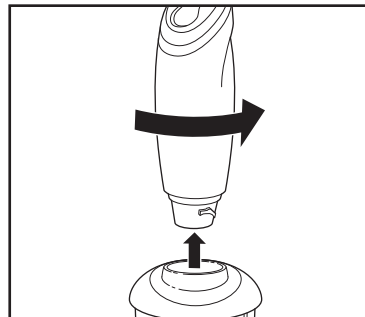
Blades are sharp; handle discs with care.



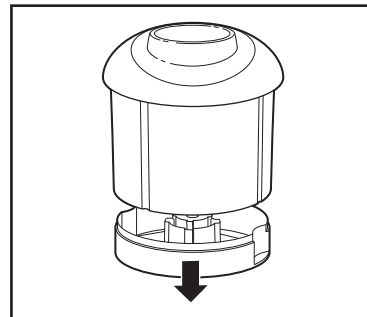
1. Unplug.



2. Disassemble the spiralizer by removing motor body and cutter adapter from food chamber.

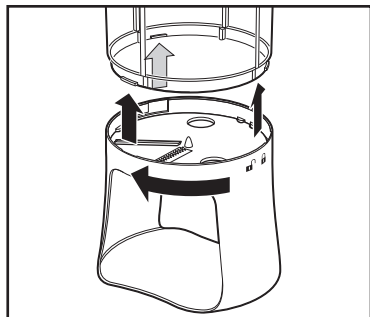


3. To remove motor body from cutter adapter, hold unit upright and turn motor body counterclockwise until assembly disconnects.

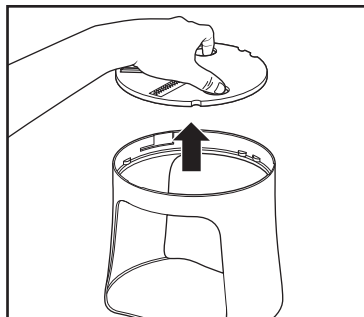


4. Remove cutter food grip from cutter adapter by pulling straight down until it snaps out of the cutter adapter.

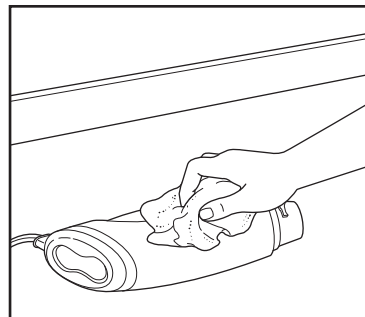
How to Clean and Store the Spiralizer (cont.)



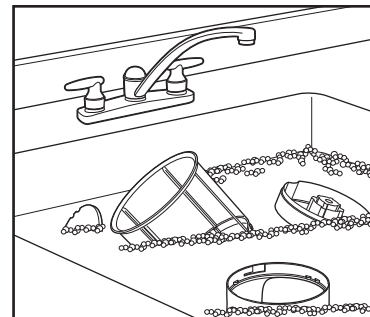
5. Remove food chamber from cutter base by rotating the food chamber clockwise until it unlocks.



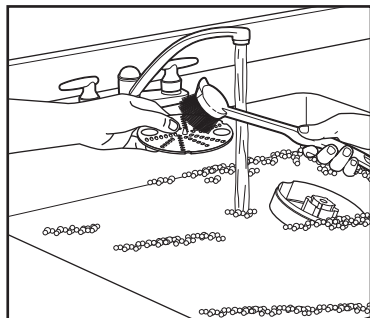
6. Use finger holes to remove disc from cutter base.



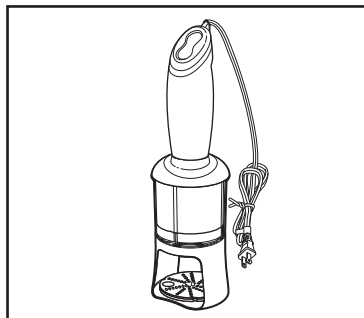
7. Wipe motor body and cutter adapter with a damp cloth. Never place in water or rinse under running water or other liquid.



8. Wash cutter base, food chamber, cutter food grip, and discs in hot, soapy water. To prevent injury from blades in discs, never place discs in sink of soapy water where they are not visible.



9. Use a brush to clean the cutter discs and the cutter food grip. Rinse and dry.



10. For storage, assemble Spiralizer with spiral disc to prevent damage to the disc. Store the remaining discs in bottom of cutter base. Wrap cord and secure with cord storage clip on cordset.

Recipes

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, sliced
- 2 tablespoons (30 ml) sesame oil
- 2 tablespoons (30 ml) fish sauce
- 2 tablespoons (30 ml) rice vinegar
- 2 tablespoons (30 ml) lite soy sauce
- 2 cloves garlic, minced
- 2 teaspoons (10 ml) grated ginger
- 2 teaspoons (10 ml) honey
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) dried red pepper flakes
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse black pepper

Directions:

1. Using the spiral disc, add one piece of cucumber to food chamber. Process until completely sliced. Repeat process with remaining cucumbers, squash and carrot. In a large bowl, toss together vegetables, chicken, almonds, cilantro and basil.
2. In a small bowl, stir oil, fish sauce, vinegar, soy sauce, garlic, ginger, honey, salt, dried 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 the spiral disc, add one piece of zucchini to food chamber. Process until completely sliced. Repeat process with yellow squash.
2. Fill a large saucepan two-thirds full of water. Over high heat, boil water. Cook 15 to 20 seconds or until tender. Drain and cover to keep warm.
3. In large skillet over medium-high heat, saute 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.)

Spiralizer Zucchini Bread

Ingredients:

2 small zucchini
3/4 cup (177 ml) butter, melted
3/4 cup (177 ml) sugar
1/2 cup (118 ml) packed light brown sugar
3 eggs, beaten
1 tablespoon (15 ml) vanilla extract
2 1/2 cups (591 ml) all-purpose flour
1 1/2 teaspoons (7.5 ml) baking soda
1 1/2 teaspoons (7.5 ml) ground cinnamon
1 teaspoon (5 ml) salt
1/2 teaspoon (2.5 ml) ground nutmeg
1/2 teaspoon (2.5 ml) baking powder
1/4 teaspoon (1.3 ml) ground cloves

Directions:

1. Heat oven to 350°F (177°C). Spray a 9- x 5-inch baking pan with nonstick cooking spray.
2. Using the grate disc, add one piece of zucchini to food chamber. Process until completely grated. Repeat with remaining zucchini pieces.
3. In a large bowl, stir zucchini, butter, sugar, brown sugar, eggs and vanilla extract until well blended.
4. Gradually add flour, baking soda, cinnamon, salt, nutmeg, baking powder and cloves. Pour mixture into prepared baking pan.
5. Bake 60 to 70 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean.
6. Cool in pan 10 minutes on wire rack. Remove from pan and cool completely on wire rack.

Serves: 10

Sweet Potato, Sausage, and Spinach Parmesan

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 red pepper flakes
1 cup (237 ml) chicken broth
2 cups (473 ml) baby spinach
1 cup (237 ml) grated Parmesan cheese
1 cup (237 ml) basil leaves, sliced

Directions:

1. Using the ribbon disc, add one piece of sweet potato to food chamber. Process until completely sliced. Repeat process with remaining sweet potatoes.
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 red pepper. Add broth and cook 8 to 10 minutes or until sweet potatoes are cooked through.
4. Add spinach, Parmesan cheese and basil to Dutch oven. Toss mixture until well blended.

Serves: 4

Recipes (cont.)

Spicy Cucumber Salad

Ingredients:

- 6 medium cucumbers
- 1 cup (237 ml) thinly sliced red onion
- 1 cup (237 ml) chopped fresh dill
- 1 1/4 cups (296 ml) sugar
- 1 cup (237 ml) apple cider vinegar
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse black pepper
- 1/4 teaspoon (1.3 ml) dried red pepper flakes

Directions:

1. Using the ribbon disc, add one piece of cucumber to food chamber. Process until completely sliced. Repeat process with remaining cucumbers. In a large bowl, add cucumbers, onion and dill.
2. In a small saucepan over medium-high heat, bring sugar, vinegar, salt, pepper and red pepper to a rolling boil.
3. Stir and pour vinegar mixture over cucumbers. Stir mixture until well blended. Cool at room temperature.
4. Cover and refrigerate overnight for flavors to blend.

Serves: 6

Potato Chips

Ingredients:

- 2 medium baking potatoes
- Sea salt

Directions:

1. Heat oil to 375°F (191°C) in deep fryer.
2. Using the ribbon disc, add one piece of potato to food chamber. Process until completely sliced. Repeat with remaining potato.
3. Place a single layer of potatoes in deep fryer basket.
4. Fry 30 to 45 seconds. Lift basket to drain potatoes and transfer to paper towel-lined tray to complete draining.

