

# HERITAGE

**BUILT TO LAST™**  
**CONÇU POUR DURER™**



## **ELECTRIC SPIRALIZER** **SPIRALISEUR ÉLECTRIQUE**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE + RECIPES**  
**INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN + RECETTES**

**P.2**  
**P.13**

## OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
023200	120	60	60

### IMPORTANT SAFEGUARDS

(Read the instructions before use)

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, serious personal injury and/or property damage:

- A. To protect against electric shock, do not immerse, power cord, plug or product in water or expose to other liquids.
- B. Keep the appliance out of the reach of children and person with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- C. Do not operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Please call the customer service number provided in this user manual.
- D. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use.
- E. Switch appliance to OFF and make sure the blades have stopped before unlocking the appliance or removing the blades. Unplug the appliance from electrical outlet before cleaning. Pull directly on the plug – do not pull on the power cord.
- F. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- G. The tip of the food pusher and the blades are sharp; handle with care.
- H. Do not use attachments not recommended or not sold by the product manufacturer.
- I. This product is intended for indoor, non-commercial use. Do not use outdoors or for any other purpose.
- J. Do not allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.
- K. Do not place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven or microwave oven.
- L. Always use the spiralizer on a flat, level, stable surface.
- M. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.

- N. Do not use appliance for anything other than its intended use.
- O. Do not attempt to slice food by hand.
- P. Always use the provided food pusher to push the food down the chute. Never use utensils or your fingers to insert the food. Always use the provided parts & accessories to avoid injuries.
- Q. Do not use as meat grinder.
- R. Do not operate the appliance for more than 1 minute continuously. Turn OFF the appliance when removing/placing food on the food pusher.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE**

**POLARIZED PLUG:** This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, do not use that outlet.

**SPECIAL INSTRUCTIONS:** A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

**AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:**

- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL listed cord possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- Never use a single extension cord to operate more than one appliance.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).

**DO NOT** alter the plug. **DO NOT** attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

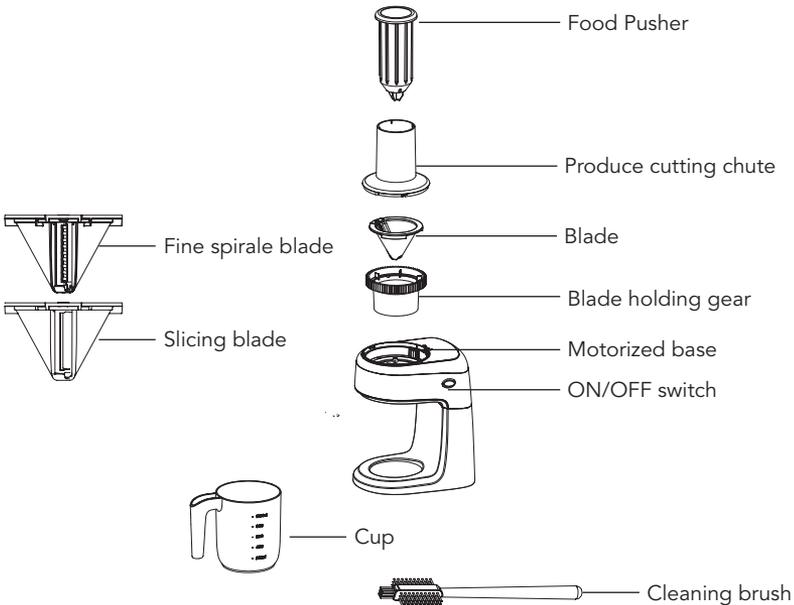
## BEFORE FIRST USE

- A. Remove all parts & accessories. Dispose of packaging.
- B. Wash all parts & accessories in hot soapy water and dry thoroughly or place in the dishwasher.
- C. Wipe the motorized base with a damp cloth and dry thoroughly.

## TO ASSEMBLE

**WARNING:** Blades and tip of the food pusher are sharp, you must handle with care

- A. First, insert the blade holding gear into the appliance.
- B. Insert the selected blade into the blade holding gear. Make sure it fits flat.
- C. Place the produce cutting chute and turn clockwise to lock securely. Insert the food pusher into the cutting chute.  
**CAUTION:** The spiralizer has a locking mechanism that prevents the blade from turning if the lid is not securely locked or the blade is not inserted properly.
- D. Place the cup into the appliance to collect the processed food.



