

## Veggie Spiralizer

Made in Taiwan



Scan to see how to assemble and disassemble.



Scan for a FREE Veggie Spiralizer ebook.

### SAFETY AND USE INSTRUCTIONS

**!** Read, understand, and follow all Safety and Use Instructions to avoid injury.

Save these instructions.

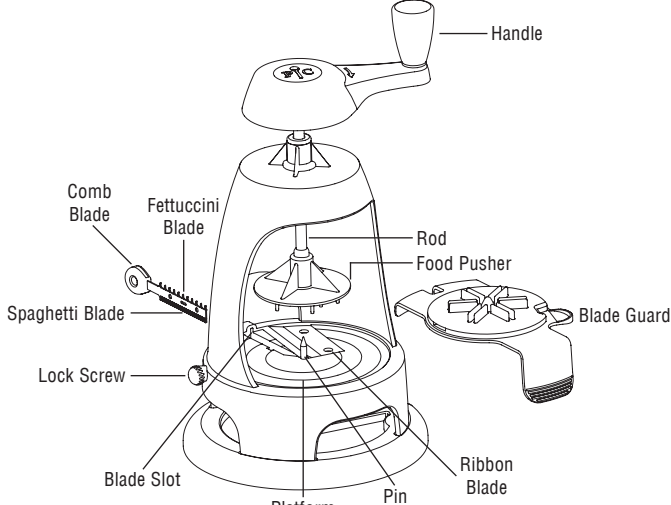
### SAFETY INSTRUCTIONS



**Very sharp blade can injure you.**

- Keep fingers away from blade when using and cleaning.
- Do not push tip of fingers/thumb directly into blades when feeding food.
- Keep out of children's reach.

### USE AND CARE INSTRUCTIONS



### CLEANING

- Wash prior to first use; dishwasher-safe, top rack only. Secure comb in utensil basket or over prong on top rack. Blade guard is hand wash only
- To remove stuck on food, use a small cleaning brush to remove food residue from the blades and platform.

### ASSEMBLY (WITH FOOD CHUTE ALREADY ATTACHED)

Product will arrive partially disassembled.

To assemble:

1. Remove small plastic sleeve from tip of metal rod and discard.
2. With blade guard in place on platform, position food pusher on top of the blade guard ribs.
3. Insert metal rod through top hole of body. While keeping rod aligned with opening of pusher turn clockwise until 2 pieces fit snug together.
4. Pull up on rod until fully extended. It should stay in place on its own.
5. Remove blade guard.
6. Choose desired noodle type:
  - To produce ribbon noodles, use fixed blade. No additional blade is required.
  - To make spaghetti noodles, use fine-toothed side of comb—proceed to step 7.
  - To make fettuccini noodles, use wide-toothed side of comb—proceed to step 7.
7. Remove comb from top of blade guard.
8. Place blade guard back on platform and slide comb into position through slot on back of body. Tighten the grey lock screw.

### USE

1. Place prepped food centrally on pin on platform. Guide rings on platform will help with centering food.
2. Food should be less than 4" (10 cm) in height and width. Works best with foods such as zucchini, cucumber, sweet potato, butternut squash and apples. Always remove core or seeds prior to use.
3. To spiralize, apply steady downward pressure while rotating the handle clockwise. At the end of spiralizing, a small amount of food will not be cut. Set it aside and use it to make another recipe, like soup or vegetable broth.

### DISASSEMBLY

1. Loosen the lock screw and remove comb. Use a small brush to remove food debris.
2. Place the blade guard on platform over the pin and lower rod so the pusher pins rest between the ribs.
3. Rotate crank counter clockwise to remove pusher from rod.
4. Remove pusher, blade guard and rod/crank and wash pieces separately as directed.

### GUARANTEE

- Three-year guarantee for noncommercial use. Refer to sales receipt for details.

© 2016 Pampered Chef used under license. Pampered Chef, Pampered Chef and Spoon design, PC and Spoon design and Spoon design are trademarks used under license.

03/16 For information about our products, visit [pamperedchef.com](http://pamperedchef.com) or [pamperedchef.ca](http://pamperedchef.ca).