Serves: 4

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Disc is not seating properly.	• Disc is upside down or tabs are not aligned. Make sure you can read “This side up” and the type of disc—“Spiral,” “Ribbon,” or “Grate”—is visible. Using finger holes in disc, align the double notches in disc with the two tabs on the cutter base.
No food is coming out of the food chamber. The disc/cutter adapter is spinning on top of food.	• The cutter grip has lost its grip on the food. Stop the motor. Remove the food, recut a flat edge on each side, and try again. • The unprocessed remainder from the last piece spiralized may still be attached to the cutter grip. Stop the motor. Check to see if piece of food is attached. Remove the food and try again. • Periodically stop and check discs. If food has collected on blade, clean and restart. • Some foods may not be suitable for spiral, ribbon, or grate discs. • Not pressing hard enough or pressing too hard. Apply light, constant pressure to cutter adapter while processing food. Allow the cutter adapter and motor to work at their own pace. NOTE: Pressing harder will not speed up the process or make the Spiralizer cut better. The cutter adapter is the mechanism that turns, not the disc. Pushing down with too much force actually slows the rotation of the cutter adapter.
Short pieces are coming out instead of long strings or noodles.	• Food is not centered in the food chamber. Stop the motor. Recut a flat edge on each side. Be sure piece of food is centered on the center spike of the disc and try again.
Food falls over in food chamber.	• Food may not be flat. Cut food so both ends are flat. • Food is too small in diameter or too tall. For best results food should be 1 to 3 inches (2.5 to 7.6 cm) in diameter and no longer than 2 1/2 inches (6.4 cm). A general rule is that the food should be stable enough to stand by itself. A small-diameter food may work better when cut shorter than 2 1/2 inches (6.4 cm).

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. Garder les mains, cheveux, vêtements et ustensiles éloignés des disques et du mécanisme du coupe-aliments pendant le fonctionnement pour éviter les blessures graves et bris d'appareil. Un racloir peut être utilisé pour retirer les aliments du compartiment d'aliments, mécanisme du coupe-aliments et du disque lorsque l'appareil est arrêté.
6. 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.
7. Les lames sont coupantes, manipuler les disques avec précaution.
8. Ne pas utiliser sur une cuisinière ou toute autre source de chaleur.
9. Ne jamais utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon d'un bord de table ou d'un comptoir.
11. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes incluant la cuisinière.
12. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
13. 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.
14. 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.
15. Ne jamais trancher/hacher manuellement des aliments. Toujours utiliser le mécanisme du coupe-aliments assemblé et l'adaptateur.
16. La durée de transformation avec accessoire ou réglage de vitesse ne doit pas dépasser 3 minutes.

CONSERVEZ 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.

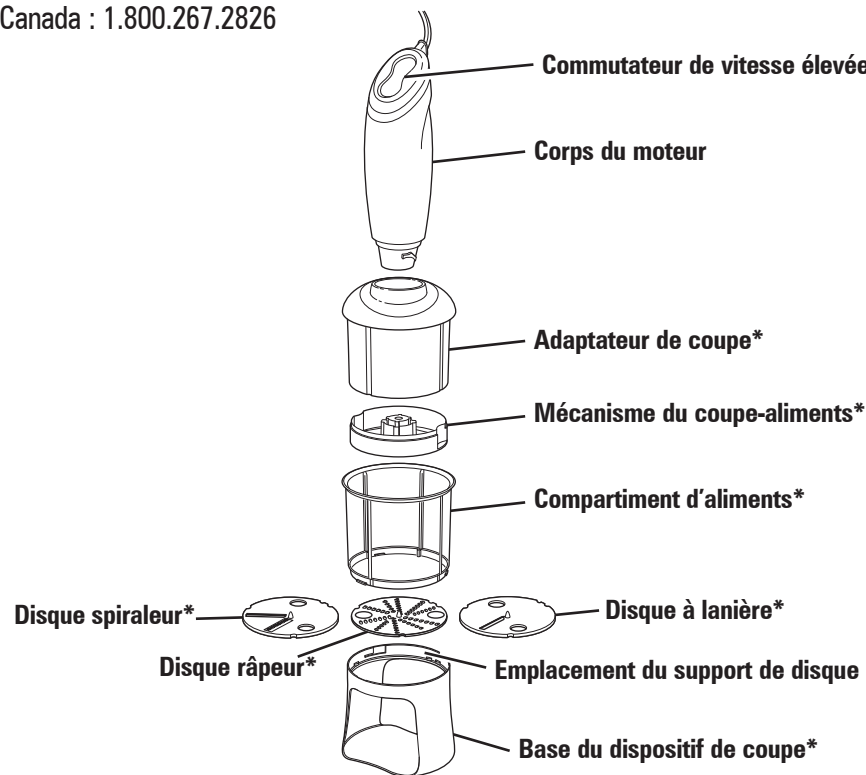
RENSEIGNEMENTS SUR LA PUISSANCE/PUISSANCE DE CRÊTE

Les caractéristiques indiquées sur le spiraleur 3 en 1 sont déterminées par la Underwriters Laboratories comme étant la consommation d'énergie stabilisée maximale du spiraleur 3 en 1 à la vitesse la plus élevée lors de conditions de charge.

La puissance de crête est une moyenne de la tension maximale d'un spiraleur 3 en 1 utilisée lors de la mise en marche à vitesse élevée.

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver toutes les pièces, sauf le corps du moteur et l'adaptateur de coupe, avant la première utilisation. Consulter le chapitre « Nettoyage et rangement du spiraleur ».

Le spiraleur est équipé de 3 disques de coupe différents :

DISQUE	UTILISATION
	Disque spiraleur : Pour faire des ficelles ou des lanières
	Disque à lanière : Pour faire des tranches très longues
	Disque râpeur : Pour râper des aliments comme les fromages fermes et carottes

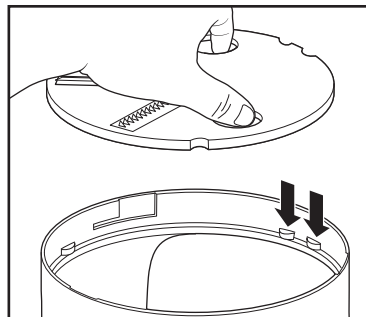
Consulter le tableau des aliments recommandés pour connaître les aliments à transformer.

Assemblage du spiraleur

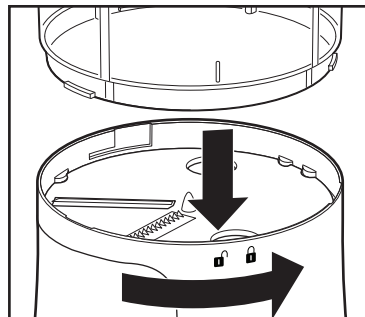
⚠ MISE EN GARDE

Risque de coupures.

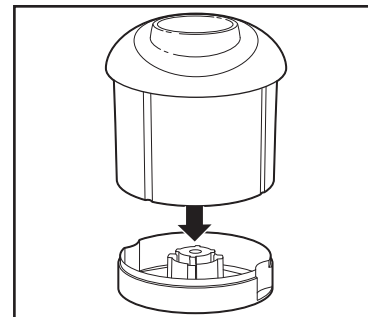
- Les lames sont coupantes, manipuler les disques avec précaution.
- Inspecter les pièces avant l'utilisation. Ne pas utiliser de pièces fissurées, pliées ou endommagées.
- Ne pas placer les doigts ni ustensiles sur les disques pendant qu'ils tournent.



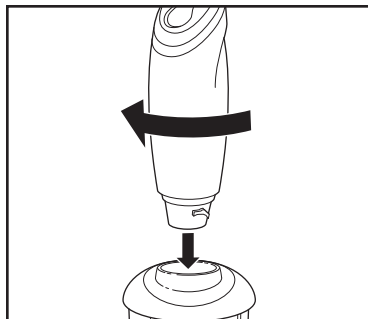
1. Utiliser les trous à doigt pour manipuler les disques. Placer la partie coupante du disque vers le haut puis installer le disque la base du dispositif de coupe en alignant les deux encoches du disque avec les deux languettes de la base du dispositif de coupe.



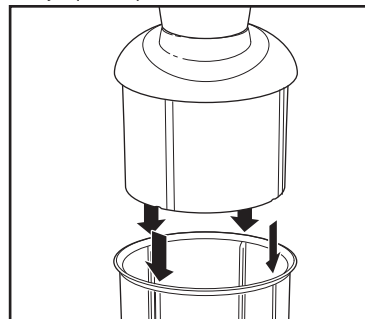
2. Fixer le compartiment d'aliments à la base du dispositif de coupe en alignant un repère vertical blanc au compartiment d'aliments avec le symbole de verrouillage de la base du dispositif de coupe. Tourner le compartiment d'aliments vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement.