## TIPS & RECOMMENDED VEGETABLES/FRUITS

**NOTE:** For better result and even food cuts, read the following tips:

- Always use firm vegetables/fruits without seeds or pits.
- Do not use overripe or soft vegetables/fruits. Never use cooked vegetable/fruits.
- Always cut off the ends of the vegetable/fruit ensuring a flat surface to insert the food pusher. Uneven ends will cause poor result.
- Use food of at least 5 cm diameter.
- Small piece will remain on the food pusher. Cut into small pieces and add it to your recipe.

RECOMMENDED VEGETABLES / FRUITS*		
CUCUMBER	PARSNIP	BROCCOLI STEM
ZUCCHINI	DAIKON	BEET
CARROT	PLANTAIN	CELERIC
POTATO	PEAR	KOHLRABI
SWEET POTATO	APPLE	TURNIP

\* and many more !

## HOW TO SPIRALIZE

(Read the instructions before first use)

**WARNING:** Blades and tip of the food pusher are sharp, you must handle with care. Never use fingers or utensils to push down the food, always use the food pusher provided.

**NOTE:** Wash all parts & accessories before first use.

1. Assemble the Spiralizer.

**NOTE:** Refer to the TO ASSEMBLE section

2. Prep the vegetables/fruits by cutting the ends.

3. Plug the power cord into a standard 120-volt AC electrical outlet.

4. Insert the selected blade into the blade holding gear. Place the produce cutting chute and turn clockwise to lock it.

**CAUTION:** The spiralizer has a locking mechanism that prevents the blade from turning if the appliance is not securely locked or the blade is not inserted properly.

5. Affix the food onto the food pusher and make sure it is not too loose.

**NOTE: If the food does not fit in the produce cutting chute, cut it in half or trim around to get the perfect size. For small round shaped vegetable/fruit that don't fit into the chute, place the food on the blade before locking the appliance. (Example: apples, beets, turnips, potatoes)**

6. Insert the food pusher into the produce cutting chute.

7. Turn ON the appliance and start pushing the food down by applying gentle constant pressure.

8. When done processing the vegetable/fruit turn OFF the appliance and remove the remaining piece on the food pusher. Cut into small pieces and add to your meal.

9. Collect the processed food in the cup.

**WARNING:** Do not operate the appliance for more than one minute continuously. Turn OFF the appliance when removing/placing food on the food pusher



## CLEANING & CARE

**WARNING:** Ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and make sure the blade has stopped turning before handling or cleaning the appliance.

1. Disassemble all the parts & accessories.



2. Wash in soapy, hot water or place in the dishwasher. Wash after each use.



3. Dry all the parts & accessories thoroughly and place back in the appliance.
4. For compact storage, refer to the image below.



**WARNING:** The blades and the bottom of the food pusher are sharp; please handle with care while cleaning. Use the provided cleaning brush to clean the blades to avoid injuries. Do not touch blades with bare hands.

5. Wipe the motorized base with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

**NOTE:** Do not place the motorized base or cord in a dishwasher.

## WARRANTY

### 1-YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The product will be repaired, replaced (parts including blades or entire appliance) or refunded at our sole discretion. Shipping charges may apply.

**This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following:**

Negligent use or misuse of the product including failure to clean the product regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than a HERITAGE authorized service agent.

**Decisions as to the cause of damage are the responsibility of Heritage. All decisions will be final.**



PRINTED IN CHINA FOR : ATLANTIC PROMOTIONS INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6  
CUSTOMER SERVICE : 1-800-361-6232 / MTL AREA : (514) 871-1095

# RECIPES

## ZUCCHINI PASTA WITH AVOCADO PESTO

**BLADE:** Fine spiral blade

**SERVINGS:** 2-3 servings

**READY IN:** 15 minutes

### INGREDIENTS:

4 zucchini  
2 ripe avocados  
1 cup (250 ml) fresh basil leaves  
3 garlic cloves, finely chopped  
2 tbsp. (30 ml) lime juice  
¼ cup (60 ml) grated parmesan  
½ cup (125ml) water  
Salt and pepper to taste  
1 tbsp. (15 ml) of olive oil  
Serve with lemon wedges



### PREPARATION:

1. Prep and spiralize the zucchini using your Heritage Electric Spiralizer. Remove all excess water with a paper towel.
2. Heat a large skillet over medium-high heat. Add olive oil. Cook the zucchini for 2-3 minutes. Season to taste and set aside. Do not overcook as the zucchini will get soggy.
3. Add the avocado, basil, garlic, lime juice and parmesan in a food processor. Pulse all the ingredients to get a creamy texture. Add water as needed.
4. In a large mixing bowl, add the zucchini pasta and the avocado pesto. Mix gently to avoid breaking the strands.
5. Serve with lemon wedges and top it off with grated parmesan.

