

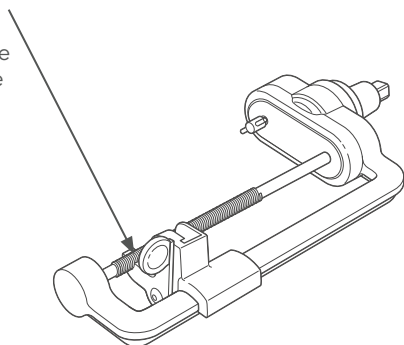
KitchenAid®

SPIRALIZER WITH PEEL, CORE AND SLICE

TIPS & TRICKS



1. Be sure to select fresh, firm, and symmetrical produce for best results.
2. Be sure to thoroughly wash your fruits and vegetables before processing.
3. Square off ends of fruits and vegetables by cutting the ends off with a knife.
4. When preparing to process more firm produce, press the Fruit and Vegetable Skewer into the food before affixing it to the Spiralizer attachment. Ensure the fruit and vegetable skewer is inserted into the center-most portion of the fruit or vegetable.
5. Rinse off blades quickly after use to remove residual produce for easier cleaning.
6. If peeling stops, check the peeling blade for clogs. Unclog with water and start again. Do not use your hands to free food material from the peeling blade.
7. Peeling results are best when produce is fresh and in season.
8. The peeling blade performs best with select fruits and vegetables 1.5 – 3.75 inches (3.81-9.53cm) in diameter, and no longer than 5.5 inches (13.97cm). Peeling larger apples and potatoes will typically yield improved results over smaller ones.
9. If experiencing difficulty removing a spiralizing or spiral slicing blade, pull blade towards the stand mixer, and then lift to remove from the carrier.
10. Fruits and vegetables that are soft in the center may not spiralize as well as more firm fruits and vegetables.
11. This product is designed for use with many types of thin-skinned fruits and vegetables, but is not designed for soft and/or high-pulp fruits and vegetables such as tomatoes and citrus.
12. Clean properly after use as described in the Use and Care Guide. We recommend using a light mineral oil to lubricate the blade carrier drive shaft. Add a drop of mineral oil to the drive shaft at a location where the blade carrier is engaged. This can be done biannually or after 30 uses.



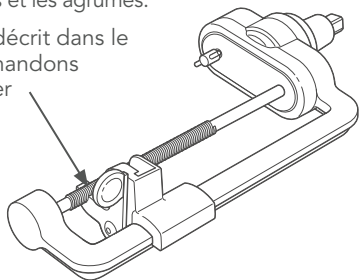
KitchenAid®

DÉCOUPEUR EN SPIRALE POUR ÉPLUCHER, ENLEVER LES TROGNONS ET TRANCHER

CONSEILS ET ASTUCES



1. Pour obtenir les meilleurs résultats, s'assurer de choisir des produits frais, fermes et aux formes régulières.
2. S'assurer de laver soigneusement les fruits et les légumes avant de commencer.
3. Tailler les extrémités des fruits et des légumes en les découpant au couteau.
4. Lorsque l'on se prépare à couper des produits plus fermes, faire pénétrer la brochette à fruits et légumes dans l'aliment avant de la fixer au découpeur en spirale. S'assurer que la brochette à fruits et légumes est insérée dans la partie centrale du fruit ou du légume.
5. Rincer rapidement les lames après usage pour en retirer tout résidu alimentaire et faciliter le nettoyage.
6. Si l'épluchage s'interrompt, vérifier que la lame d'épluchage n'est pas obstruée. La dégager avec de l'eau et reprendre l'épluchage. Ne pas retirer les résidus alimentaires de la lame d'épluchage à la main.
7. Les meilleurs résultats d'épluchage sont obtenus lorsque les produits sont frais et de saison.
8. La lame d'épluchage permet d'obtenir les meilleurs résultats avec des fruits et des légumes de 1,5 à 3,75 pouces (3,81 à 9,53 cm) de diamètre, et d'une longueur maximum de 5,5 pouces (13,97cm). Éplucher des pommes et des pommes de terre plus grosses permet généralement d'obtenir de meilleurs résultats par rapport à des produits plus petits.
9. Si une lame en spirale ou une lame à découper en spirale ne se retire pas facilement, tirer la lame vers le batteur sur socle et la soulever pour la dégager du support.
10. Les fruits et les légumes dont la partie centrale est molle peuvent ne pas passer aussi bien dans le découpeur en spirale que les fruits et les légumes plus fermes.
11. Ce produit a été conçu pour une utilisation avec un grand choix de fruits et légumes à peau fine, mais n'a pas été conçu pour une utilisation avec des fruits et légumes mous et/ou à haute teneur en pulpe, tels que les tomates et les agrumes.
12. Nettoyer soigneusement après usage comme décrit dans le guide d'utilisation et d'entretien. Nous recommandons d'utiliser une huile minérale légère pour lubrifier l'arbre d'entraînement du support de lame. Verser une goutte d'huile minérale sur l'arbre d'entraînement à un endroit où le support de lame est engagé. Cette opération peut être effectuée deux fois par an ou après 30 utilisations.



KitchenAid®

CORTADOR EN ESPIRAL QUE PELA, DESCAROZA Y REBANA

CONSEJOS Y TRUCOS



1. Asegúrese de seleccionar frutas y verduras frescas, firmes y simétricas para obtener mejores resultados.
2. Asegúrese de lavar bien las frutas y verduras antes de procesarlas.
3. Déle forma cuadrada a los extremos de las frutas y verduras cortándolos con un cuchillo.
4. Cuando se disponga a procesar más frutas y verduras firmes, presione los alimentos con el pincho de frutas y verduras antes de fijarlo en el accesorio del espiral. Asegúrese de que el pincho de frutas y verduras se inserte en el medio de la fruta o verdura.
5. Enjuague las cuchillas inmediatamente después de usar a fin de quitar la fruta y verdura restante para una limpieza más fácil.
6. Si se detiene la acción de pelar, revise si hay obstrucciones en la cuchilla para pelar. Quite la obstrucción con agua y vuelva a encender. No use las manos para quitar el alimento de la cuchilla para pelar.
7. Los resultados de la acción de pelar son mejores cuando las frutas y verduras son frescas y de estación.
8. La cuchilla para pelar funciona mejor cuando las frutas y verduras elegidas tienen un diámetro de 1,5 a 3,75 pulgadas (3,81 a 9,53 cm) y no más de 5,5 pulgadas (13,97cm). Al pelar manzanas y papas más grandes, normalmente se obtienen mejores resultados que con las pequeñas.
9. Si tiene problemas para quitar una cuchilla espiralada o un rebanador en espiral, jale la cuchilla hacia la batidora con base y luego, levántela y quítela del soporte.
10. Las frutas y verduras que tienen el centro blando quizás no se corten en espiral tan bien como las frutas y verduras más firmes.
11. Este producto está diseñado para usarse con diversos tipos de frutas y verduras de cáscara fina, pero no para aquellas que son blandas y/o tienen mucha pulpa como los tomates y las frutas cítricas.
12. Limpie bien luego de usar, tal como se describe en el Manual de uso y cuidado. Recomendamos usar aceite mineral ligero para lubricar el eje accionador del soporte de la cuchilla. Agregue una gota de aceite mineral al eje accionador donde se conecta el soporte de la cuchilla. Esto se puede hacer dos veces al año o después de 30 usos.