3. Le mécanisme du coupe-aliments est livré assemblé à l'adaptateur de coupe. S'il ne l'est pas, pousser le mécanisme du coupe-aliment sur la base de l'adaptateur de coupe jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent ensemble.

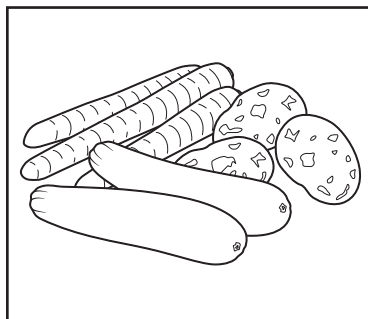


4. Fixer le corps du moteur sur l'adaptateur de coupe. Tenir l'appareil à la verticale et tourner le corps du moteur vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement.

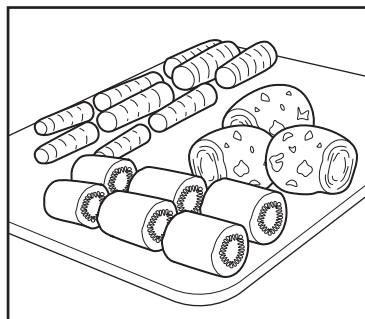


5. Aligner les profilés de l'adaptateur de coupe avec les nervures du compartiment d'aliment puis insérer.

Préparation des aliments à transformer recommandés



1. Choisir des aliments recommandés pour le spiraleur. Les aliments doivent être fermes, sans graines durs ni pépins. Voir le tableau sur cette page pour connaître les aliments recommandés.

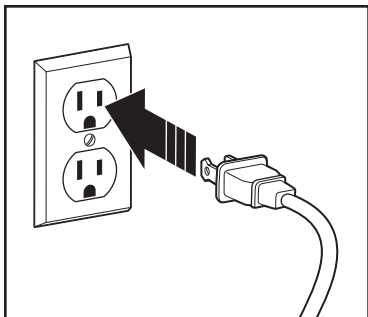


2. Couper les extrémités d'aliments à la verticale. Pour obtenir des résultats optimaux, l'aliment à transformer doit être entier et d'une longueur maximum de 2 1/2 po (6,4 cm) et d'une largeur de 1 à 3 po (2,5 à 7,6 cm).

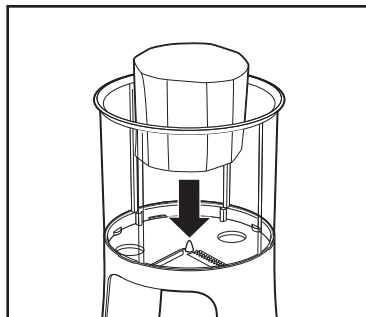
Tableau des aliments recommandés

ALIMENT	SPIRALEUR	LANIÈRE	RÂPEUR
Pommes, fermes, sans pépin		✓	
Betteraves	✓	✓	✓
Courge Butternut	✓	✓	✓
Carottes	✓	✓	✓
Concombre	✓	✓	
Fromage ferme			✓
Dolique bulbeux	✓	✓	
Poireaux	✓	✓	
Fromage parmesan			✓
Panais	✓	✓	✓
Poires, fermes, sans pépin		✓	
Pomme de terre	✓	✓	✓
Radis	✓	✓	✓
Rutabaga	✓	✓	✓
Patate douce	✓	✓	✓
Navets	✓	✓	✓
Courge jaune	✓	✓	✓
Courgette	✓	✓	✓

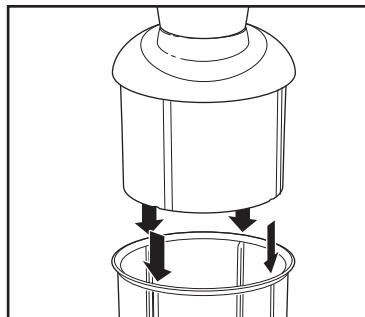
Utilisation du spiraleur



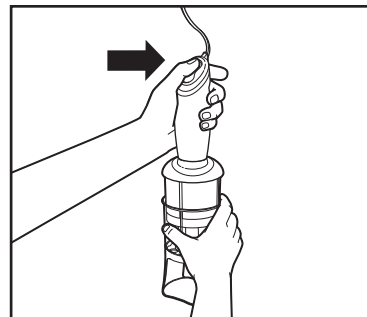
1. Brancher la fiche dans la prise de courant



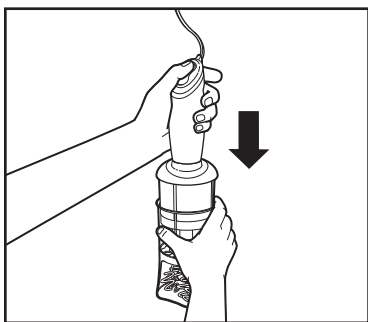
2. Déposer et pousser un seul morceau d'aliment sur le pic situé au centre du compartiment d'aliments. Transformer un seul morceau d'aliment à la fois.



3. Tenir le corps du moteur, aligner les rainures de l'adaptateur de coupe avec les nervures du compartiment d'aliments et enfoncer jusqu'à ce que le mécanisme du coupe-aliments s'appuie sur l'aliment.



4. Tenir le corps du moteur avec une main et poser l'autre main sur la base du dispositif de coupe. Utiliser le commutateur de vitesse élevée/basse pour sélectionner la vitesse désirée. Appuyer et maintenir le commutateur de vitesse pour commencer la transformation de l'aliment.

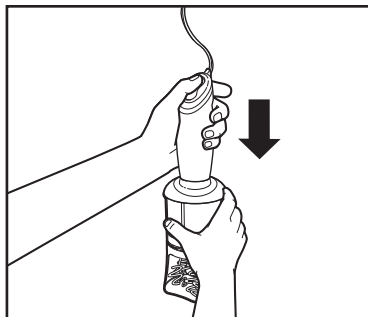


5. Appliquer une pression constante et légère sur l'adaptateur de coupe pendant la transformation de l'aliment. Laisser fonctionner l'adaptateur de coupe et le moteur à leur rythme.

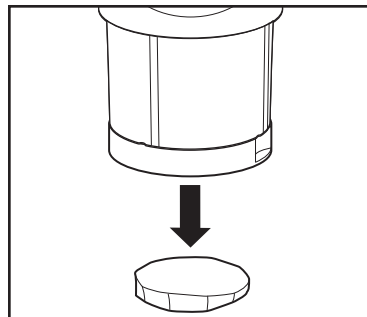
NOTES:

- 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.

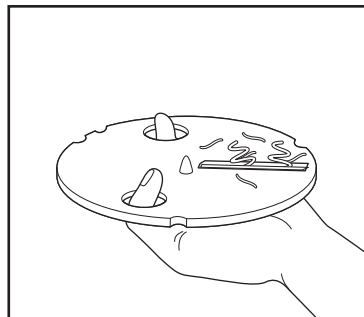
Utilisation du spiraleur (suite)



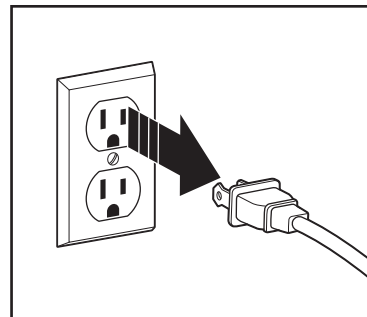
6. Continuer la transformation jusqu'à ce que la coupe de l'aliment s'arrête. Environ 1/4 po (0,6 cm) d'aliments ne seront pas transformés.



7. Retirer les petites tranches d'aliments laissés au fond du mécanisme du coupe-aliments. Utiliser ces morceaux comme collation ou à ajouter dans un bouillon, une soupe ou salade.



8. Vérifier le disque avant de transformer d'autres aliments. Nettoyer la pulpe laissée sur le disque avec une brosse à légumes et rincer.



9. Débrancher.

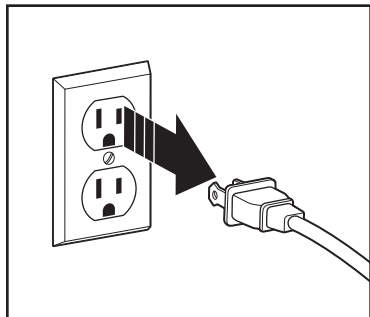
Nettoyage et rangement du spiraleur

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

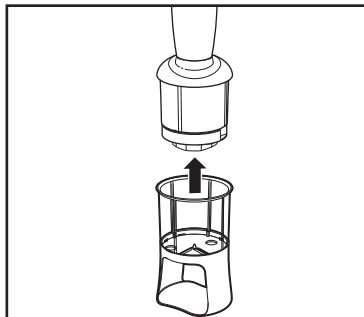
Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le spiraleur, le cordon ou la fiche dans aucun liquide.