## CUCUMBER, TOMATO & MOZZARELLA SALAD

**BLADE:** Slicing blade

**SERVINGS:** 4 servings

**READY IN:** 10 minutes

### INGREDIENTS:

2 cucumbers  
1 ½ cup (375 ml) cherry tomatoes, halved  
¼ cup (60 ml) fresh basil leaves, chopped  
1 cup (250 ml) fresh mozzarella balls  
2 tbsp. (30 ml) balsamic vinegar  
2 tbsp. (30 ml) olive oil  
1 tsp (5 ml) dried oregano  
Salt and pepper to taste



### PREPARATION:

1. Spiralize the cucumbers using your Heritage Electric Spiralizer. Place into a large serving bowl with tomatoes, mozzarella and basil leaves.
2. In a small bowl, mix together balsamic vinegar, olive oil, dried oregano. Add salt and pepper to taste
3. Pour the dressing over the salad and mix well.

## CHICKEN ZUCCHINI NOODLE SOUP

**BLADE:** Fine spiral blade

**SERVINGS:** 4 servings

**READY IN:** 15-20 minutes

### INGREDIENTS:

1 tbsp. (15 ml) olive oil  
2 stalks of celery, diced  
4 green onions, finely chopped  
2 garlic cloves, finely chopped  
4 cups (1L) chicken broth  
1 cup (250 ml) water  
1 bay leaf  
1 tsp (5 ml) dried rosemary  
2 tbsp. (30 ml) cilantro, finely chopped  
1 ½ cup (375 ml) shredded rotisserie chicken  
2 medium zucchini  
Lime slices  
Salt and pepper to taste  
Hot sauce to taste



### PREPARATION:

1. Spiralize the zucchini using your Heritage Electric Spiralizer. Set aside.
2. Heat a large pot over medium-high heat. Add olive oil and brown the onions, garlic, and celery for about 3 to 5 minutes.
3. Add the broth, water, dried rosemary, bay leaf and cilantro. Bring to a boil and then reduce the heat to low and let simmer for 5-7 minutes.
4. Add the chicken and zucchini noodles and cook for about 3-5 minutes until noodles have softened. Season to taste. Serve with lime slices.

## POTATOES & SPINACH GRATIN

**BLADE:** Slicing blade

**SERVINGS:** 4 servings

**READY IN:** 40-45 minutes

### INGREDIENTS:

- ¼ (60 ml) butter
- 1 onion, finely chopped
- 2 garlic cloves, finely chopped
- ¼ (60 ml) flour
- 3 cups (750 ml) milk
- ¼ tbsp. (1ml) nutmeg
- 6 medium potatoes
- 3 cups (750ml) fresh spinach
- 2 cups (500ml) of grated mozzarella cheese
- Salt and pepper to taste

### PREPARATION:

1. Preheat the oven to 350°C.
2. Place a large skillet over medium-high heat. Add butter and brown the onion and garlic. Incorporate the flour and stir constantly until you get a thick paste. Add milk and stir continuously for about 2-3 minutes until the sauce thickens. Add nutmeg and set aside.
3. Prep and spiralize the potatoes using your Heritage Electric Spiralizer.
4. Butter the bottom of your baking dish. Layer half of the potatoes, pour half of milk mixture. Add spinach. Layer the rest of the potatoes and the milk mixture
5. Top it off with grated cheese and place in the oven for 30 minutes.
6. Serve with your favourite salad mix.