## Cortador de verduras en espiral

Hecho en Taiwán



Escanear a ver cómo montar y desmontar. (Video sólo en Inglés.)

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y DE USO

**!** Lee, comprende y sigue todas las Instrucciones de seguridad y de uso para evitar lesiones.

Guarda estas Instrucciones.

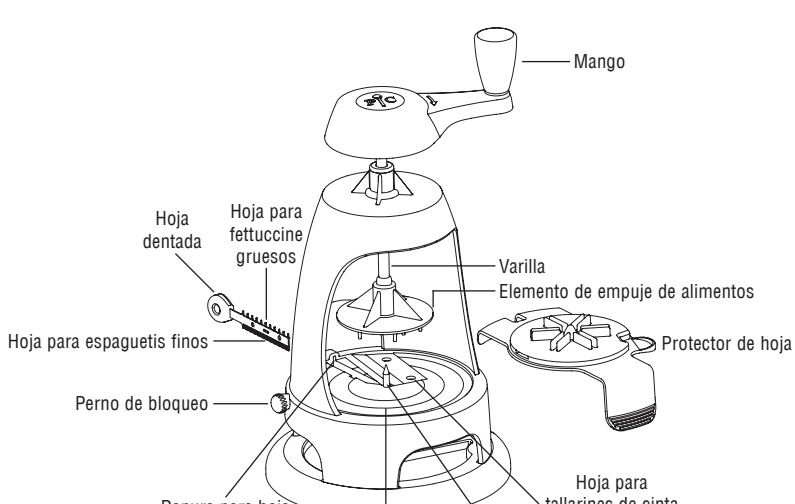
### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



**La hoja muy filosa puede causar lesiones.**

- Mantén los dedos lejos de la hoja durante el uso y el lavado.
- No toques las hojas con las puntas de los dedos cuando coloques alimentos.
- Mantén el producto fuera del alcance de los niños.

### INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO



### LIMPIEZA

- Lava el producto antes del primer uso; es apto para el lavaplatos automático en la rejilla superior únicamente. Coloca la hoja dentada en la canasta de utensilios o sobre las clavijas de la rejilla superior de manera que quede bien fija. El protector de hoja se debe lavar únicamente a mano.
- Si es necesario retirar los alimentos atascados, usa un cepillo de limpieza pequeño para sacar los residuos de alimentos de las hojas y la plataforma.

### ARMADO (CON EL CONDUCTO PARA ALIMENTOS YA COLOCADO)

El producto llegará parcialmente desarmado.

Para armar:

1. Retira la pequeña funda plástica de la punta de la varilla de metal y deséchala.
2. Con el protector de hoja ubicado en la plataforma, coloca el elemento de empuje de alimentos en la parte superior de las ranuras del protector de hoja.
3. Introduce la varilla de metal a través del orificio superior del cuerpo. Mientras mantienes la varilla alineada con la abertura del elemento de empuje, gírala en el sentido de las manecillas del reloj hasta que las dos piezas se encastren correctamente.
4. Eleva la varilla hasta que esté completamente extendida. Debe mantenerse sola en su lugar.
5. Retira el protector de hoja.
6. Selecciona la salida de tallarines deseada; hay tres opciones:
  - Para hacer tallarines de cinta en espiral, usa la hoja fija; no se requiere la dentada.
  - Para cortar espaguetis finos, usa el lado de los dientes finos de la hoja dentada; sigue con el paso 7.
  - Para cortar fettuccine gruesos, usa el lado de los dientes gruesos de la hoja dentada; sigue con el paso 7.
7. Retira la hoja dentada de la parte superior del protector de hoja.
8. Vuelve a colocar el protector de hoja en la plataforma y desliza la hoja dentada para ubicarla en su posición a través de la ranura que se encuentra en la parte posterior del cuerpo. Ajusta el perno de bloqueo de color gris.

### USO

1. Coloca los alimentos preparados en la parte central del rodillo, en la plataforma. Los anillos de guía de la plataforma te ayudarán a centrar los alimentos.
2. Los alimentos deben tener menos de 4 in (10 cm) de alto y ancho. Funciona mejor con alimentos como zucchini, pepinos, batatas, calabaza y manzanas. Siempre retira el corazón o las semillas antes de usar.
3. Para realizar espirales, ejerce presión regular hacia abajo, mientras giras la agarradera en el sentido de las manecillas del reloj. Al finalizar, habrá una pequeña cantidad de alimento que no podrá cortarse. Consérvalo para otro uso, por ejemplo, para hacer un caldo de verduras.