⚠ MISE EN GARDE Risque de coupures.

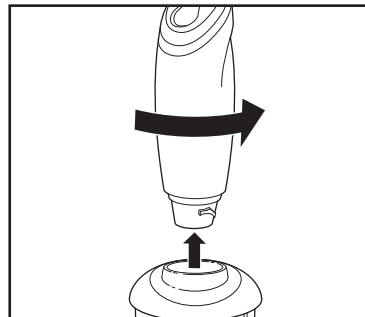
Les lames sont coupantes, manipuler les disques avec précaution.



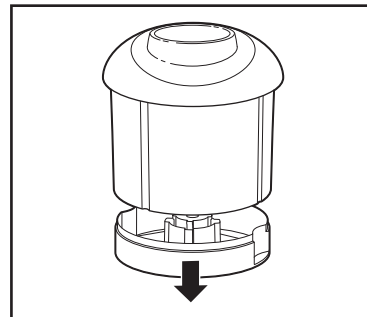
1. Débrancher.



2. Démonter le spiraleur en retirant le corps du moteur et l'adaptateur de coupe du compartiment d'aliments.

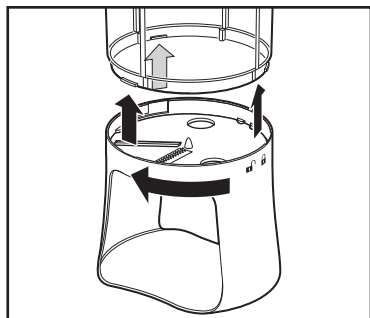


3. Pour retirer le corps du moteur de l'adaptateur de coupe, tenir l'appareil à la verticale et tourner le corps du moteur vers la gauche pour démonter les deux parties.

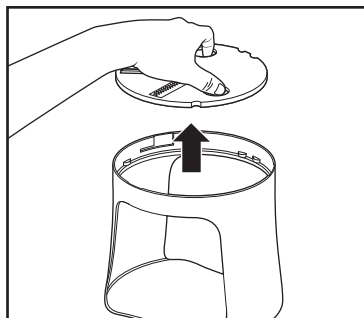


4. Retirer le mécanisme du coupe-aliments de l'adaptateur de coupe en tirant à la verticale vers le bas jusqu'à ce que l'adaptateur de coupe se sépare.

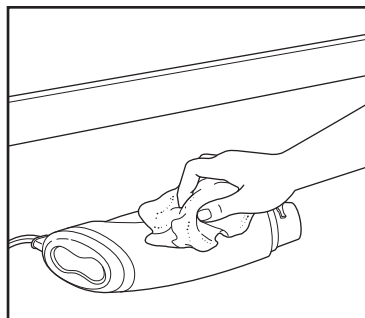
Nettoyage et rangement du spiraleur (suite)



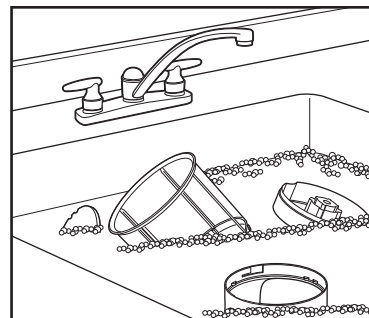
5. Retirer le compartiment d'aliments de la base du dispositif de coupe en tournant le compartiment d'aliments vers la droite jusqu'à ce que les pièces se séparent.



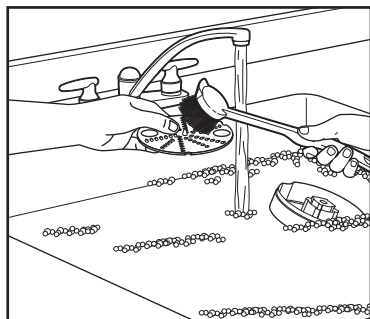
6. Utiliser les trous pour doigt pour retirer le disque de la base du dispositif de coupe.



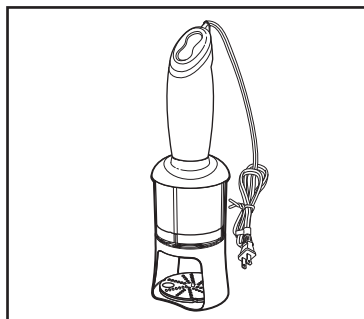
7. Essuyer le corps du moteur et l'adaptateur de coupe avec un linge humide. Ne jamais immerger dans l'eau ou rincer sous l'eau courant ni aucun autre liquide.



8. Laver la base du dispositif de coupe, le compartiment d'aliments, le mécanisme du coupe-aliments et les disques dans l'eau chaude savonneuse. Pour éviter les blessures causées par les lames des disques, ne jamais déposer les disques dans l'eau savonneuse de l'évier parce qu'ils seront difficiles à voir.



9. Utiliser une brosse pour nettoyer les disques de coupe et le mécanisme du coupe-aliments. Rincer et sécher.



10. Pour ranger, assembler le spiraleur avec le disque spiraleur pour éviter d'endommager le disque. Ranger les autres disques sous la base du dispositif de coupe. Enrouler le cordon et l'attacher avec la pince du cordon.

Recettes

Salade de légumes et poulet thaï

Ingrédients :

- 1 gros concombre anglais
- 1 grosse courge jaune
- 1 grosse carotte épaisse, pelée
- 3 tasses (710 ml) de poulet cuit, déchiqueté
- 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, haché
- 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 légère
- 2 gousses d'ail, émincées
- 2 c. à thé (10 ml) de gingembre, râpé
- 2 c. à thé (10 ml) de miel
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de piment rouge séché en flocons
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir moulu grossièrement

Instructions :

1. Avec le disque spiraleur, ajouter un morceau de concombre dans le compartiment à aliments. Transformer jusqu'à ce que le tout soit complètement tranché. Répéter la procédure avec le reste du concombre, la courge et la carotte. Dans un grand bol, mélanger tous les légumes, 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 soja, l'ail, le gingembre, le miel, le sel et les flocons de piment rouge séché. Verser sur le mélange de légumes et remuer pour bien mélanger.
3. Couvrir et réfrigérer plusieurs heures pour bien mélanger les saveurs ou jusqu'au moment de servir.

Servir : 4

Pâtes jardinières

Ingrédients :

- 2 courgettes moyennes
- 2 courges jaunes moyennes
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail, émincée
- 2 grosses tomates, coupées 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 poivron rouge, broyé, optionnel

Instructions :

1. Avec le disque spiraleur, ajouter un morceau de courgette dans le compartiment d'aliments. Transformer jusqu'à ce que le tout soit tranché. Répéter la procédure avec la courge jaune.
2. Remplir une grande casserole d'eau au deux tiers. Faire bouillir l'eau à feu élevé. Cuire 15 à 20 secondes ou jusqu'à tendreté. Égoutter et couvrir pour garder au chaud.
3. Dans une grande poêle à frire sur un feu moyen-élevé, faire sauter l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit tendre, soit environ 3 minutes.
4. Ajouter les tomates, le basilic, le vinaigre, le sel et les poivrons. Cuire jusqu'à ce que les tomates soient bien chaudes.
5. Servir sur les pâtes aux légumes.

Servir : 4-6

Recettes (suite)

Pain aux courgettes au spiraleur

Ingrédients :

- 2 petites courgettes
- 3/4 tasse (177 ml) de beurre, fondu
- 3/4 tasse (177 ml) de sucre
- 1/2 tasse (118 ml) de cassonade claire, tassée
- 3 œufs, battus
- 1 c. à table (15 ml) d'extrait de vanille
- 2 1/2 tasses (591 ml) de farine tout usage
- 1 1/2 c. à thé (7,5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 1/2 c. à thé (7,5 ml) de cannelle moulue
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de muscade moulue
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poudre à lever
- 1/4 c. à thé (1,3 ml) de clou de girofle moulu

Instructions :

1. Chauffer le four à 350 °F (177 °C). Vaporiser une plaque de cuisson de 9 x 5 po (23 x 13 cm) avec un enduit de cuisson antiadhésif.
2. Avec le disque râpeur, ajouter un morceau de courgette dans le compartiment d'aliments. Transformer jusqu'à ce que le tout soit râpé. Répéter avec les autres morceaux de courgettes.
3. Dans un grand bol, bien mélanger les courgettes, le beurre, la cassonade, les œufs et l'extrait de vanille.
4. Ajouter graduellement la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle, le sel, la muscade, la poudre à lever et le clou de girofle. Verser le mélange sur la plaque de cuisson préparée.
5. Cuire 60 à 70 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
6. Laisser refroidir dans la plaque et sur une grille pendant 10 minutes. Démouler de la plaque et laisser refroidir complètement sur la grille.