## ASIAN SALAD

**BLADE:** Fine spiral blade & slicing blade

**SERVINGS:** 4 servings

**READY IN:** 15 minutes

### INGREDIENTS:

- 2 cucumbers
- 2 carrots
- 4 green onions, finely chopped
- 1 red pepper, thinly sliced
- 1 cup (250 ml) red cabbage, thinly sliced
- 1 cup (250 ml) edamame
- ¼ cup (60 ml) olive oil
- 1 tbsp. (15 ml) sesame oil
- 3 tbsp. (45 ml) honey
- 1 tbsp. (15 ml) soy sauce
- 1 tbsp. (15 ml) grated fresh ginger
- 2 tbsp. (30 ml) sesame seeds



### PREPARATION:

1. Spiralize the cucumbers (slicing blade) and carrots (fine spiral blade) using your Heritage Electric Spiralizer. Place into a large serving bowl with pepper, cabbage, green onions and edamame.
2. In a small bowl, mix together olive oil, sesame oil, honey, soy sauce, ginger, sesame seeds.
3. Pour the dressing over the vegetables and mix well.

# INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Wattage (W)	Fréquence (Hz)
023200	120	60	60

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

(Lire les instructions avant utilisation)

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels.

- A. Protection contre les décharges électriques : ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- B. Garder l'appareil hors de la portée des enfants ou toute autre personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.
- C. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, à la suite d'une quelconque défaillance ou si l'appareil a été endommagé. Ne pas tenter d'examiner ou de réparer l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle en composant le numéro de téléphone fourni dans ce guide.
- D. Toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- E. Mettre le commutateur en position d'arrêt (OFF) et s'assurer que les lames ont arrêté de tourner avant de déverrouiller l'appareil ou de retirer les lames. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche seulement — ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- F. Ne pas brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains mouillées.
- G. L'extrémité du poussoir d'aliments et les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin.
- H. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil.
- I. Ce produit a été conçu pour usage domestique seulement et à des fins non commerciales. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou à toute autre fin.
- J. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- K. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou à l'intérieur d'un four micro-ondes.

- L. Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, à niveau et stable.
- M. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- N. Ne jamais utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- O. Ne tentez pas de trancher des aliments avec vos mains.
- P. Toujours utiliser le poussoir d'aliments pour insérer les aliments à l'intérieur de la chute d'aliments. Ne jamais utiliser d'ustensiles ou vos doigts pour pousser les aliments. Toujours utiliser les composantes de l'appareil et les accessoires fournis pour éviter les blessures.
- Q. Ne pas utiliser l'appareil comme hachoir à viande.
- R. Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus d'une minute sans interruption. Mettre le commutateur en position d'arrêt (OFF) si vous devez placer ou retirer des aliments dans la chute d'aliment.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**

**FICHE POLARISÉE :** Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité pour réduire les risques de décharges électriques, cette fiche s'enfonce dans la prise électrique polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne pénètre pas au complet dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'enfonce toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche d'aucune façon. Si la prise pénètre dans la prise de courant avec beaucoup de jeu ou si la prise vous semble chaude, n'utilisez pas cette prise.

**INSTRUCTIONS SPÉCIALES :** Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

**UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTION :**

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges les plus courtes homologuées UL ou ETL.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table pour éviter les trébuchements, les accrochages ou qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.
- NE PAS modifier la fiche. NE PAS tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche polarisée.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- A. Retirez toutes les composantes et accessoires de la boîte. Jetez l'emballage.
- B. Nettoyez toutes les composantes et accessoires dans une eau chaude savonneuse et séchez complètement. Vous pouvez aussi les laver au lave-vaisselle.
- C. Nettoyez la base du moteur avec un linge humide et asséchez complètement.

