

Starfrit



ELECTRIC SPIRALIZER SPIRALISEUR ÉLECTRIQUE ESPIRALIZOR ELÉCTRICO

**INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE + RECIPES
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN + RECETTES
INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO + RECETAS**

**P.2
P.12
P.22**

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024200	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.

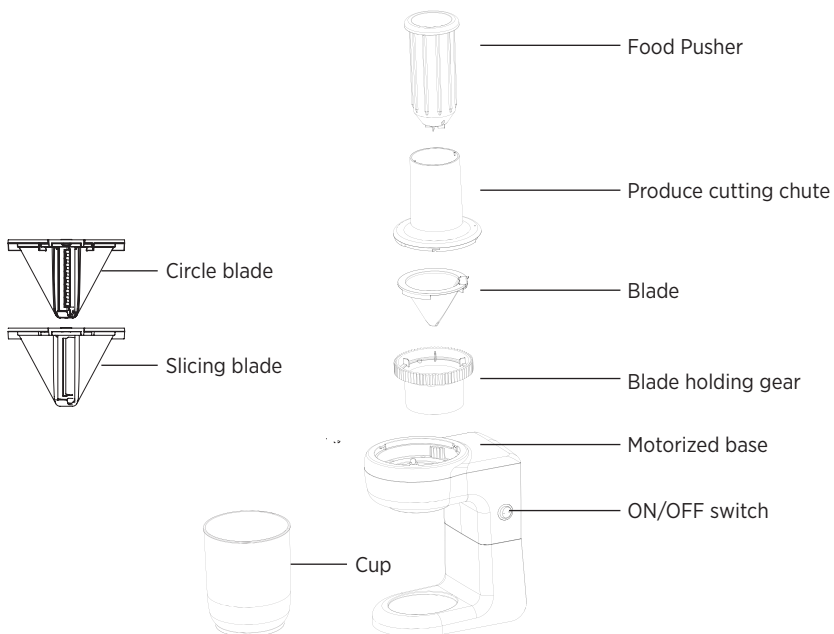
BEFORE FIRST USE

- 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.
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	CELERIAC
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 a 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.

6. Store the cord underneath the motorized base.

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 STARFRIT authorized service agent.

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of Starfrit. 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

CHICKEN ZUCCHINI PASTA WITH AVOCADO PESTO

BLADE: Circle Blade

SERVINGS: 2-3 servings

READY IN: 20-25 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
¾ cup (60 ml) grated parmesan
½ cup (125ml) water
Salt and pepper to taste
2 tbsp. (30 ml) of olive oil
2 chicken breasts
Serve with lemon wedges



PREPARATION:

1. Prep and spiralize the zucchini using your Starfrit Electric Spiralizer. Remove all excess water with a paper towel.
2. Heat a large skillet over medium-high heat. Add 1 tablespoon of 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. Cut the chicken into small pieces and cook using the same skillet. Season to taste.
4. 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.
5. In a large mixing bowl, add the zucchini pasta, the avocado pesto and chicken. Mix gently to avoid breaking the strands.
6. Serve with lemon wedges and top it off with grated parmesan.

DAIKON NOODLE SOUP WITH BEEF

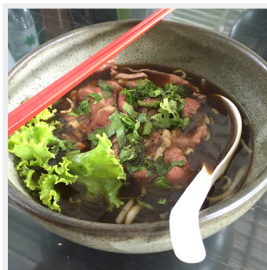
BLADE: Circle blade

SERVINGS: 4 servings

READY IN: 30-35 minutes

INGREDIENTS:

- 1 tbsp. (15 ml) olive oil
- 4 green onions, finely chopped
- 2 garlic gloves, finely chopped
- 4 cups (1L) vegetable broth
- 2 cups (500 ml) water
- 1 tbsp. (15 ml) fish sauce
- 1 tbsp. (15 ml) soy sauce
- 1 tsp. (5 ml) fresh ginger
- ½ or 1 Daikon (depending on the size)
- 2 carrots
- 2 broccoli stem
- 2 tsp (10 ml) of Five-spice powder
- Salt and pepper to taste
- 1 lb (450 g) of sirloin steak
- ½ cup (125 ml) fresh cilantro, chopped



PREPARATION:

1. Prep and spiralize the vegetables using your Starfrit Electric Spiralizer.
2. Heat a large pot over medium-high heat. Add 1/2 tablespoon of olive oil and brown the onions and garlic for about 30 seconds. Add the broth, water, fish sauce, soy sauce and ginger. Bring to a boil and let simmer for 10 minutes.
3. Add the Five-spice powder and the vegetables. Cook for about 3 minutes. Season to taste.
4. Place a large skillet over medium-high heat. Add 1/2 tablespoon of olive oil. Cook the steak to your personal preference. Let rest for about 5 minutes before slicing.
5. Serve the soup with beef and garnish with cilantro.