Servir: 10

Patates douces, saucisse et épinard au parmesan

Ingrédients :

- 2 grosses patates douces, pelées
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
- 1 pound (454 g) de saucisse italienne piquante
- 3 gousses d'ail, émincées
- 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 séché en flocons
- 1 tasse (237 ml) de bouillon de poulet
- 1 tasse (237 ml) de fromage parmesan, râpé
- 2 tasses (473 ml) de bébés épinards
- 1 tasse (237 ml) de feuilles de basilic, tranchées

Instructions :

1. Avec le disque à lanière, ajouter un morceau de patate douce dans le compartiment d'aliments. Transformer jusqu'à ce que le tout soit tranché. Répéter la procédure avec le reste de patates douces.
2. Dans un grand faitout à feu moyen-élevé, chauffer l'huile. Cuire les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bien cuites puis égoutter.
3. Ajouter et mélanger les patates douces, l'ail, le sel, le poivre et les flocons de piment. Ajouter le bouillon et le fromage parmesan et cuire 8 à 10 minutes jusqu'à ce que les patates douces soient bien cuites.
4. Ajouter les épinards et le basilic dans le faitout. Bien mélanger le tout.

Servir: 4

Recettes (suite)

Salade de concombre épicé

Ingrédients:

- 6 concombres moyens
- 1 tasse (237 ml) d'oignon rouge, tranché finement
- 1 tasse (237 ml) d'aneth frais, hachée
- 1 1/4 tasse (296 ml) de sucre
- 1 tasse (237 ml) de vinaigre de cidre de pomme
- 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 séché en flocons

Instructions :

1. Avec le disque à lanière, ajouter un morceau de concombre dans le compartiment d'aliments. Transformer jusqu'à ce que le tout soit tranché. Répéter la procédure avec le reste des concombres. Dans un grand bol, ajouter les concombres, l'oignon et l'aneth.
2. Dans une petite poêle à frire à feu moyen-élevé, ajouter le sucre, le vinaigre, le sel, le poivre et les flocons de piment et amener à ébullition.
3. Mélanger et verser le mélange de vinaigre sur les concombres. Bien mélanger le tout. Laisser refroidir à la température ambiante.
4. Couvrir et réfrigérer toute la nuit pour que les saveurs se développent.

Servir: 6

Croustilles de pomme de terre

Ingrédients:

- 2 pommes de terre au four moyennes
- Sel de mer

Instructions :

1. Chauffer l'huile à 375 °F (191 °C) dans une friteuse.
2. Avec le disque à lanières, ajouter un morceau de pomme de terre dans le compartiment d'aliments. Transformer jusqu'à ce que le tout soit tranché. Répéter avec le reste de pommes de terre.
3. Déposer les pommes de terre en une seule couche dans le panier de la friteuse.
4. Frire 30 à 45 secondes. Soulever le panier et égoutter les pommes de terre et transférer sur une plaque doublée d'un essuie-tout pour bien égoutter.

Servir: 4

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Le disque est mal installé.	Le disque est inverse ou les languettes ne sont pas alignées. S'assurer que l'inscription « This side up » est vers le haut et que la sorte de disque « Spiral », « Ribbon » ou « Grate » est visible. Utiliser les trous de doigt des disques pour aligner les deux encoches du disque avec les deux languettes de la base du dispositif de coupe.
Aucun aliment ne sort du compartiment d'aliments. L'adaptateur de disque/ coupe tourne sur le dessus de l'aliment.	- Le mécanisme du coupe-aliments ne touche plus à l'aliment. Arrêter le moteur. Retirer l'aliment, couper les extrémités à la verticale et essayer à nouveau. - Le morceau résiduel de la dernière transformation est resté sur le mécanisme du coupe-aliments. Arrêter le moteur. S'assurer qu'il ne reste aucun aliment. Retirer tout aliment et essayer à nouveau. - Arrêter périodiquement la transformation et vérifier les disques. Nettoyer les aliments sur la lame et continuer la transformation. - Certains aliments ne conviennent pas aux disques spiraleur, lanière ou râpeur. - Appliquer une pression constante et légère sur l'adaptateur de coupe pendant la transformation de l'aliment. Laisser fonctionner l'adaptateur de coupe et le moteur à leur rythme. REMARQUE : 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. Une pression trop ferme vers le bas ralentira la rotation de l'adaptateur de coupe.
Les petits morceaux sortent au lieu d'être transformés en ficelle ou lanière.	L'aliment n'est pas au centre du compartiment d'aliments. Arrêter le moteur. Couper les extrémités à la verticale. S'assurer que le morceau d'aliment est placé sur le pic au centre du disque et essayer à nouveau.
Les aliments sortent par le compartiment d'aliments.	- Les extrémités de l'aliment ne sont pas coupés à la verticale. Couper les extrémités de l'aliment à la verticale. - Le diamètre des aliments est trop petit ou trop grand. Pour obtenir des résultats optimaux, l'aliment à transformer doit être entier et d'une longueur maximum de 2 1/2 po (6,4 cm) et d'une largeur de 1 à 3 po (2,5 à 7,6 cm). La transformation d'un aliment de diamètre inférieur à 2 1/2 po (6,4 cm) peut produire de meilleurs résultats.

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. Mantenga las manos, el cabello, la vestimenta y utensilios alejados de los discos y el agarre de alimentos del cortador durante el funcionamiento para evitar la posibilidad de lesiones graves a personas y/o daños al artefacto. Puede utilizarse un raspador para quitar restos de la cámara de alimentos, agarre de alimentos del cortador o disco pero debe usarse sólo cuando la unidad no se encuentra en funcionamiento.
7. 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.
8. Las cuchillas son filosas; maneje los discos con cuidado.
9. No utilice el artefacto sobre una estufa u otra fuente de calor.
10. No lo utilice al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o cubierta.
12. No deje que el cable haga contacto superficies calientes, incluyendo la estufa.
13. No lo coloque sobre o cerca de una cocina caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
14. Desenchufe del tomacorriente cuando no lo use, antes de acercarse, de colocar o quitar piezas y antes de la limpieza.
15. 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.
16. Nunca rebane/ralle los alimentos con la mano. Siempre utilice el cortador de alimentos montado con el adaptador.
17. El tiempo de funcionamiento no puede superar los 3 minutos para cualquier accesorio o configuración de velocidad.

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 3 en 1 está determinada por Underwriter's Laboratory como el consumo de energía estabilizado máximo del rallador de verduras en espiral 3 en 1 a alta velocidad bajo una condición de carga.

El pico de energía es un promedio del vataje máximo que un rallador de verduras en espiral 3 en 1 puede consumir durante la operación inicial a alta velocidad.

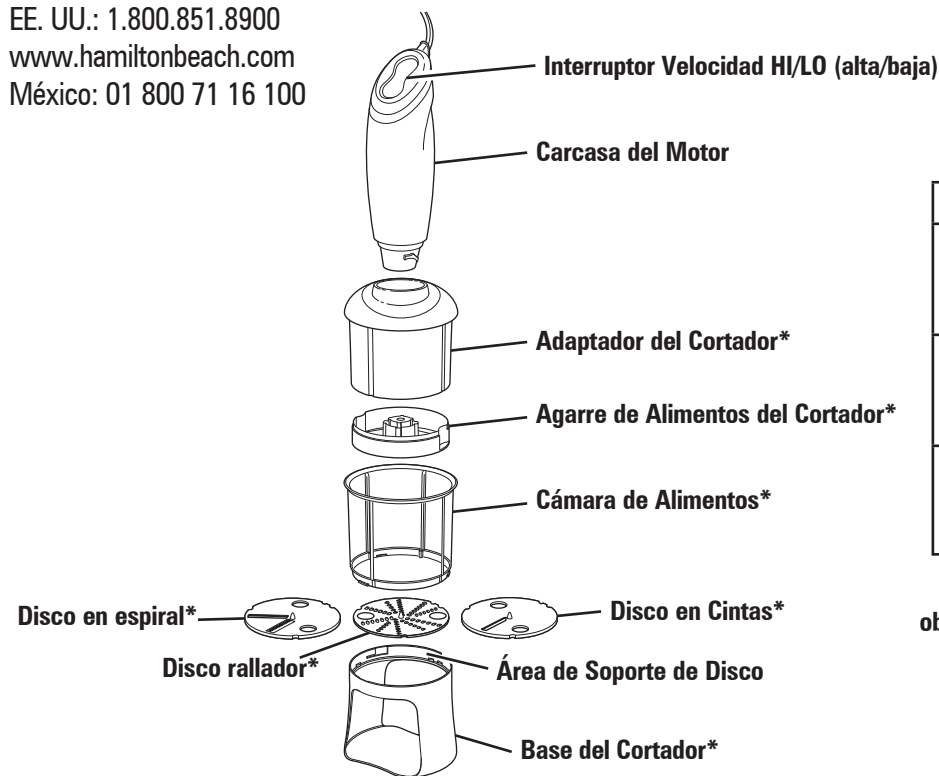
Piezas y Características

*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 partes con excepción de la carcasa del motor y el adaptador del cortador antes del primer uso. Ver las instrucciones de "Cómo Limpiar y Almacenar el Rallador de Verduras en Espiral".