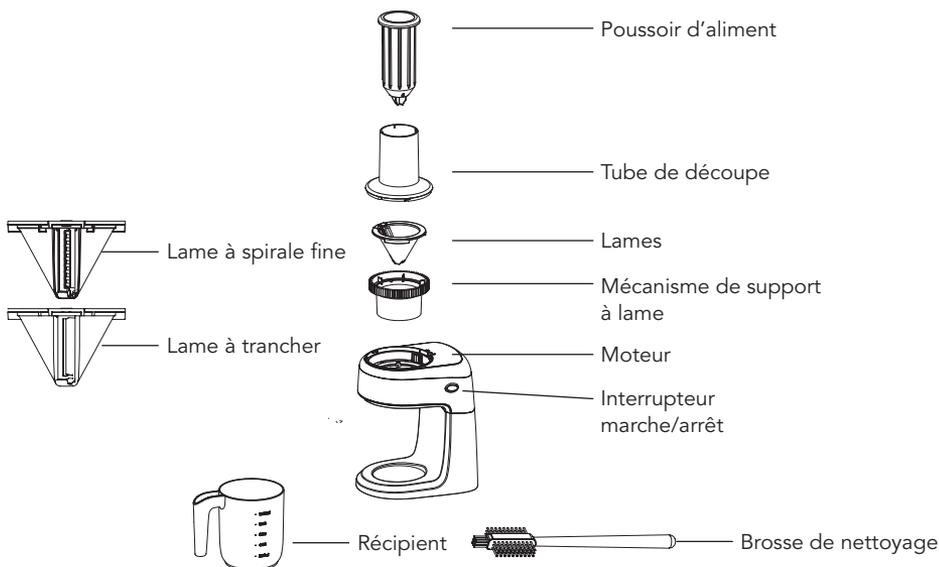
## ASSEMBLAGE

**ATTENTION :** Les lames et l'extrémité du poussoir d'aliment sont très acérées. Veuillez manipuler avec soin.

- A. Insérer le mécanisme retenant les lames à l'intérieur de l'appareil.
- B. Insérer ensuite la lame de votre choix à l'intérieur du même mécanisme. Assurez-vous que la lame s'enclenche parfaitement. Insérez ensuite le tube de découpe et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller de façon sécuritaire. Insérez le poussoir d'aliment dans le tube de découpe.

**ATTENTION :** le spiraliseur est pourvu d'un mécanisme de blocage qui empêche les lames de tourner si le couvercle n'est pas fermé correctement ou si une lame n'est pas insérée de façon adéquate.

- C. Placer le récipient dans l'appareil pour recueillir les aliments coupés.



## ALIMENTS RECOMMANDÉS ET CONSEILS POUR L'UTILISATION

**NOTE :** Veuillez suivre les consignes suivantes pour obtenir des coupes régulières et de meilleurs résultats :

- N'utiliser que des fruits et des légumes fermes, ne contenant ni graines ni pépins.
- Ne jamais utiliser le Spiraliseur avec des fruits ou des légumes cuits ou trop mûrs.
- Tailler les extrémités des aliments de façon à obtenir une surface plane qui permet l'insertion du poussoir. Une surface irrégulière donnera de mauvais résultats.
- Utiliser des fruits ou des légumes qui font au minimum 5 cm de diamètre.
- Une partie de l'aliment ne pourra être spiralée et demeurera sur le poussoir. Cette partie résiduelle peut être coupée en morceaux et ajoutée à vos recettes.

FRUITS ET LÉGUMES RECOMMANDÉS*		
CONCOMBRE	PANAIS	TIGE DE BROCOLI
COURGETTE	DAÏKON	BETTERAVE
CAROTTE	PLANTAIN	CÉLERI-RAVE
POMME DE TERRE	POIRE	CHOU-RAVE
PATATE DOUCE	POMME	NAVET

\* et plus encore

## UTILISATION

(Lire attentivement avant d'utiliser l'appareil)

**AVERTISSEMENT :** Manipuler le Spiraliseur avec soin ; les lames et le bout du poussoir d'aliments sont tranchants. Ne jamais pousser l'aliment avec les doigts ni avec un ustensile, utiliser le poussoir d'aliments fourni avec l'appareil.

**NOTE :** Nettoyer toutes les pièces et les accessoires du Spiraliseur avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Assembler le Spiraliseur.

**NOTE :** Se référer à la section ASSEMBLAGE

2. Préparer les aliments en taillant les extrémités.

3. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V.

4. Insérer la lame choisie dans le mécanisme de support à lame. Placer le tube de découpe des aliments et tourner dans le sens horaire pour le verrouiller.

**ATTENTION :** Le Spiraliseur est pourvu d'un mécanisme de blocage qui empêche les lames de tourner si le couvercle n'est pas fermé correctement ou si une lame n'est pas insérée de façon adéquate.

5. Placer l'aliment solidement sur le poussoir.

**NOTE :** Si l'aliment est trop gros pour entrer dans le tube de découpe des aliments, il doit être coupé en deux ou taillé de façon à ce qu'il puisse y être inséré. Dans le cas des fruits ou des légumes ronds ou de trop petit diamètre (ex. pommes, poires, navets, pommes de terre), il vaut mieux placer l'aliment directement sur la lame avant de verrouiller le Spiraliseur.