BEET SALAD WITH FETA CHEESE

BLADE: Circle blade

SERVINGS: 2-3 servings

READY IN: 15 minutes

INGREDIENTS:

- 4 beets
- 1 navel oranges
- ½ cup (125 ml) fresh mint leaves
- ¾ cup (180ml) feta cheese
- ¼ cup (60 ml) extra virgin olive oil
- 2 tbsp. (30 ml) balsamic vinegar
- 1 tsp (5 ml) honey
- ¼ cup (60ml) walnut



PREPARATION:

1. Prep and spiralize the beets using your Starfrit Electric Spiralizer. Set aside
2. Finely chop the mint leaves.
3. In a mixing bowl, mix the juice of 1 orange, balsamic vinegar, olive oil and honey. Add the beets to the dressing and mix well.
4. Serve the beet salad with mint, feta cheese and walnuts.

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 Starfrit 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.

APPLE-PEAR PIE

BLADE: Slicing blade

SERVINGS: 8 servings

READY IN: 40-45 minutes

INGREDIENTS:

¼ (60 ml) of unsalted butter
½ cup (125 ml) brown sugar
2 medium apples
2 medium pears (Bosc)
1 tsp (5 ml) lemon juice
2 homemade pie crust (or pre-made pie-crust)



PREPARATION:

1. Preheat the oven to 350°C.
2. Place a large skillet over medium-high heat. Add butter and brown sugar. Stir constantly until you get thick syrup.
3. Core the apples using an apple corer and prep the pears. Spiralize the fruits using your Starfrit Electric Spiralizer. Sprinkle with lemon juice to avoid browning.
4. Place the bottom crust onto a round baking dish. Add fruits then pour the syrup. Cover with the second pie crust. Poke several vent holes.
5. Bake for 25-30 minutes.

VEGGIE SPRING ROLLS WITH PEANUT DIPPING SAUCE

BLADE: Circle blade

SERVINGS: 10 rolls

READY IN: 30-35 minutes

INGREDIENTS:

1 medium cucumber
1 medium carrot
1 medium beet
1 cup (250 ml) mint leaves
1 red bell pepper, seeded and cut into slices
10 shrimps, cooked and halved
10 rice papers
2 cups (500 ml) hot water
Sesame seeds to taste
Salt and pepper to taste

SAUCE:

3 tbsp. (45ml) peanut butter
2 tbsp. (30 ml) fish sauce
1 garlic clove, finely chopped
1 tsp (5 ml) Hot sauce
½ cup (125 ml) of water
1 tbsp. (15 ml) lemon juice

PREPARATION:

1. Prep and spiralize all the vegetables using your Starfrit Electric Spiralizer. Set aside.
2. Fill a large bowl with hot water. Dip one rice paper at a time until softened then place on a clean damp cloth to start rolling.
3. Fill the center of the rice paper starting with the mint leaves, 1 shrimp halved and alternate with the rest of the vegetables. Add sesame seeds to taste.
4. Fold ends and roll tightly. Repeat with the remaining rice paper.
5. In a mixing bowl, add all the ingredients for the dipping sauce and mix well.
6. Serve the veggie spring rolls with peanut dipping sauce.



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Wattage (W)	Fréquence (Hz)
024200	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.

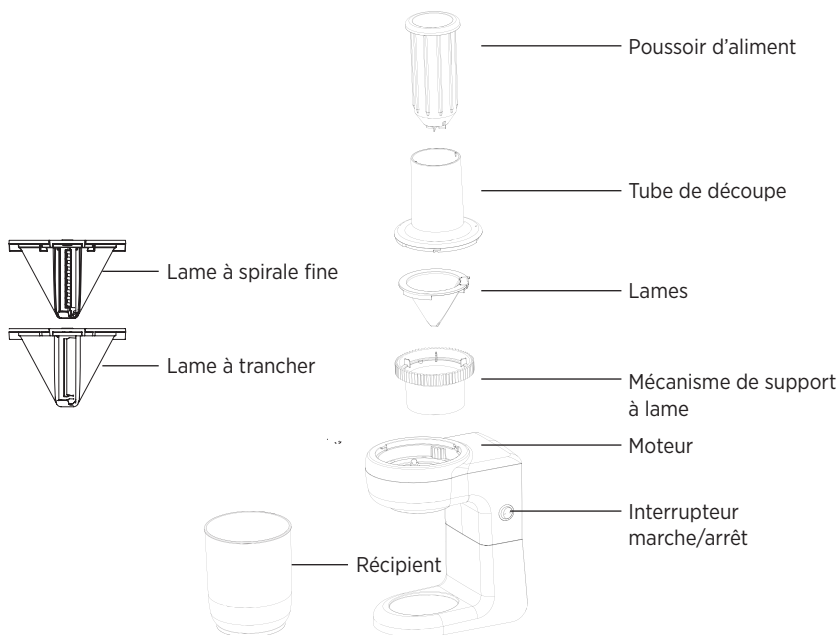
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 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.
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 cessée 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 une brosse 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.