El rallador de verduras en espiral cuenta con 3 discos de corte diferentes:

DISCO	USO
	Disco en espiral: Produce hilos o fideos largos
	Disco en cintas: Produce rebanadas casi continuas
	Disco rallador: Ralla alimentos duros tales como quesos o zanahorias

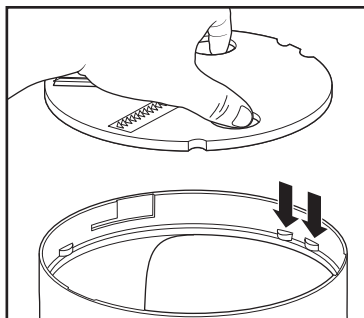
Ver la Tabla de Alimentos para Rallar en Espiral para obtener información específica sobre los tipos de alimentos.

Cómo Ensamblar el Rallador de Verduras en Espiral

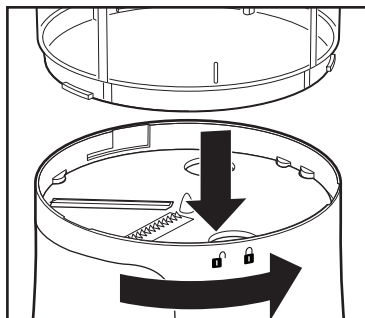
⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de Cortaduras.

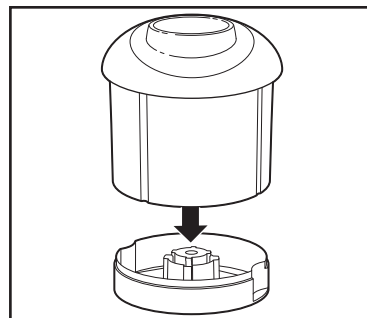
- Las cuchillas son filosas; maneje los discos con cuidado.
- Inspeccione las piezas antes de usarlas. No utilice la unidad si las piezas están rotas, torcidas o dañadas.
- No coloque sus dedos o utensilios dentro de los discos durante el funcionamiento.



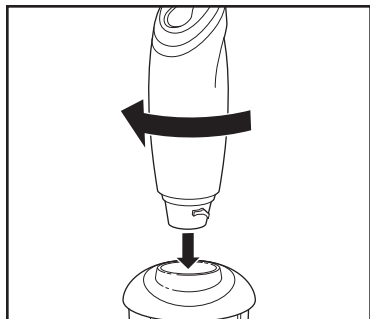
1. Utilice los orificios para dedos cuando manipule los discos. Con el lado afilado del disco hacia arriba, coloque el disco seleccionado en la base del cortador alineando las dos ranuras del disco con las dos lengüetas de la base del cortador.



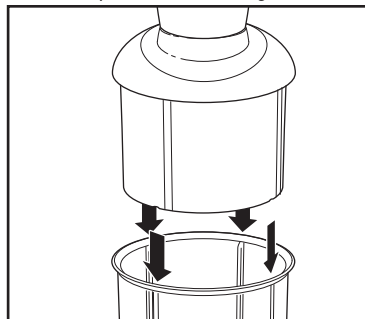
2. Sujete la cámara de alimentos a la base del cortador alineando una marca vertical blanca de la cámara de alimentos con el icono de desbloquear de la base del cortador. Gire la cámara de alimentos en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se traben en su lugar.



3. El agarre de alimentos del cortador debe venir ya ensamblado con el adaptador del cortador. Si no es así, empuje el agarre de alimentos del cortador dentro de la parte inferior del adaptador del cortador hasta que las piezas enganchen.

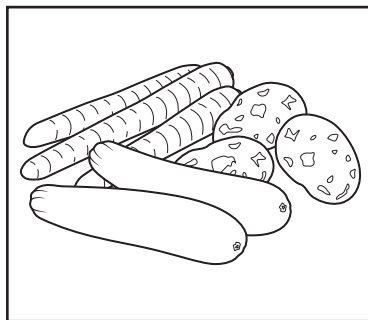


4. Sujete la carcasa del motor al adaptador del cortador. Sostenga la unidad en posición vertical y gire la carcasa del motor en sentido de las agujas del reloj hasta que el montaje se traben en su lugar.

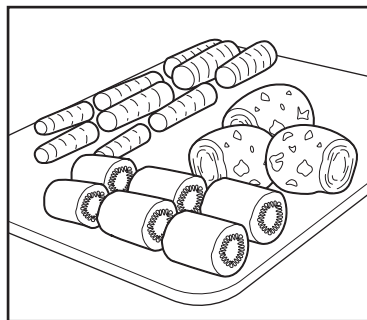


5. Alinee los canales del adaptador del cortador con los rebordes de la cámara de alimentos. Deslice en su lugar.

Cómo Preparar los Alimentos para Rallar Verduras en Espiral



1. Elija los alimentos apropiados para rallar en espiral. Los alimentos deben ser firmes sin semillas o carozos duros. Ver la tabla de esta página con los alimentos recomendados.

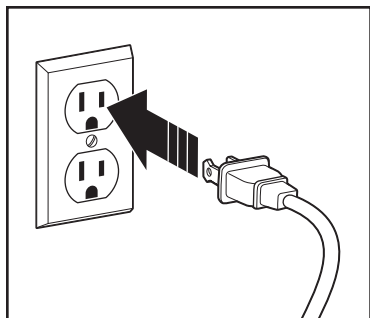


2. Corte los alimentos de modo que ambos extremos queden planos. Para mejores resultados, los alimentos deben ser de 1 a 3 pulgadas (2.5 a 7.6 cm) de diámetro y no deben ser más largos de 2 1/2 pulgadas (6.4 cm). Los alimentos grandes pueden cortarse para que entren.

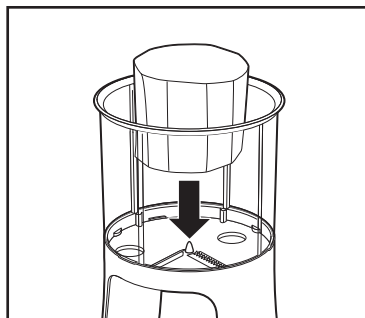
Tabla de Alimentos para Rallar en Espiral

ALIMENTO	ESPIRAL	CINTAS	RALLAR
Manzanas firmes sin centro		✓	
Remolachas	✓	✓	✓
Calabaza	✓	✓	✓
Zanahorias	✓	✓	✓
Pepino	✓	✓	
Queso duro			✓
Jícama	✓	✓	
Puerro	✓	✓	
Queso Parmesano			✓
Chirivías	✓	✓	✓
Peras firmes sin centro		✓	
Papa	✓	✓	✓
Rábanos	✓	✓	✓
Nabo sueco	✓	✓	✓
Batata	✓	✓	✓
Nabos	✓	✓	✓
Zapallo amarillo	✓	✓	✓
Zucchini	✓	✓	✓

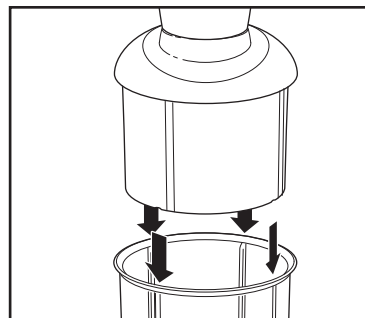
Cómo Rallar en Espiral



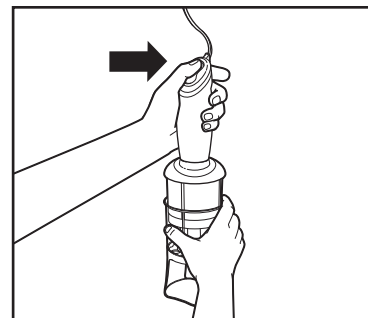
1. Enchufe en el tomacorriente.