6. Insérer le poussoir d'aliments dans le tube de découpe des aliments.

7. Mettre l'appareil en marche et pousser l'aliment dans le Spiraliseur en appliquant une pression légère et constante.

8. Arrêter l'appareil lorsque l'aliment est terminé et retirer le bout restant sur le poussoir d'aliments. Couper la partie non spiralée en petits morceaux et l'ajouter à la recette.

9. Recueillir les spirales d'aliments dans le récipient.

**ATTENTION :** Ne pas faire fonctionner l'appareil plus d'une minute à la fois. Éteindre l'appareil au moment de placer ou de retirer l'aliment du poussoir.

## ENTRETIEN & NETTOYAGE

**ATTENTION :** Assurez-vous que l'appareil est débranché et que la lame a cessé de tourner avant de le manipuler ou de le nettoyer.

1. Démonter tous les morceaux de l'appareil.



2. Nettoyer à la main à l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Nettoyer le Spiraliseur après chaque utilisation.



3. Sécher soigneusement tous les morceaux et les replacer dans l'appareil.

4. Se référer à l'image ci-dessous pour un rangement pratique.



**ATTENTION :** Les lames du Spiraliseur et l'extrémité du poussoir d'aliments sont acérées ; manipuler avec soin lors du nettoyage. Pour éviter les blessures, UTILISEZ la brosse de nettoyage fournie pour nettoyer les lames et ÉVITER de les manipuler à mains nues.

5. Essuyer la base du moteur avec un linge humide puis sécher soigneusement.

**NOTE :** Ne jamais mettre la base du Spiraliseur ni le cordon d'alimentation dans le lave-vaisselle.

## **GARANTIE**

### **GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.**

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie, incluant les lames) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'expédition pourraient être exigés.

#### **Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes :**

La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié, de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque sauf un représentant autorisé par HERITAGE.

#### **La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de Heritage. Toutes les décisions sont finales.**



IMPRIMÉ EN CHINE POUR: LES PROMOTIONS ATLANTIQUES INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6  
SERVICE À LA CLIENTÈLE: 1-800-361-6232 / RÉGION DE MTL: (514) 871-1095

# RECETTES

## SPAGHETTI DE COURGETTES ET PESTO À L'AVOCAT

**LAME :** Lame à spirale fine

**PORTIONS :** 2-3 portions

**PRÊT EN :** 15 minutes

### INGRÉDIENTS :

4 courgettes  
2 avocats mûrs  
250 ml (1 tasse) basilic frais  
3 gousses d'ail, hachées finement  
30 ml (2 c. à table) jus de lime  
125 ml (½ tasse) parmesan râpé  
125 ml (½ tasse) d'eau au besoin  
Sel et poivre au goût  
15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive  
Servir avec des quartiers de citron



### PRÉPARATION :

1. Préparer et spiraler les courgettes avec votre Spiraliseur Électrique Heritage. Enlever l'excès d'eau en épongeant avec une serviette en papier.
2. Déposer une poêle sur un feu moyen et y ajouter l'huile d'olive. Cuire les courgettes pendant 2-3 minutes. Assaisonner avec du sel et poivre au goût. Attention de ne pas trop cuire les courgettes. Mettre de côté.
3. Dans un mélangeur, ajouter l'avocat, le basilic, l'ail, le jus de lime et le parmesan. Pulser les ingrédients pour obtenir une texture crémeuse. Ajouter de l'eau au besoin.
4. Dans un bol, mélanger les courgettes, le poulet et le pesto aux avocats. Mélanger doucement.
5. Servir avec des quartiers de citron et saupoudrer de parmesan.

## SALADE CONCOMBRE, TOMATE ET MOZZARELLA

**LAME :** Lame à trancher

**PORTIONS :** 3 portions

**PRÊT EN :** 10 minutes

### INGRÉDIENTS :

2 concombres

375 ml (1½ tasse) tomates cerise, coupées en deux

60 ml (¼ tasse) feuilles de basilic fraîches, coupées

250 ml (1 tasse) mozzarella fraîche

30 ml (2 c.à. table) vinaigre balsamique

30 ml (2 c.à. table) huile d'olive

5 ml (1 c. à thé) origan séché

Sel et poivre au goût



### PRÉPARATION :

1. Spiraliser les concombres en utilisant votre Spiraliseur Électrique Heritage. Mettre dans un grand bol à mélanger avec les tomates, le mozzarella et les feuilles de basilic.
2. Dans un petit bol à mélanger, ajouter le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, l'origan séché et mélanger bien. Saler et poivrer au goût.
3. Verser la vinaigrette sur le mélange de légumes et mélanger bien.

