

Coupe Légumes Spirale



Manuel d'utilisation

POUR ASSEMBLER :

La poignée de la manivelle et la roue avec ses picots ne sont pas montées sur le coupe légumes à l'expédition et doivent être mises en place afin de préparer l'appareil pour son utilisation. Procédez comme suit :

- Pour démonter la manivelle de la roue avec picots, tournez et dévissez doucement la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, tout en maintenant la roue avec l'autre main.
- Insérez la tige de métal à travers l'ouverture dans la partie haute de la plaque coulissante, avec les picots orientés face à la lame en place sur l'appareil et donc la poignée tournante à l'arrière de l'appareil.
- Vissez la manivelle en arrière sur la roue, fermement, mais doucement.

POUR FONCTIONNER :

- Fixez le coupe-légumes sur une surface de travail lisse en appuyant sur les quatre coins, au-dessus de chaque pied ventouse.
- Pour changer une lame, saisissez la lame par son bord supérieur arrondi et insérez la en poussant vers le bas, les couteaux en acier inoxydable faisant face à la roue avec picots. Pour la retirer, tirez vers le haut tout en poussant, avec l'autre main, l'extérieur de la base de la lame en place. Veillez à ne saisir que la partie arrondie supérieure, sans jamais toucher les couteaux en acier inoxydable, très effilés.
- Insérez un côté du légume ou du fruit sur le petit carottier circulaire, situé en haut de la plaque de chaque lame et poussez doucement, de l'autre côté du légume ou du fruit, le chariot coulissant contre les picots de la route tournante.
- À l'aide du levier du bas, situé à la base du chariot coulissant, poussez le légume ou fruit l'avant et, simultanément, tournez la manivelle supérieure, en veillant à assurer une pression partagée entre le levier du bas et la manivelle du haut.

Remarque : le coupe légumes est livré avec une lame déjà en place. Pour la retirer, tirez vers le haut tout en poussant, avec l'autre main, l'extérieur de la base de la lame en place. Veillez à ne saisir que la partie arrondie supérieure, sans jamais toucher les couteaux en acier inoxydable, très effilés.

(ATTENTION ! Les parties en acier inoxydable de la lame et son cadre en plastique sont en fait une seule pièce et ne peuvent être séparées. Ces lames ne nécessitent pas de réglage et ne devraient être jamais touchées directement, car les lames sont très affûtées et par conséquent très coupantes.)

ÊTRE CRÉATIF :

- Le coupe légumes est livré avec trois lames. Une lame est déjà en place, les deux autres sont rangées dans le compartiment du bas. La lame avec les trous plus petits (lame déchiqueteuse fine) crée des coupes continues minces, de la taille d'un spaghetti. La lame avec les plus grands trous (lame déchiqueteuse moyenne) crée des coupures continues d'épaisseur moyenne, et la lame droite, laquelle ne comprends qu'une seule pièce en métal, plus son carottier circulaire, crée des rubans et des guirlandes de légumes ou fruits.
- Pour faire des coupes en spirale continue et des frites en boucle, centrez les légumes ou fruits sur le carottier circulaire de la plaque de la lame et poussez doucement les dents à l'extrémité opposée, sur les picots de la roue dentée. Tournez la manivelle comme d'habitude à l'aide de la lame déchiqueteuse fine ou moyenne.
- Pour faire des coupes en forme de C (demi lune), faites une incision avec un couteau le long de deux côtés opposés d'un légume ou fruit. Centrez le légume ou fruit sur le carottier circulaire de la plaque de la lame et poussez doucement à l'extrémité opposée, contre les picots de la roue dentée. Tournez la manivelle comme d'habitude à l'aide de la lame déchiqueteuse fine ou moyenne.
- Pour faire des coupes de ruban, centrez le légume ou fruit sur le carottier circulaire sur la plaque de la lame et poussez doucement les dents de la roue à l'extrémité opposée du légume ou fruit. Tournez la manivelle comme d'habitude.

POUR NETTOYER :

- Retirez soigneusement les lames de l'appareil en veillant à ne tenir la lame que par ses bords en plastique.
- Ôtez le chariot coulissant qui tient la poignée de la manivelle en tirant simplement. Rincer à l'eau tiède et avec un détergent doux, si nécessaire, ou placer sur le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Pour réinsérer la plaque coulissante, repoussez avec la manivelle vers l'extérieur.
- Le coupe-légumes spiral est lavable au lave-vaisselle, de préférence sur la partie supérieure. Par ailleurs, les lames doivent être stockées à l'intérieur de son logement en bas lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

SUGGESTIONS D'ALIMENTS À UTILISER:

- **Pomme de terre**, aubergine, pomme, oignons
- Concombre, carotte, navet, courge musquée
- Courgettes, radis, chou

SUGGESTIONS DE SERVIR

- Idéal pour la préparation des frites bouclées, nouilles légumes, fils et guirlandes végétales, ou pour faire de belles salades et autres présentations originales.



Pour toutes questions ou suggestions, veuillez contacter notre Service à la clientèle au No (877) 778-2711. Pour lire ou télécharger des recettes, visitez notre site Internet: www.padernoUSA.com