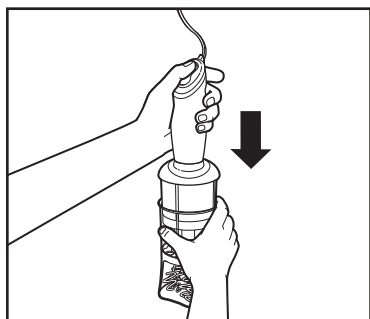
2. Coloque un trozo de alimento en el centro de la cámara de alimentos y presione sobre la punta central. Procese sólo un trozo de alimento por vez.



3. Mientras sostiene la carcasa del motor, alinee los canales del adaptador del cortador con los rebordes de la cámara de alimentos y deslice hacia abajo hasta que el agarre de alimentos del cortador haga presión sobre el alimento.



4. Tome la carcasa del motor con una mano y deposite la otra mano sobre la base del cortador. Utilice el interruptor HI/LO (alta/baja) para seleccionar la velocidad deseada. Presione y sostenga el interruptor de velocidad para comenzar a procesar los alimentos.

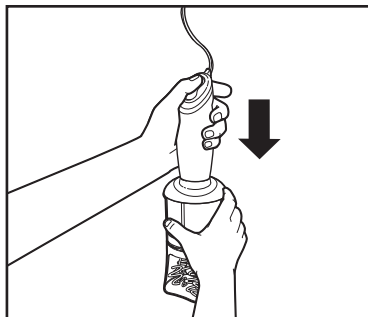


5. Aplique una presión ligera y constante sobre el adaptador del cortador mientras procesa los alimentos. Deje que el adaptador del cortador y el motor funcionen a su propio ritmo.

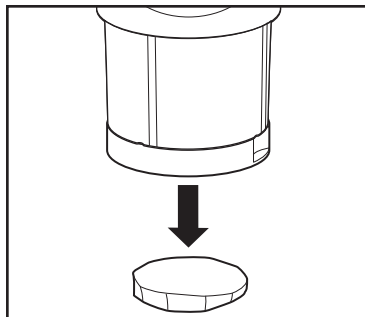
NOTAS:

- 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.

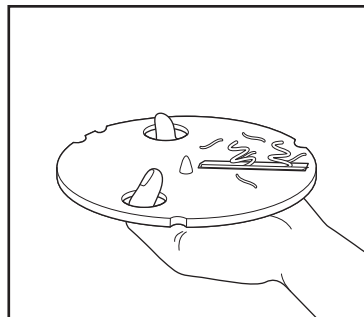
Cómo Rallar en Espiral (cont.)



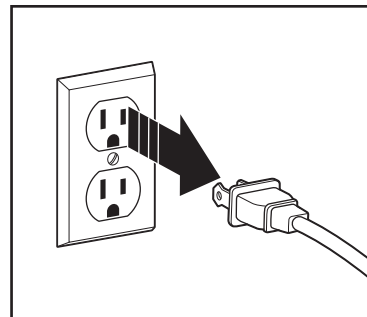
6. Siga procesando hasta que el alimento deje de ser cortado. Aproximadamente 1/4 de pulgada (0.6 cm) de los alimentos permanecerán sin procesarse.



7. Quite la pequeña rebanada de alimentos que quedó en el agarre de alimentos. Utilícela como un snack o agréguela a un caldo, sopa o ensalada.



8. Verifique el disco antes de rallar más alimentos. Si quedó pulpa atrapada en el disco, límpiela con un cepillo para vegetales y enjuague.



9. Desenchufe.

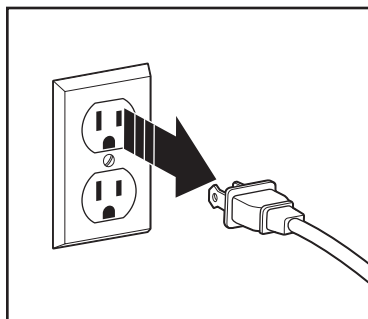
Cómo Limpiar y Almacenar el Rallador de Verduras en Espiral

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

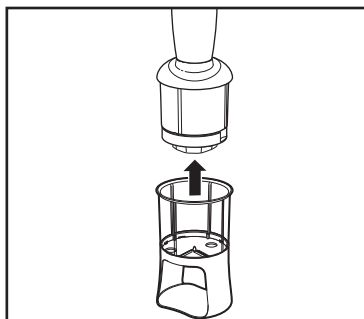
Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el rallador de verduras en espiral, el cable o el enchufe en ningún líquido.

⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Cortaduras.

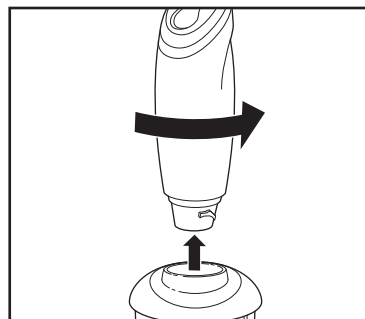
Las cuchillas son filosas; maneje los discos con cuidado.



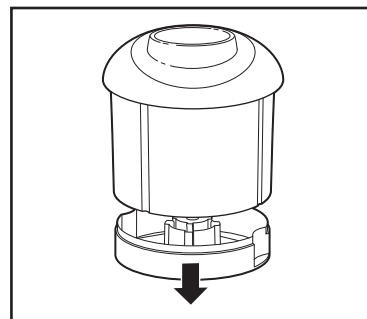
1. Desenchufe.



2. Desarme el rallador de verduras quitando la carcasa del motor y el adaptador del cortador de la cámara de alimentos.

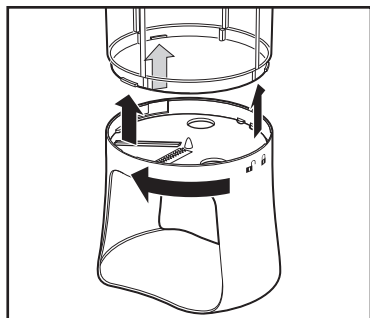


3. Para quitar la carcasa del motor del adaptador del cortador, sostenga la unidad en posición vertical y gire la carcasa del motor en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el montaje se desconecte.

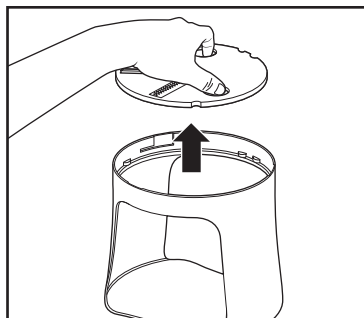


4. Saque el agarre de alimentos del cortador del adaptador jalando hacia abajo hasta que se destrabe del adaptador del cortador.

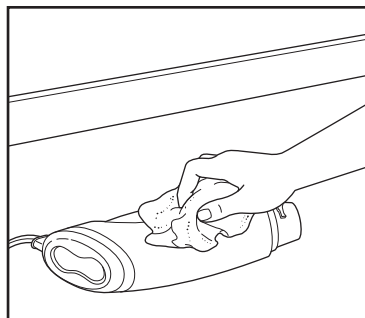
Cómo Limpiar y Almacenar el Rallador de Verduras en Espiral (cont.)



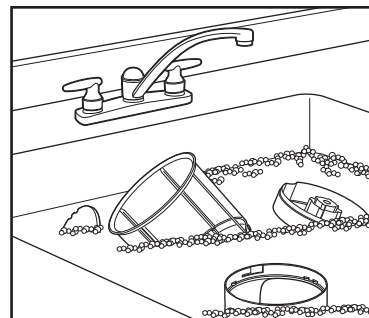
5. Quite la cámara de alimentos de la base del cortador girando la cámara de alimentos en sentido de las agujas del reloj hasta que se destrabe.



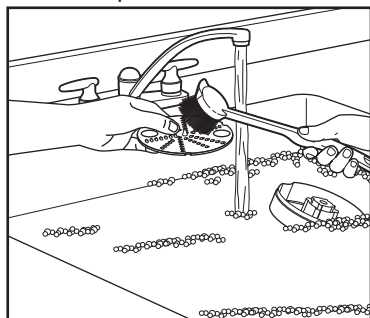
6. Utilice los orificios para dedos para quitar el disco de la base del cortador.



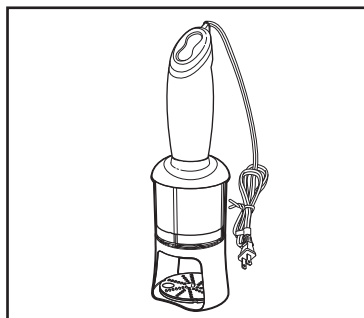
7. Limpie la carcasa del motor y el adaptador del cortador con un paño húmedo. Nunca los sumerja en agua ni los enjuague debajo de agua corriente u otro líquido.