6. Entreposer le cordon d'alimentation sous la base de l'appareil.

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 STARFRIT.

La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de Starfrit. 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 AU POULET AVEC PESTO À L'AVOCAT

LAME : Lame à spirale fine

PORTIONS : 2-3 portions

PRÊT EN : 20-25 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) de lime
125 ml (½ tasse) de parmesan râpé
125 ml (½ tasse) d'eau au besoin
Sel et poivre au goût
30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
2 poitrines de poulet
Servir avec des quartiers de citron



PRÉPARATION :

1. Préparer et spiraliser les courgettes avec votre Spiraliseur Électrique Starfrit. Enlever l'excès d'eau en épongeant avec une serviette en papier.
2. Déposer une poêle sur un feu moyen et y ajouter une cuillère à table d'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. Couper le poulet en petits morceaux et faire cuire dans la même poêle. Assaisonner avec du sel et poivre au goût.
4. 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.
5. Dans un bol, mélanger les courgettes, le poulet et le pesto aux avocats. Mélanger doucement.
6. Servir avec des quartiers de citron et saupoudrer de parmesan.

SOUPE AUX NOUILLES DE DAÏKON ET BŒUF

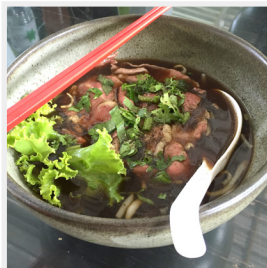
LAME : Lame à spirale fine

PORTIONS : 4 portions

PRÊT EN : 30-35 minutes

INGRÉDIENTS :

15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive
4 oignons verts, hachés finement
2 gousses d'ail, hachées finement
1L (4 tasses) de bouillon aux légumes
500 ml (2 tasses) d'eau
15 ml (1 c. à table) de sauce au poisson
15 ml (1 c. à table) sauce soya
5 ml (1 c. à thé) gingembre frais
½ ou 1 Daïkon (selon la grosseur)
2 carottes
2 tiges de brocoli
10 ml (2 c. à thé) poudre aux cinq-épices
Sel et poivre au goût
450 g (1lb) de faux-filet
125 ml (½ tasse) coriandre fraîche, hachée



PRÉPARATION :

1. Préparer et spiraliser les légumes en utilisant votre Spiraliseur Électrique Starfrit.
2. Placer une marmite à feu moyen et y ajouter 1/2 cuillère à table d'huile d'olive et faire revenir les oignons et l'ail pendant quelques secondes. Ajouter le bouillon, l'eau, la sauce de poisson, la sauce soya et le gingembre. Amener à ébullition et laisser mijoter pendant 10 minutes.
3. Ajouter les légumes et la poudre aux cinq-épices et laisser mijoter pendant 5 minutes. Assaisonner au goût.
4. Déposer une poêle sur un feu moyen et y ajouter une 1/2 cuillère à table d'huile d'olive. Faire saisir la viande pendant 2-3 minutes de chaque côté. Laisser la viande reposer pendant 5 minutes avant de trancher.
5. Servir la soupe avant les tranches de boeuf et garnir avec de la coriandre.

SALADE DE BETTERAVES AVEC FROMAGE FETA

LAME : Lame à spirale fine

PORTIONS : 2-3 portions

PRÊT EN : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

4 betteraves
1 orange
60 ml (¼ tasse) feuilles de menthe fraîches
180 ml (¾ tasse) fromage feta
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extra vierge
30 ml (2 c. à table) vinaigre balsamique
5 ml (1 c. à thé) de miel
60 ml (¼ tasse) noix de grenoble (optionnel)



PRÉPARATION :

1. Préparer et spiraliser les betteraves en utilisant votre Spiraliseur Électrique Starfrit. Mettre de côté.
2. Hacher les feuilles de menthe finement.
3. Dans un bol, ajouter le jus d'une orange, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, le miel et bien mélanger le tout. Incorporer les betteraves à la vinaigrette et mélanger.
4. Servir la salade de betteraves en ajoutant le fromage feta, les noix de grenoble et la menthe.

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 spiraliser les pommes de terre en utilisant votre Spiraliseur Électrique Starfrit. 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.



TARTE POMMES-POIRES

LAME : Lame à trancher

PORTIONS : 8 portions

PRÊT EN : 40-45 minutes

INGRÉDIENTS :

60 ml (¼ tasse) de beurre non-salée
125 ml (½ tasse) de sucre brun
2 pommes moyennes
2 poires moyennes (préférentiellement de type Bosc)
15 ml (1 c. à table) de jus de citron
2 abaisses

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 350°C.
2. Placer une poêle à feu moyen. Faire fondre le beurre et le sucre brun. Remuer constamment, jusqu'à l'obtention d'un sirop.
3. Utiliser un vide pomme pour enlever le cœur des pommes. Préparer les poires et spiraliser les fruits en utilisant votre Spiraliseur Électrique Starfrit. Mettre de côté et arroser avec le jus de citron pour éviter de brunir.
4. Placer une abaisse à tarte dans le fond d'un plat allant au four y ajouter les fruits ainsi que le sirop et refermer avec la deuxième abaisse. Faire quelques trous sur le dessus.
5. Cuire au four pendant 25-30 minutes.



ROULEAUX DE PRINTEMPS AVEC SAUCE AUX ARACHIDES

LAME : Lame à spirale fine

PORTIONS : 10 rouleaux

PRÊT EN : 30-35 minutes

INGRÉDIENTS :

1 concombre moyen
1 carotte moyenne
1 betterave moyenne
1 piment rouge moyen, épiné et coupé en lanières
250 ml (1 tasse) feuilles de menthe fraîches
10 crevettes, cuites et coupées en deux
10 feuilles de riz
500 ml (2 tasses) d'eau chaude
Graines de sésame au goût
Sel et poivre au goût

SAUCE:

45 ml (3 c. à table) de beurre d'arachide
30 ml (2 c. à table) de sauce au poisson
1 gousse d'ail, hachée finement
5 ml (1 c. à thé) de sauce piquante
125 ml (½ tasse) d'eau
15 ml (1 c. à table) jus de citron

PRÉPARATION:

1. Préparer et spiraliser les légumes en utilisant votre Spiraliseur Électrique Starfrit. Mettre de côté.
2. Remplir un grand bol d'eau chaude. Tremper les feuilles de riz une par une jusqu'à ce qu'elle soit réhydratées. Placer les feuilles sur linge humide propre pour commencer l'assemblage des rouleaux.
3. Remplir le centre des rouleaux en plaçant d'abord les feuilles de menthe, la crevette coupée en deux. Ensuite, alterner les légumes. Ajouter quelques graines de sésame (au goût).
4. Plier les extrémités et enrouler fermement les rouleaux de légumes. Répéter pour les rouleaux restant.
5. Dans un bol à mélanger, incorporer tous les ingrédients pour la sauce. Bien remuer jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène.
6. Servir les rouleaux avec la sauce aux arachides.



MANUAL DE USUARIO E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Ítem no.	Tensión (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024200	120	60	60

DIRECTIVAS IMPORTANTES

(Leer las instrucciones antes de utilizar el aparato)

AVISO IMPORTANTE: Para reducir los riesgos de incendio, descargas eléctricas, serias lesiones corporales y daños materiales.

- A. Para protegerse de descargas eléctricas: no sumerja el cable de alimentación, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
- B. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños o cualquier persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Es necesaria la estricta vigilancia de un adulto mientras el aparato esté en función cerca de uno o varios niños.
- C. No utilizar el aparato si el cable eléctrico o enchufe están dañados, tras cualquier avería o si el aparato ha sido dañado. Nunca intente examinar o reparar el aparato. Comunique con el servicio de atención al cliente llamando al número de teléfono facilitado en este guía.
- D. Siempre desconectar el aparato cuando no lo use.
- E. Poner el interruptor en la posición de apagado (OFF) y asegurarse que las cuchillas dejen de girar antes de desbloquear el aparato o sacar las cuchillas. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Desconectar el aparato tirando del enchufe — nunca del cable de alimentación.
- F. No trate de enchufar y desenchufar el aparato del enchufe con manos húmedas.
- G. La parte extrema del empujador de alimentos y las cuchillas están afiladas. Manipular con cuidado.
- H. No utilizar accesorios no aprobados o vendidos por el fabricante del aparato.
- I. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico y con fines no comerciales. No utilizar el aparato en el exterior o para cualquier otro fin.
- J. No dejar el cable de alimentación colgando (por ejemplo de una mesa o mostrador) ni en contacto con superficies calientes.
- K. No colocar el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni en un horno caliente o dentro de un horno microondas.
- L. Siempre use el Espiralizador sobre una superficie plana, de nivel y estable.

- M. Conectar el enchufe a un tomacorriente de fácil acceso para permitir una desconexión. No utilice el aparato para otros fines que no sean los especificados.
- N. No intente cortar los alimentos con sus manos.
- O. Siempre utilizar el empujador de alimentos para introducirlos dentro de la adecuada abertura. Nunca utilizar utensilios o sus dedos para empujar los alimentos. Siempre utilizar los componentes del aparato y accesorios proporcionados para protegerse de las heridas.
- P. No utilizar Espiralizador como picador.
- Q. No utilizar el aparato más de un minuto sin interrupción. Poner el conmutador en posición de apagado (OFF) si debe colocar o sacar alimentos del colector.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO.

ENCHUFE POLARIZADO: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (con una patilla más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir los riesgos de descargas eléctricas, este enchufe calza en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si la ficha no entra totalmente en el tomacorriente, invíértela. Si aun así no encaja, llame a un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe encaja en la conexión con mucho juego o si le parece que está caliente, no use este enchufe

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Se suministra un cable eléctrico corto a fin de reducir el riesgo de tropezar o enredarse con un cable de alimentación más largo.

SE PUEDE UTILIZAR UN CABLE DE EXTENSIÓN SI SE TOMA EL CUIDADO DEBIDO:

- Para reducir el riesgo de recalentamiento, utilizar los cables de extensión UL o ETL más cortos.
- La potencia eléctrica señalada en la extensión deberá ser al menos igual que la potencia del aparato.
- Nunca use una sola extensión para alimentar varios aparatos.
- Para evitar que alguien se tropiece, lo arranca o tire del mismo sin querer (en particular los niños), coloque el cable largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa.
- NO trate de alterar el enchufe. DE NINGÚN MODO saque el dispositivo de seguridad del enchufe polarizado.

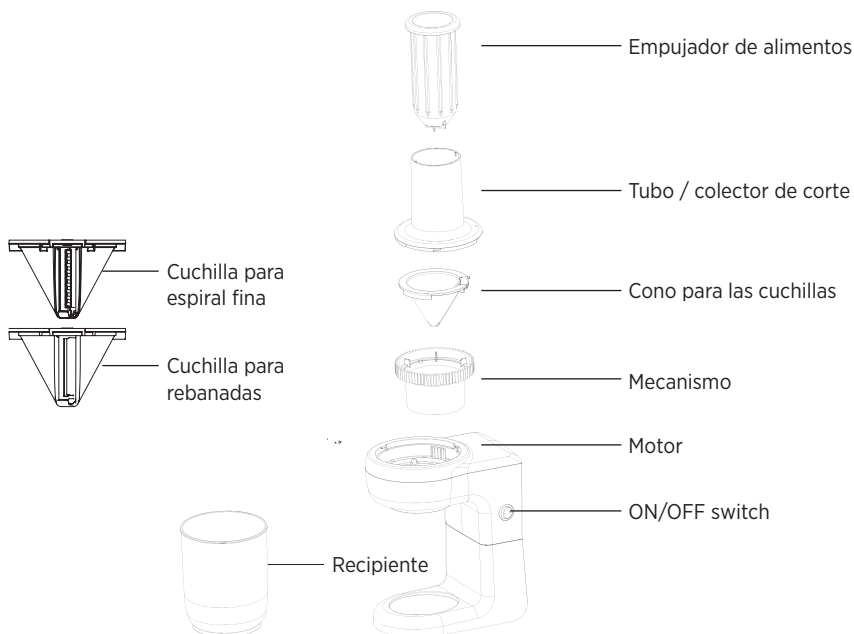
ANTES DEL PRIMER USO

- A. Saque cualquier componente y accesorio de la caja. Tire el embalaje.
- B. Limpie todos los componentes y accesorios con agua caliente y jabón. Dejarlos secar por completo o puede también meterlos en un lavavajillas.
- C. Limpie la base del motor con un trapo húmedo y séquela con cuidado.

ENSAMBLAJE

PRECAUCIÓN: Las cuchillas y extremidad del empujador de alimentos son muy afiladas. Por favor, manéjelos con extremo cuidado.

- A. Insertar el mecanismo que mantienen las cuchillas dentro del aparato.
- B. Insertar a continuación la cuchilla elegida dentro del mismo mecanismo. Asegúrese que la cuchilla encaja exactamente. Inserte entonces el tubo de corte y gire en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo de forma segura.
- C. **PRECAUCIÓN:** El Espiralizador está equipado con un mecanismo de bloqueo que impide la rotación de las cuchillas si la tapa no está cerrada correctamente o si una cuchilla no está insertada de modo adecuado. Colocar el recipiente en el aparato para recoger los alimentos cortados.



ALIMENTOS RECOMENDADOS Y CONSEJOS PARA UTILIZAR EL ESPIRALIZOR

NOTA: Lea y cumpla lo indicado en los siguientes puntos para obtener cortes uniformes y de mejores resultados:

- Sólo use frutos y verduras firmes, sin semillas, ni granos.
- Nunca utilizar el Espiralizador con verduras o frutos cocidos o demasiado maduros.
- Cortar las extremidades de los alimentos para obtener una superficie plana que permite la inserción del empujador. Una superficie rugosa causará malos resultados.
- Utilizar frutos o verduras de 5 cm de diámetro mínimo.
- Una parte del alimento no se convertirá en espiral y permanecerá en el empujador. Esta parte residual se puede cortar en pedazos y añadir a SUS RECETAS.

VERDURAS Y FRUTOS RECOMENDADOS*		
PEPINO	CHIRRIVIA	TALLOS DE BRÉCOL
CALABACINES	DAÏKON	REMOLACHAS
ZANAHORIA	PLÁTANO MACHO	APIO NABO
PATATA	PERA	COLINABO
BATATA	MANZANA	NABO

* Y mas aun!

INSTRUCCIONES DE USO PARA REALIZAR ESPIRALES

(Leer atentamente antes de utilizar el Espiralizador)

AVISO: Manipular el Espiralizador con cuidado; las cuchillas y la extremidad del empujador de alimentos son afilados. Nunca empujar el alimento con los dedos ni con ningún utensilio. Usar el empujador de alimentos proporcionado con el aparato.

NOTA: Limpiar todas las piezas y accesorios del Espiralizador antes de usarlo por primera vez.

1. Ensamblar el Espiralizador.

NOTA: Remitirse al apartado ENSAMBLAJE

2. Preparar los alimentos cortando las extremidades.

3. Enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente (120 V).

4. Insertar la cuchilla elegida en el mecanismo de retención de las cuchillas. Colocar el tubo de corte de los alimentos y girar en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo.

PRECAUCIÓN: El Espiralizador está equipado con un mecanismo de bloqueo que impide la rotación de las cuchillas si la tapa no está cerrada correctamente o si una cuchilla no está insertada de modo adecuado.

5. Colocar el alimento con firmeza sobre el empujador.

NOTA: Si el alimento es demasiado grande para entrar en el tubo de corte de los alimentos, debe cortarlo en dos o seccionar de tal manera que sea posible insertarlo. En el caso de las verduras o frutos redondos o excesivamente pequeño (ej. manzanas, peras, chirivías, patatas) es mejor colocar el alimento directamente sobre la cuchilla antes de bloquear el Espiralizador.

6. Insertar el empujador de alimentos en el tubo de corte de los alimentos.

7. Encender el aparato y empujar el alimento en el Espiralizador ejerciendo una presión leve y constante.

8. Apagar el aparato cuando no haya más alimento, sólo la punta. Sacar el pedazo aún el empujador de alimentos. Cortar en pedacitos la parte no convertida en espiral y añadirla a la receta.

9. Recoger las espirales de alimentos en el recipiente.

PRECAUCIÓN: No utilice el aparato más de un minuto a la vez. Cerrar el aparato en el momento de colocar o sacar el alimento del empujador.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL ESPIRALIZOR

PRECAUCIÓN : Asegúrese que el aparato esté desconectado y que la cuchilla dejó de girar antes de manipularlo o limpiarlo.

1. Extraer todas las piezas del aparato.



2. Limpiar a mano en agua caliente con jabón o en el lavavajillas. Limpiar el Espiralizador después de cada uso.



3. Secar con cuidado todas las piezas y colocarlas de nuevo en el aparato.
4. Para un arreglo compacto refírase a la imagen de mas abajo.



PRECAUCIÓN : Las cuchillas del Espiralizador y la extremidad del empujador de alimentos están afiladas; manipular con cuidado durante la limpieza. Para evitar las lesiones, se recomienda usar un cepillo para limpiar las cuchillas y evitar manipularlas con sus manos.

5. Limpie la base del motor con un trapo húmedo y séquela con cuidado.

NOTA : Nunca poner la base del Espiralizador ni el cable de alimentación en el lavavajillas.