### DESARMADO

1. Afloja el perno de bloqueo y retira la hoja dentada. Usa un pequeño cepillo para retirar los residuos de alimentos.
2. Ubica el protector de hoja en la plataforma sobre el rodillo y baja la varilla para que los rodillos del elemento de empuje queden colocados entre los conductos.
3. Rota la manija de giro en el sentido de las manecillas del reloj para retirar el elemento de empuje de la varilla.
4. Retira el elemento de empuje, el protector de hoja y la varilla/manija, y lava las piezas por separado, como se indica.

### GARANTÍA

- Tres años de garantía para uso no comercial. Para obtener más información, consulta el recibo de venta.

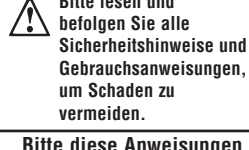
© 2016 Pampered Chef utilizado con autorización. Pampered Chef, Pampered Chef y el diseño de la Cuchara, PC y el diseño de la Cuchara y el diseño de la Cuchara son marcas comerciales utilizadas bajo licencia.

Para obtener información sobre nuestros productos, visita [pamperedchef.com](http://pamperedchef.com).

## SpiralFix

Hergestellt in Taiwan

### SICHERHEITSHINWEISE UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN



Bitte lesen und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise und Gebrauchsanweisungen, um Schaden zu vermeiden.

Bitte diese Anweisungen aufbewahren.

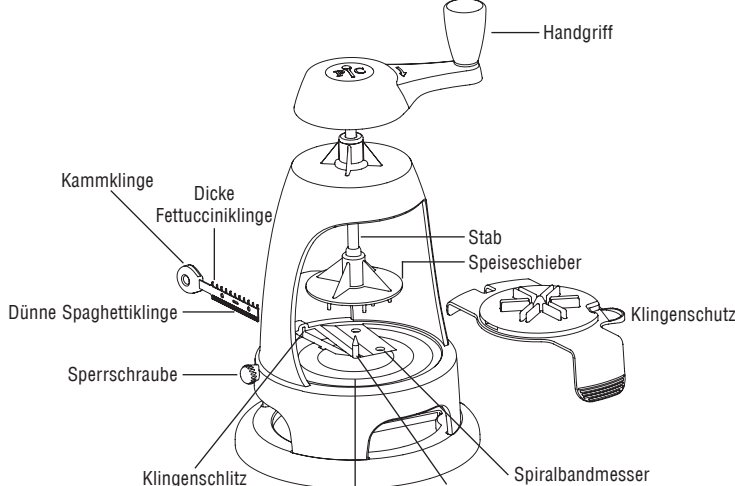
### SICHERHEITSHINWEISE



**Verletzungsgefahr durch sehr scharfe Klinge.**

- Beim Gebrauch und Reinigen die Finger von der Klinge fernhalten.
- Beim Zuführen der Speisen nicht mit den Fingerspitzen/dem Daumen direkt in die Klinge drücken.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

### GEBRAUCHS- UND PFLEGEANWEISUNG



### REINIGUNG

- Vor dem ersten Gebrauch abwaschen. Spülmaschinenfest nur im Oberkorb. Die Kammklinge im Besteckkorb oder über einem Stift im Oberkorb sichern. Der Klingenschutz darf nur mit der Hand gewaschen werden
- Steckengebliebene Speisereste mit einer kleinen Bürste von den Klingen und der Plattform entfernen.

### ZUSAMMENBAU (MIT BEREITS BEFESTIGTER SPEISERUTSCHE)

Das Produkt wird in zerlegtem Zustand geliefert.