8. Lave la base del cortador, la cámara de alimentos, el agarre de alimentos del cortador y los discos en agua caliente jabonosa. Para evitar lesiones provocadas por las cuchillas de los discos, nunca los coloque en el fregadero con agua jabonosa donde no queden visibles.



9. Utilice un cepillo para lavar los discos del cortador y el agarre de alimentos del cortador. Enjuague y seque.



10. Para almacenar, monte el rallador de verduras con el disco en espiral para evitar daños al disco. Almacene los discos restantes en la parte inferior de la base del cortador. Enrolle el cable y ajústelo con el gancho para almacenamiento del cable.

Recetas

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 picada
- 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 ligera
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharaditas (10 ml) de jengibre rallado
- 2 cucharaditas (10 ml) de miel
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta roja deshidratada en escamas
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra molida gruesa

Instrucciones:

1. Utilizando el disco en espiral, coloque un trozo de pepino en la cámara de alimentos. Procese el pepino hasta que quede completamente rebanado. Repita el proceso con los pepinos restantes, el zapallo y la zanahoria. En un tazón grande, coloque los vegetales, 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 sal, el pimienta roja deshidratada y la pimienta negra y mezcle bien. Vierta sobre la mezcla de vegetales y revuelva bien.
3. Cubra y refrigere por varias horas para que se mezclen los sabores o hasta que esté listo para servir.

Rendimiento: 4

Pasta del Huerto

Ingredientes:

- 2 zucchini 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 disco en espiral, coloque un trozo de zucchini en la cámara de alimentos. Procese el zucchini hasta que quede completamente rebanado. Repita el proceso con el zapallo amarillo.
2. Llene una sartén grande con dos tercios de agua. Lleve a hervor a fuego alto. Cocine de 15 a 20 segundos o hasta que quede tierno. Escurra y cubra para mantener caliente.
3. En una sartén grande a fuego medio-alto, saltee 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.)

Pan de Zucchini con Rallador en Espiral

Ingredientes:

- 2 zucchinis pequeños
- 3/4 taza (177 ml) de mantequilla derretida
- 3/4 taza (177 ml) de azúcar
- 1/2 taza (118 ml) de azúcar moreno clara
- 3 huevos batidos
- 1 cucharada (15 ml) de extracto de vainilla
- 2 1/2 tazas (591 ml) de harina todo propósito
- 1 1/2 cucharadita (7.5 ml) de bicarbonato de sodio
- 1 1/2 cucharadita (7.5 ml) de canela molida
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de nuez moscada molida
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de polvo para hornear
- 1/4 cucharadita (1.3 ml) de clavo de olor molido

Instrucciones:

1. Caliente el horno a 350°F (177°C). Rocíe una bandeja para hornear de 9 x 5 pulgadas (23 x 13 cm) con aerosol para cocción antiadherente.
2. Utilizando el disco rallador, coloque un trozo de zucchini en la cámara de alimentos. Procese el zucchini hasta que quede completamente rallado. Repita el proceso con los trozos de zucchini restantes.
3. En un tazón grande, coloque los zucchini, la mantequilla, el azúcar, el azúcar moreno, los huevos y el extracto de vainilla y mezcle bien.
4. Gradualmente agregue la harina, el bicarbonato de sodio, la canela, la sal, la nuez moscada, el polvo para hornear y el clavo de olor. Vierta la mezcla en la bandeja para hornear preparada.
5. Hornee por 60 a 70 minutos o hasta que un escarbadientes salga limpio al introducirlo en el centro.
6. Enfríe en la bandeja por 10 minutos sobre una rejilla de alambre. Quite el pan de la bandeja y enfríe por completo sobre la rejilla de alambre.

Porciones: 10

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 deshidratada en escamas
- 1 taza (237 ml) de caldo de pollo
- 1 taza (237 ml) de queso Parmesano rallado
- 2 tazas (473 ml) de espinaca bebé
- 1 taza (237 ml) de hojas de albahaca picadas

Instrucciones:

1. Utilizando el disco para cortar en cintas, coloque un trozo de batata en la cámara de alimentos. Procese la batata hasta que quede completamente rebanada. Repita el proceso con las batatas restantes.
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 el pimienta rojo. Agregue el caldo y el queso Parmesano y cocine por 8 a 10 minutos o hasta que las batatas estén bien cocidas.
4. Agregue la espinaca y la albahaca al horno holandés. Revuelva la mezcla muy bien.

Porciones: 4

Recetas (cont.)

Ensalada de Pepinos Picante

Ingredientes:

- 6 pepinos medianos
- 1 taza (237 ml) de cebolla roja picada en rebanadas finas
- 1 taza (237 ml) de eneldo fresco picado
- 1 1/4 taza (296 ml) de azúcar
- 1 taza (237 ml) de vinagre de sidra de manzana
- 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 deshidratada en escamas

Instrucciones:

1. Utilizando el disco en cintas, coloque un trozo de pepino en la cámara de alimentos. Procese el pepino hasta que quede completamente rebanado. Repita el proceso con los pepinos restantes. En un tazón grande, agregue los pepinos, la cebolla y el eneldo.
2. En una sartén pequeña sobre fuego medio-alto, lleve a hervor constante el azúcar, el vinagre, la sal, la pimienta y el pimienta rojo.
3. Mezcle y vierta la mezcla de vinagre sobre los pepinos. Revuelva la mezcla muy bien. Enfríe a temperatura ambiente.
4. Cubra y refrigere durante la noche para que se combinen los sabores.

Porciones: 6

Papas Fritas

Ingredientes:

- 2 papas para hornear medianas
- Sal marina

Instrucciones:

1. Caliente el aceite a 375°F (191°C) en la freidora.
2. Utilizando el disco en cintas, coloque un trozo de papa en la cámara de alimentos. Procese la papa hasta que quede completamente rebanada. Repita la acción con la papa restante.
3. Coloque una sola capa de papas en la canasta de la freidora.
4. Fría de 30 a 45 segundos. Levante la canasta para escurrir las papas y páselas a una bandeja recubierta con toallas de papel para seguir absorbiendo el aceite.

Porciones: 4

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
El disco no está bien instalado.	El disco está al revés o las lengüetas no están alineadas. Asegúrese de poder leer "This side up" (este lado arriba) y el tipo de disco: "Spiral" (espiral), "Ribbon" (cinta) o "Grate" (rallar). Utilizando los orificios para dedos del disco, alinee las ranuras dobles del disco con las dos lengüetas de la base del cortador.
No salen alimentos de la cámara de alimentos. El disco/adaptador del cortador está girando sobre los alimentos.	- El agarre del cortador ha perdido el agarre de los alimentos. Detenga el motor. Quite el alimento, vuelva a cortar un extremo plano sobre cada lado y pruebe de nuevo. - El resto sin procesar del último trozo rallado en espiral todavía puede estar sujeto al agarre del cortador. Detenga el motor. Verifique si hay sujeto un trozo de alimento. Quítelo y pruebe de nuevo. - En forma periódica detenga la unidad y verifique los discos. Si se han acumulado alimentos en la cuchilla, límpiela y vuelva a empezar. - Algunos alimentos no son adecuados para los discos en espiral, en cinta o para rallar. - No se está presionando lo suficiente o se está presionando con mucha fuerza. Aplique una presión ligera y constante sobre el adaptador del cortador mientras procesa los alimentos. Deje que el adaptador del cortador y el motor funcionen a su propio ritmo. NOTA: 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. Presionar con demasiada fuerza en realidad frena la rotación del adaptador del cortador.
Salen trozos pequeños en lugar de cintas o fideos largos.	El alimento no se encuentra centrado en la cámara de alimentos. Detenga el motor. Vuelva a cortar un extremo plano en cada lado. Asegúrese de que el alimento se encuentre centrado en la punta central del disco y pruebe otra vez.
El alimento cae en la cámara de alimentos.	- El alimento no es plano. Corte los alimentos de modo que ambos extremos queden planos. - El alimento es de un diámetro muy pequeño o es muy alto. Para mejores resultados, los alimentos deben ser de 1 a 3 pulgadas (2.5 a 7.6 cm) de diámetro y no deben ser más largos de 2 1/2 pulgadas (6.4 cm). Una regla general indica que el alimento debe ser lo suficientemente estable para pararse por sí mismo. Un alimento de diámetro pequeño puede funcionar mejor cuando se lo corta con una longitud menor a 2 1/2 pulgadas (6.4 cm).



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Distrito Federal, C.P. 11560, Ciudad de México
01 800 71 16 100

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

- 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

- 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:

- 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 Elías Calles 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

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX

Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.

Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih.

Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelos:
59998, 59998C

Tipo:
HB06

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 175 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".