6. Almacenar el cable de alimentación debajo del aparato.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO.

Esta garantía cubre cualquier defecto en el material y de fabricación, durante un (1) año a partir de la fecha de compra. Conservar el recibo original como prueba de compra. Las eventuales quejas deben presentarse durante el período de garantía. El aparato será sustituido (parte o totalidad Incluye las laminas) o reembolsado a nuestra entera discreción. Gastos de envío pueden aplicarse.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas, ni los daños provocados por las siguientes causas:

Uso negligente o mala utilización del aparato, como un accidente o la falta de limpiar el aparato de manera periódica, el uso con fines comerciales o la conexión con un sistema de voltaje o tensión inapropiado, también debido a no cumplir con las instrucciones de uso, el desmontaje, la reparación o alteración del aparato por alguien que no sea un representante oficial de STARFRIT.

La decisión respecto a la causa de los daños ocasionados al aparato son responsabilidad de Starfrit. Todas las decisiones son definitivas.



HECHO EN CHINA PARA: ATLANTIC PROMOTIONS INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6
SERVICIO AL CLIENTE: 1-800-361-6292 / REGIÓN DE MTL.: (514) 871-1095

RECETAS

ESPAGUETIS DE CALABACINES CON POLLO Y PESTO DE AGUACATE

CUCHILLA: Cuchilla para espiral fina

RACIONES: 2-3 raciones

LISTO EN: 20-25 minutos

INGREDIENTES:

4 calabacines
2 aguacates maduros
250 ml (1 taza) albahaca fresca
3 dientes de ajo, picados muy finos
30 ml (2 cucharadas) de lima
125 ml (1/2 taza) de queso parmesano rallado
125ml (1/2 taza) de agua si necesario
Sal y pimienta a gusto
30 ml (2 cucharadas) de aceite de oliva
2 pechugas de pollo
Servir con cubitos de limón



ELABORACIÓN:

1. Espiralizar los calabacines usando su Espiralizador eléctrico Starfrit. Secar el exceso de agua con un papel absorbente.
2. En una sartén, a fuego medio añadir una cucharada de aceite de oliva. Cocer los calabacines durante 2-3 minutos. Sazonar con sal y pimienta a gusto. Tenga cuidado de no cocer demasiado los calabacines. Reservar.
3. Utilizar la misma sartén para cocer el pollo. Sazonar con sal y pimienta a gusto.
4. En una batidora, añadir el aguacate, la albahaca, el ajo, el zumo de lima y el queso parmesano. Mezclar bien los ingredientes para obtener una textura cremosa. Añadir agua si necesario.
5. En un tazón, juntar los calabacines, el pollo y el pesto de aguacate. Mezclar todo con suavidad.
6. Servir con cubitos de limón y queso parmesano espolvoreado.

SOPA DE TALLARINES DE DAIKON Y CARNE

CUCHILLA: Cuchilla para espiral fina

RACIONES: 4 raciones

LISTO EN: 30-35 minutos

INGREDIENTES:

15 ml (1 cucharada) de aceite de oliva
4 cebollas verdes, picadas muy finas
2 dientes de ajo, picados muy finos
1L (4 tazas) de caldo de verduras
500 ml (2 tazas) de agua
15 ml (1 cucharada) de salsa de pescado
15 ml (1 cucharada) de salsa de soya
5 ml (1 cucharadita) de jengibre fresco
1/2 o 1 Rábanos japoneses o Daikon (según grosor)
2 Zanahorias
2 ramos de brócoli
10 ml (2 cucharaditas) Polvo de cinco especias
Sal y pimienta a gusto
450 g (1lb) de solomillo
125 ml (1/2 taza) Cilantro fresco, picada



ELABORACIÓN:

1. Espiralizar las verduras usando su Espiralizador eléctrico Starfrit.
2. En una marmita a fuego medio añadir 1/2 cucharadita de aceite de oliva. A continuación, sofreír las cebollas y el ajo durante unos segundos. Añadir el caldo, el agua, la salsa de pescado, la salsa de soya y el jengibre. Llevar a ebullición y cocer a fuego lento durante 10 minutos.
3. Añadir las verduras y las Polvo de cinco especias. Cocer a fuego lento durante unos 5 minutos. Sazonar a gusto.
4. En una sartén a fuego medio y añadir una 1/2 cucharada de aceite de oliva. Dorar la carne unos 2-3 minutos por ambos lados. Reservar la carne 5 minutos antes de cortar.
5. Servir la sopa antes. A continuación, servir los filetes de carne guarnecidos con cilantro.

ENSALADA DE REMOLACHA Y QUESO FETA

CUCHILLA: Cuchilla para espiral fina

RACIONES: 2-3 raciones

LISTO EN: 15 minutos

INGREDIENTES:

4 Remolachas
1 Naranja
60 ml (¼ taza) de hojas de menta fresca
180 ml (¾ taza) de queso feta
60 ml (¼ taza) de aceite de oliva extra virgen
30 ml (2 cucharadas) de vinagre balsámico
5 ml (1 cucharadita) de miel



ELABORACIÓN:

1. Espiralizar las remolachas usando su Espiralizador eléctrico Starfrit. Reservar.
2. Picar las hojas de menta muy finitas.
3. En un tazón añadir el zumo de una naranja, vinagre balsámico, aceite de oliva, miel. Mezclar bien. Añadir las remolachas a la vinagreta y mezclar.
4. Servir la ensalada de remolacha con queso feta, menta y nueces de Grenoble.

GRATINADO DE PATATAS Y ESPINACAS

CUCHILLA: Cuchilla para rebanadas

RACIONES: 4 raciones

LISTO EN: 40-45 minutos

INGREDIENTES:

60 ml (¼ taza) mantequilla
1 cebolla blanca, cortada en dados
2 dientes de ajo, picados muy finos
62 ml (¼ taza) harina
750 ml (3 tazas) de leche
1 ml (¼ cucharadita) de nuez moscada
6 Patatas (medium)
750 ml (3 tazas) de espinacas frescas
500 ml (2 tazas) de queso mozzarella rallado
Sal y pimienta a gusto

ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 350°C.
2. En una sartén a fuego medio derretir la mantequilla y dorar las cebollas y el ajo. Incorporar la harina y revolver hasta que espese. Añadir la leche y la nuez moscada. Revolver de nuevo durante unos 2-3 minutos hasta que la salsa espese y reservar.
3. Espiralizar las patatas usando su Espiralizador eléctrico Starfrit. Reservar.
4. Untar mantequilla en una fuente de horno, colocamos una capa de patatas y la mitad de la bechamel. A continuación añadir las espinacas, las patatas y el resto de la bechamel.
5. Añadir el queso rallado y meter en el horno unos 30 minutos.
6. Servir con su mezcla de ensalada favorita.



TARTA DE MANZANAS Y PERAS

CUCHILLA: Cuchilla para rebanadas

RACIONES: 8 raciones

LISTO EN: 40-45 minutos

INGREDIENTES:

60 ml (¼ taza) de mantequilla sin sal
125 ml (½ taza) de azúcar moreno
2 manzanas medias
2 peras medias (de preferencia pera de invierno o Bosc)
15 ml (1 cucharada) de zumo de limón
2 masas

ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 350°C.
2. En una sartén a medio fuego derretir la mantequilla y el azúcar moreno. Revolver de manera constante hasta obtener un jarabe.
3. Utilizar un descorazonador para extraer el corazón de la manzana. A continuación, Espiralizar las frutas usando su Espiralizador eléctrico Starfrit. Reservar y rociar con el zumo de limón para que no se oxiden.
4. En una fuente de horno para tarta extender a su base una masa. Añadir las frutas y el jarabe. Colocar encima una segunda masa para cerrar y haga unos agujeros.
5. Llevar al horno unos 25-30 minutos.



ROLLOS DE VEGETALES BAÑADOS CON SALSA DE CACAHUETE

CUCHILLA: Cuchilla para espiral fina

RACIONES: 10 Rollitos

LISTO EN: 30-35 minutos

INGREDIENTES:

1 pepino medio
1 zanahoria media
1 remolacha media
1 pimiento medio, sin semillas y cortado en tiras
250 ml (1 taza) de hojas de menta fresca
10 gambas, cocidas y cortadas a la mitad
10 hojas de papel de arroz
500 ml (2 tazas) de agua caliente
Semillas de sésamo a gusto
Sal y pimienta a gusto

SALSA:

45 ml (3 cucharadas) de mantequilla de cacahuete
30 ml (2 cucharadas) de salsa de pescado
1 diente de ajo, picado muy fino
5 ml (1 cucharadita) de salsa picante
125 ml (1/2 taza) de agua
15 ml (1 cucharada) zumo de limón

ELABORACIÓN:

1. Espiralizar las verduras usando su Espiralizador eléctrico Starfrit. Reservar.
2. Llenar un gran tazón con agua caliente. Sumergir de una en una cada hoja de papel de arroz hasta que esté rehidratada. En un paño de cocina limpio incorporar las hojas de arroz para empezar a rellenar los rollitos.
3. Rellenar el centro de los rollitos incorporando en primer lugar las hojas de menta, las gambas cortadas a la mitad. A continuación, alternar las verduras. Añadir unas cuantas semillas de sésamo (a gusto).
4. Enrollar de manera firme los rollitos de verduras Repetir estos pasos con los demás rollitos.
5. En un tazón, incorporar todos los ingredientes para la salsa y mezclar. Remover bien hasta obtener una salsa homogénea.
6. Servir los rollitos con la salsa de mantequilla de cacahuete.



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

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