Zusammenbau:

1. Die kleine Plastikhülle von der Spitze des Metallstabs entfernen und entsorgen.
2. Bei auf der Plattform angebrachtem Klingenschutz den Speiseschieber oben auf dem Klingenschutz positionieren.
3. Den Metallstab durch das Loch oben am Gerät einführen. Den Stab mit der Öffnung des Schiebers ausgerichtet halten und nach rechts drehen, bis die 2 Teile fest ineinander passen.
4. Den Stab ganz herausziehen. Er sollte von alleine arretieren.
5. Den Klingenschutz entfernen.
6. Gewünschte Nudelgröße wählen - es stehen 3 Größen zur Auswahl:
  - Für Spiralschneidmesser die feste Klinge verwenden. Kein Kamm nötig.
  - Für dünne Spaghetti-Nudeln die feine Seite des Kamms verwenden - mit Schritt 7 fortfahren.
  - Für dicke Fettuccini-Nudeln die breite Seite des Kamms verwenden - mit Schritt 7 fortfahren.
7. Den Kamm oben vom Klingenschutz abnehmen.
8. Den Klingenschutz auf die Plattform legen und den Kamm durch den Schlitz hinten am Gerät in seine Position schieben. Die graue Sperrschraube festziehen.

### VERWENDUNG

1. Die vorbereiteten Lebensmittel mittig auf den Stift auf der Plattform legen. Die Führungsringe auf der Plattform helfen beim Zentrieren.
2. Das Lebensmittel sollte nicht höher und breiter als 10 cm sein. Funktioniert am besten mit Zucchini, Gurken, Süßkartoffeln, Butternusskürbis und Äpfeln. Vor Gebrauch immer den Kern oder die Körner entfernen.
3. Für Spiralen den Griff im Uhrzeigersinn drehen und Druck nach unten ausüben. Am Ende des Spiralschnitts bleiben kleine Reste ungeschnitten zurück. Dieser Rest kann für eine andere Verwendung, z. B. Gemüsebrühe, beiseite gelegt werden.

### AUSEINANDERNEHMEN

1. Die Sperrschraube öffnen und den Kamm entfernen. Die Speisereste mit einer kleinen Bürste entfernen.
2. Den Klingenschutz auf die Plattform über dem Stab platzieren und den Stab absenken, damit die Schieberstifte zwischen den Rippen ruhen.
3. Die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen, um den Speiseschieber von dem Stab zu entfernen.
4. Speiseschieber, Messerschutz und Stange/Kurbel entfernen und separat wie beschrieben waschen.

### GARANTIE

- Drei Jahre Garantie für nicht-gewerblichen Gebrauch. Einzelheiten siehe Kaufquittung.

© 2016 Pampered Chef verwendet unter Lizenz. Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz.

Weitere Informationen über unsere Produkte finden Sie unter [pamperedchef.de](http://pamperedchef.de).

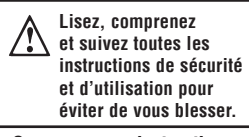
## Coupe-légumes spirale

Fabriqué à Taiwan



Scan pour voir de quelle façon assembler et démonter. (Vidéo en anglais seulement)

### INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET D'UTILISATION



Lisez, comprenez et suivez toutes les instructions de sécurité et d'utilisation pour éviter de vous blesser.

Conservez ces instructions.

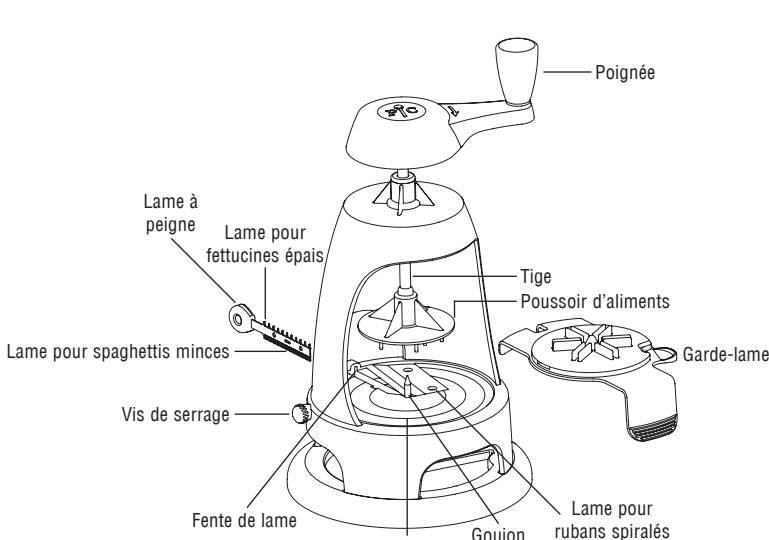
### INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



**La lame est très tranchante et peut vous blesser.**

- Gardez les doigts loin de la lame lors de l'utilisation ou du nettoyage.
- Ne poussez pas le bout des doigts ou du pouce directement dans les lames en faisant avancer des aliments.
- Gardez hors de la portée des enfants.

### DIRECTIVES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



### NETTOYAGE

- Lavez avant la première utilisation; lavable au lave-vaisselle dans le panier supérieur seulement. Fixez le peigne dans le panier à ustensiles ou sur une tige du panier supérieur. Lavez le garde-lame à la main seulement.
- Pour éliminer les aliments collés, utilisez une petite brosse de nettoyage pour enlever les résidus d'aliments des lames et de la plateforme.

### ASSEMBLAGE (AVEC GOULOTTE À ALIMENTS DÉJÀ EN PLACE)

Le produit est livré partiellement assemblé.

Assemblage :

1. Enlevez le petit manchon en plastique sur la pointe de la tige et jetez-le.
2. Avec le garde-lame en place sur la plateforme, placez le poussoir d'aliments sur le dessus des nervures du garde-lame.
3. Insérez la tige métallique à travers le trou dans le haut du corps. Tout en tenant la tige alignée avec l'ouverture du poussoir, tournez dans le sens horaire jusqu'à ce que les deux pièces s'emboîtent.
4. Tirez sur la tige jusqu'à ce qu'elle soit complètement étendue. Elle devrait rester en place sans support.
5. Enlevez le garde-lame.
6. Choisissez le type de nouilles voulu; il y a trois choix :
  - Pour produire des nouilles en ruban spiralées, utilisez la lame fixe. Le peigne n'est pas requis.
  - Pour couper des nouilles minces genre spaghetti, utilisez le côté à dents fines du peigne et passez à l'étape 7.
  - Pour couper des nouilles épaisses genre fettuccine, utilisez le côté à dents larges du peigne et passez à l'étape 7.
7. Enlevez le peigne du dessus du garde-lame.
8. Remplacez le garde-lame sur la plateforme et glissez le peigne en place à travers la fente à l'arrière du corps. Serrez la vis grise.

### UTILISATION

1. Placez les aliments préparés sur le goujon central de la plateforme. Les anneaux-guides de la plateforme devraient mesurer plus de 10 cm (4 po) de haut ou de large. Cet appareil fonctionne mieux avec des courgettes, des concombres, des patates douces, des courges musquées et des pommes. Enlevez toujours le cœur et les graines avant l'utilisation.
2. Pour produire des nouilles spiralées, appliquez une pression constante vers le bas tout en tournant la manivelle dans le sens horaire. À la fin de la procédure, il restera une petite quantité de l'aliment qui ne sera pas coupée. Mettez-la de côté pour un autre usage, comme faire du bouillon.

### DÉMONTAGE

1. Dévissez la vis de serrage et enlevez le peigne. Utilisez une petite brosse pour enlever les débris d'aliments.
2. Placez le garde-lame sur la plateforme, par-dessus le goujon et la tige inférieure afin que les griffes du poussoir reposent entre les nervures.
3. Enlevez la manivelle dans le sens antihoraire pour enlever le poussoir de la tige.
4. Enlevez le poussoir, le garde-lame et la tige/manivelle et lavez les pièces séparément comme indiqué.

### GARANTIE

- Garantie de trois ans pour un usage non commercial. Consultez le reçu d'achat pour obtenir de plus amples renseignements.

© 2016 Pampered Chef utilisée sous licence. Pampered Chef, Pampered Chef et le design de la Cuillère, PC et le design de la Cuillère et le design de la Cuillère sont marques de commerce utilisée sous licence.

Pour renseignements sur nos produits, merci de visiter notre site : [pamperedchef.ca](http://pamperedchef.ca).