## SOUPE DE COURGETTES ET POULET

**LAME :** Lame à spirale fine

**PORTIONS :** 2-3 portions

**PRÊT EN :** 15-20 minutes

### INGRÉDIENTS :

15 ml (1 c.à. table) huile d'olive  
2 branches de céleri, hachées finement  
4 oignons verts, hachés finement  
2 gousses d'ail, hachées finement  
1L (4 tasses) bouillon de poulet  
250 ml (1 tasse) d'eau  
1 feuille de Laurier  
5 ml (1 c. à thé) Romarin  
30 ml (2 c.à. table) coriandre fraîche, hachée  
375 ml (1 ½ tasse) poulet rôti, coupé en morceaux  
2 courgettes moyennes  
Tranches de lime  
Sel et poivre au goût  
Sauce piquante au goût

### PRÉPARATION :

1. Spiraliser les courgettes en utilisant votre Spiraliseur Électrique Heritage. Mettre de côté.
2. Placer une marmite à feu moyen et y ajouter l'huile d'olive. Faire revenir les oignons, l'ail et le céleri pendant 3-5 minutes.
3. Ajouter le bouillon de poulet, l'eau, le romarin et la feuille de Laurier. Amener à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à feu doux pendant 5-7 minutes.
4. Ajouter le poulet et les nouilles de courgettes. Laisser mijoter pendant 3-5 minutes jusqu'à ce que les nouilles soient tendres. Assaisonner au goût et servir avec des tranches de lime.



## GRATIN AUX POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS

**LAME :** Lame à trancher

**PORTIONS :** 4 portions

**PRÊT EN :** 40-45 minutes

### INGRÉDIENTS :

60 ml (¼ tasse) beurre  
1 oignon blanc, coupé en dés  
2 gousses d'ail, hachées finement  
60 ml (¼ tasse) farine  
750 ml (3 tasses) lait  
1 ml (¼ c. à table) muscade  
6 pommes de terre (format moyen)  
750 ml (3 tasses) d'épinards frais  
500 ml (2 tasses) de fromage mozzarella râpé  
Sel et poivre au goût



### PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 350°C.
2. Déposer une poêle sur un feu moyen. Faire fondre le beurre et dorer les oignons et l'ail. Incorporer la farine en remuant constamment, jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Ajouter le lait et la muscade et continuer à remuer constamment pendant 2-3 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe et mettre de côté.
3. Préparer et spiraler les pommes de terre en utilisant votre Spiraliseur Électrique Heritage. Mettre de côté.
4. Beurrer un plat allant au four. Étaler les pommes de terre, verser la moitié de la béchamel. Ajouter les épinards, les pommes de terre et le reste de la béchamel.
5. Ajouter le fromage râpé et mettre au four pendant 30 minutes. Servir avec votre mélange de salade favorite.

## SALADE PRINTANIÈRE ASIATIQUE

**LAME :** Lame à spirale fine et à trancher

**PORTIONS :** 4 portions

**PRÊT EN :** 15 minutes

### INGRÉDIENTS :

2 concombres  
2 carottes  
4 oignons verts, hachés finement  
1 piment rouge moyen, épépiné et coupé en lanières  
250 ml (1 tasse) chou rouge, haché finement  
250 ml (1 tasse) edamame  
60 ml (¼ tasse) huile d'olive  
15 ml (1 c. à table) huile de sésame  
45 ml (3 c. à table) miel  
15 ml (1 c. à table) sauce soya  
15 ml (1 c. à table) gingembre frais, râpé  
30 ml (2 c. à table) graines de sésame



### PRÉPARATION :

1. Spiraler les concombres (lame à trancher) et les carottes (lame à spirale fine) en utilisant votre Spiraliseur Électrique Heritage. Mettre les légumes dans un grand bol à mélanger avec les poivrons, chou rouge, oignons verts et les Edamame.
2. Dans un petit bol à mélanger, ajouter l'huile d'olive, huile de sésame, miel, sauce soya, gingembre et les graines de sésame.
3. Verser la vinaigrette sur le mélange de légumes et mélanger bien.

SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER  
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

**www. Starfrit.com**

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE  
POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !



[www.facebook.com/starfrit](http://www.facebook.com/starfrit)

FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT  
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO