



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
©2015 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 12/21/15)



PT300RETRORÉD

'50s-Style Electric Sprial Twister & Peeler
Couteau éplucheur en torsade électrique du style des années 50
Pelador y torcedor en espiral eléctrico al estilo de los 50

Instructions and Recipes
Consignes et Recettes
Instrucciones y Recetas

Make everyday a party!
Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	9
CLEANING & MAINTENANCE	9
RECIPES	10
RETURNS & WARRANTY	13

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.



This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hertz
15 Watts, ETL Approved

THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120V AC OUTLET ONLY.

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse Motor or plug in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER leave appliance unattended while in use.
6. Unplug unit from outlet when not in use, before placing or removing parts and during cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT put in a dishwasher.
9. Blades are **EXTREMELY SHARP**. Use **EXTREME CAUTION** when operating this appliance.
10. Keep out of reach of children.
11. This appliance is NOT A TOY.
12. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
13. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure that they do not play with it.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. Keep hands away from blade mechanism.
3. DO NOT touch moving parts.
4. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or Motor in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
6. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
8. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
9. DO NOT use outdoors.
10. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
11. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, nor in a heated oven.

12. Check appliance for presence of foreign objects prior to use.
13. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
14. DO NOT place fingers or utensils into feed or discharge areas.
15. DO NOT press the Drive / Twist button when appliance is not ready to be used.
16. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
17. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
18. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
19. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
20. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

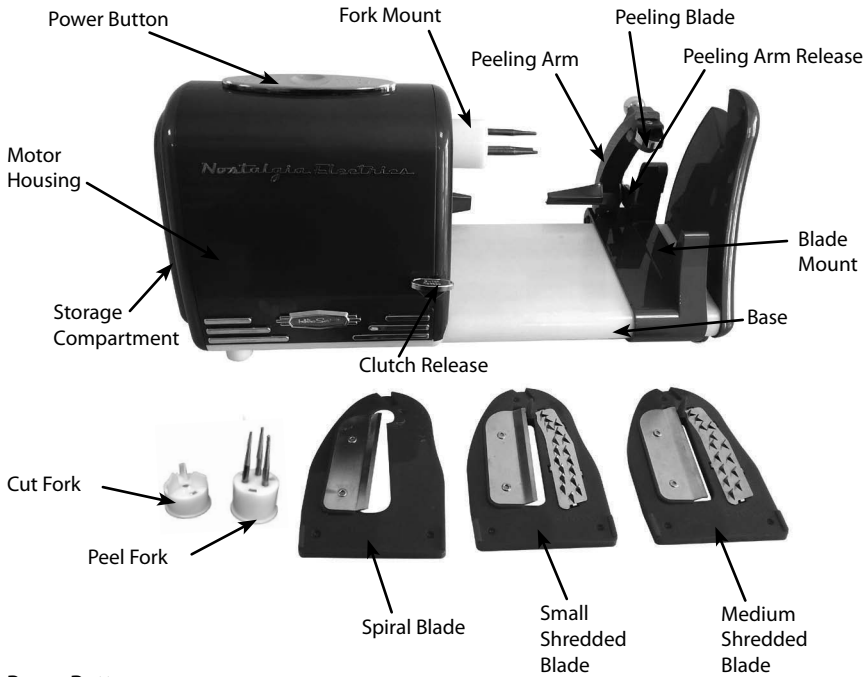
Thank you for purchasing the '50S-STYLE ELECTRIC SPIRAL TWISTER & PEELER from Nostalgia™! Now you can easily enjoy a multitude of peeled, spiraled and shredded snacks the whole family will enjoy. The '50S-STYLE SPIRAL ELECTRIC TWISTER & PEELER's included cutting blades work great on a variety of vegetables and fruit, so you can enjoy potatoes, apples, zucchini, and more. Have fun, get creative, and enjoy your '50S-STYLE ELECTRIC SPIRAL TWISTER & PEELER!

Includes:

- Spiral Blade, Small Shredded Blade & Medium Shredded Blade for perfectly peeled, spiraled and shredded potatoes
- Convenient storage compartment for Cord, Spiral Blade, Small Shredded Blade, Medium Shredded Blade, Peel Fork & Cut Fork
- 10 bamboo skewers

PARTS & ASSEMBLY

PARTS



Power Button



ASSEMBLY

Your '50S-STYLE ELECTRIC SPIRAL TWISTER & PEELER comes fully assembled when removed from the box. The Spiral Blade, Small Shredded Blade, Medium Shredded Blade, Cut Fork, and Peel Fork will be the only loose parts included, and can be found the Storage Compartment.

Prepare for first use by thoroughly washing the Spiral Blade, Small Shredded Blade, Medium Shredded Blade, Cut Fork, and Peel Fork in warm, sudsy water and dry thoroughly. **USE EXTREME CAUTION when handling the Blades as they are very sharp and may cause injury if used improperly.** DO NOT submerge the Base in water. To clean the Base when needed, use a damp cloth to wipe the exterior, and then dry off with a clean, non-abrasive towel.

HOW TO OPERATE

Now that you have cleaned and reassembled your '50S-STYLE ELECTRIC SPRIAL TWISTER & PEELER, peeling, spiraling and shredding is both easy and fun!

NOTE: Using the correct Cut Fork/Peel Fork and Blade is extremely important. Incorrect use may damage the appliance.

SHRED

1. To prepare '50S-STYLE ELECTRIC SPRIAL TWISTER & PEELER, hold down Clutch Release button and move Peeling Arm to end furthest from Fork Mount. Be sure Peeling Arm Release is in the down position. **NOTE:** If you want to simultaneously peel and shred, be sure Peeling Arm Release is in the up position.
2. Attach Cut Fork to Fork Mount by aligning notches on Cut Fork to grooves on Fork Mount, then twisting the Cut Fork clockwise to secure.
3. Follow section on "ATTACHING BLADES TO BLADE MOUNT" on page 8 to attach Small Shredded Blade or Medium Shredded Blade to Blade Mount.
4. Press end of potato into center of Cut Fork.
5. When ready to peel, slide the Power Button to Drive/ON and the Shredded Blade will begin to shred your potato.
6. When done shredding, slide the Power Button to Twist/OFF.
7. Carefully remove remaining potato from '50S-STYLE ELECTRIC SPRIAL TWISTER & PEELER.
8. Repeat steps 1-8 to shred additional potatoes.
9. When done using the '50S-STYLE ELECTRIC SPRIAL TWISTER & PEELER, detach the Cut Fork by twisting counter-clockwise and pulling away from the Fork Mount.

PEEL

1. To prepare '50S-STYLE ELECTRIC SPRIAL TWISTER & PEELER, hold down Clutch Release button to slide Peeling Arm to end furthest from Fork Mount.
2. Carefully push end of potato into points of Peel Fork, making sure it is centered. Next, attach Peel Fork to Fork Mount by aligning notches on Peel Fork to grooves on Fork Mount. Twist Peel Fork clockwise to secure into place.
3. Move the metal Peeling Arm Release to the up position so that the Peeling Arm can move freely.
4. When ready to peel, slide the Power Button to Drive/ON and the Peeling Arm will begin peeling the potato.
5. When done peeling, slide the Power Button to Twist/OFF.
6. Return the Peeling Arm to its starting position and carefully remove the Peel Fork and peeled potato from the Fork Mount. Slide potato off points of Peel Fork.
7. Repeat steps 1-5 to peel additional potatoes.
8. When done using the '50S-STYLE ELECTRIC SPRIAL TWISTER & PEELER, detach the Peel Fork by twisting counter-clockwise and pulling away from the Fork Mount.

SPIRAL

1. To prepare '50S-STYLE ELECTRIC SPRIAL TWISTER & PEELER, hold down Clutch Release button and move Peeling Arm to end furthest from Fork Mount. Be sure Peeling Arm Release is in the down position.
2. Attach Cut Fork to Fork Mount by aligning notches on Cut Fork to grooves on Fork Mount, then twisting the Cut Fork clockwise to secure.
3. Follow section on "ATTACHING BLADES TO BLADE MOUNT" on page 8 to attach Spiral Blade to Blade Mount.
4. Press end of potato into center of Cut Fork.
5. When ready to peel, slide the Power Button to Drive/ON and the Spiral Blade will begin to spiral cut your potato.
6. When done spiral cutting, slide the Power Button to Twist/OFF.
7. Carefully remove remaining potato from Cut Fork and the spiraled potato from '50S-STYLE ELECTRIC SPRIAL TWISTER & PEELER.
8. Repeat steps 1-8 to spiral additional potatoes.
9. When done using the '50S-STYLE ELECTRIC SPRIAL TWISTER & PEELER, detach the Cut Fork by twisting counter-clockwise and pulling away from the Fork Mount.

SPIRAL ON A STICK

1. To prepare '50S-STYLE ELECTRIC SPRIAL TWISTER & PEELER, hold down Clutch Release button and move Peeling Arm to end furthest from Fork Mount. Be sure Peeling Arm Release is in the down position.
2. Attach Cut Fork to Fork Mount by aligning notches on Cut Fork to grooves on Fork Mount, then twisting the Cut Fork clockwise to secure.
3. Follow section on "ATTACHING BLADES TO BLADE MOUNT" on page 8 to attach Spiral Blade to Blade Mount.
4. Next, carefully pierce center of potato, lengthwise, with pointed end of Bamboo Skewer. Stop when pointed end of Bamboo Skewer reaches end of the potato.
5. Thread visible end of Bamboo Skewer through hole near top of Spiral Blade and notch cutout on top of end panel. Center and press end of potato into center of Cut Fork.
6. When ready to peel, slide the Power Button to Drive/ON and the Spiral Blade will begin to spiral cut your potato.
7. When done spiral cutting, slide the Power Button to Twist/OFF.
8. Carefully remove potato from '50S-STYLE ELECTRIC SPRIAL TWISTER & PEELER and evenly fan out potato spirals on Bamboo Skewer.
9. Repeat steps 1-8 to spiral additional potatoes.



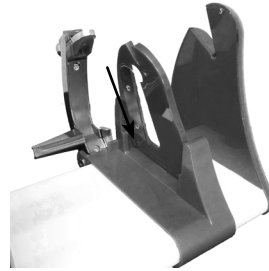
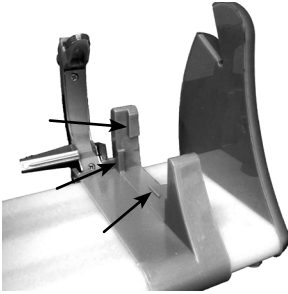
When done using the '50S-STYLE ELECTRIC SPRIAL TWISTER & PEELER, detach the Cut Fork by twisting counter-clockwise and pulling away from the Fork Mount.

When finished using '50S-STYLE ELECTRIC SPRIAL TWISTER & PEELER, follow section on "REMOVING BLADES FROM BLADE MOUNT" on page 8 to remove Blades from Blade Mount.

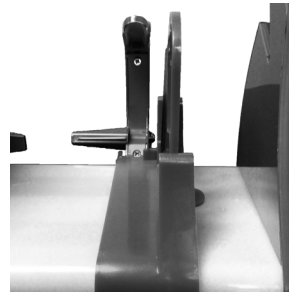
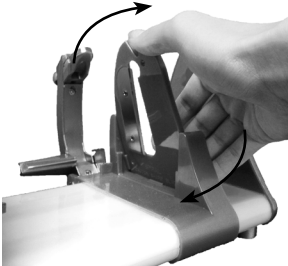
ATTACHING BLADES TO BLADE MOUNT

USE EXTREME CAUTION when handling all Blades! They are extremely sharp and may cause injury if used improperly.

1. Take note of the notches on the Blade Mount. Make sure the Peeling Arm Release is in the down position.
2. Angle and slide chosen Blade between the two notches on the arm of the Blade Mount as shown below.



3. Simultaneously push top of Blade back while pushing bottom of Blade towards Fork Mount to snap into place. Some may find it easiest to secure using two hands on either side of the Blade.
4. When secured, Blade will click and stand vertical.



REMOVING BLADES FROM BLADE MOUNT

1. Simultaneously push bottom of Blade back while pushing top of Blade towards Fork Mount to remove. Blade will click upon removal.



NOTE: Once attached, Blade is difficult to remove. Removing Blade requires more pressure than attaching. Some may find it easiest to remove using two hands on either side of the Blade.

HELPFUL TIPS

CHOOSING FRUITS & VEGETABLES

The '50S-STYLE ELECTRIC SPIRAL TWISTER & PEELER works best with fruits and vegetables that are firm, blemish free, and symmetrically shaped. Avoid using soft fruits and vegetables. Soft fruit and vegetables will have problems peeling and staying in place on the Cut Fork/Peel Fork.

Try using the '50S-STYLE ELECTRIC SPIRAL TWISTER & PEELER with sweet potatoes, apples, beets, zucchini, cucumbers, and more!

PEEL AND SPIRAL/SHRED AT THE SAME TIME

Save time by peeling at the same time you shred or spiral cut. While following the steps to SPIRAL or SHRED, simply make sure the Peeling Arm Release is in the up position, so that the Peeling Arm can move freely.

PEELING TOO MUCH / NOT ENOUGH

If the Peeling Blade is taking off too much peel or not enough peel, you may need to adjust the Peeling Blade. Generally, the Peeling Blade works best when adjusted to about $\frac{1}{8}$ inch past the head of the Peeling Arm. **To adjust Peeling Blade**, loosen the screw slightly. The blade can be moved forwards to remove more peel or backwards to remove less peel. Firmly tighten the screw after adjustment has been made. Finding the desired result may require a few tests and further blade adjustments. **NOTE:** Use caution when adjusting, blade is sharp!

PEELING ARM SHUDDERS / STUCK

If the Peeling Arm is difficult to move or will not move when the Power Button is turned to Drive/ON, be sure base of '50S-STYLE ELECTRIC SPIRAL TWISTER & PEELER is clean and clear of all potato pieces. The starch found in potatoes may become sticky when peeled and make moving the Peeling Arm difficult. A particularly dense potato may also cause the Peeling Arm to shudder. If this happens, a less dense potato must be used or you risk damaging the appliance.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure Power Button is in the Twist/OFF position. Unplug the unit from the electrical outlet.
2. Wash all loose parts in warm, soapy water. Rinse and dry.
3. Wipe the Base with a damp, non-abrasive cloth, and dry.
4. When all parts are clean and dry, place the Spiral Blade, Small Shredded Blade, Medium Shredded Blade, Cut Fork, Peel Fork and Power Cord in the Storage Compartment.

NOTE: To protect the motor plug from getting wet, never immerse the Base in any liquid. Never place any parts in the dishwasher. Always wash by hand.

To prolong the life of your '50S-STYLE ELECTRIC SPIRAL TWISTER & PEELER, be sure to follow the cleaning instructions above after each and every use.

RECIPES

Finish making your '50S-STYLE ELECTRIC SPIRAL TWISTER & PEELER creations in an oven, deep fryer, dehydrator, or microwave. Once cooked to your liking, top off with salt, cajun seasoning, parmesan cheese, or your own seasoning innovation!

Try some of these great tasting recipes:

SPIRAL BARBECUE POTATO CHIPS

- 1 large potato
 - 1/2 tsp. paprika
 - 1/2 tsp. garlic salt
 - 1/4 tsp. sugar
 - 1/4 tsp. onion powder
 - 1/8 tsp. ground mustard
 - 1/4 tsp. chili powder
 - Dash of cayenne pepper
 - 1 qt. ice water
 - Canola oil, for deep fryer
- Follow the POTATO CHIPS ON A STICK directions on page 6 to prepare the potato.
- Keeping the potato on the Skewer, submerge the potato in a large bowl of ice water for at least 30 minutes.
- In a small bowl, combine all of the seasonings and spices.
- Pat dry the potato and add to deep fryer. Potato is done when golden brown in color.
- Transfer potato to paper towels and uniformly sprinkle barbecue seasoning on the chips.
- Enjoy immediately.
- Serves one.

SHREDDED POTATO PANCAKES

- 2 eggs
 - 2 tbsp. all-purpose flour
 - 1/4 tsp. baking powder
 - 1/2 tsp. salt
 - 1/4 tsp. pepper
 - 6 medium potatoes, peeled and shredded
 - 1/2 cup finely chopped onion
 - 1/4 cup vegetable oil
- Using the Small Shredded Blade or the Medium Shredded Blade, follow the SHRED directions on page 7 to prepare the potatoes.
- In a large bowl, beat together eggs, flour, baking powder, salt, and pepper. Mix in potatoes and onion.
- Heat oil in large skillet over medium heat.
- In batches, drop heaping tablespoonfuls of the potato mixture into the skillet. Press them to flatten. Cook about 3 minutes on each side, until browned and crisp.
- Drain on paper towels.
- Serves six.

CRISPY BAKED POTATOES

- 10 medium, yellow potatoes, peeled & halved
- 2 tbsp. olive oil
- 1 tbsp. butter, melted
- Sea salt for sprinkling

Follow the PEEL directions on page 8 to prepare the potatoes.

Cut peeled potatoes lengthwise.

Place potatoes in a large saucepan of cold water. Bring to a boil over high heat. Boil for 5 minutes, then drain. Place potatoes, flat face down, on a tray lined with paper towels. Set aside for 20 minutes to cool.

Pre-heat oven to 350F (180C). Brush 2 large baking trays with a little olive oil. Mix together the butter, 1/4 tsp. sea salt and remaining olive oil in a small bowl.

Use a fork to scrape the curved side of the potato lengthways. Place potatoes in a single layer, flat side down, on the baking trays.

Brush potatoes with butter/oil mixture. Bake in oven for 50 minutes or until golden brown. Sprinkle with sea salt to serve.

Serves five.

CLASSIC HASH BROWNS

- 2 russet potatoes, peeled & shredded
- 2 tbsp. clarified butter
- 1 pinch paprika, or to taste
- 1 pinch cayenne pepper, or to taste
- Salt and ground black pepper to taste

Using the Small Shredded Blade, simultaneously peel and shred the potatoes by following the SHRED directions on page 7.

Place shredded potatoes into a large bowl filled with cold water. Stir until water is cloudy, drain, and cover potatoes again with fresh cold water. Stir again to dissolve excess starch. Drain potatoes well, pat dry with paper towels, and squeeze out any excess moisture.

Heat clarified butter in a large non-stick pan over medium heat. Sprinkle shredded potatoes into the hot butter and season with salt, black pepper, cayenne pepper, and paprika.

Cook potatoes until a brown crust forms on the bottom, about 5 minutes. Continue to cook and stir until potatoes are browned all over, about 5 more minutes.

Serves two.

ONION STRAWS

- 2 cups buttermilk
 - 2 large sweet onions, shredded
 - 2 cups all-purpose flour
 - 2 tbsp. cornmeal
 - 1 tbsp. salt
 - 1 tbsp. ground black pepper
 - 2 tsp. cayenne pepper
 - 1/2 tsp. paprika
 - 1 qt. vegetable oil for frying, or as needed
- Follow the SHRED directions on page 7, using either the Small Shredded Blade or Medium Shredded Blade, to prepare the onions.
- Pour buttermilk into a bowl. Place shredded onion into buttermilk, cover the bowl with plastic wrap, and refrigerate for 1 hour.
- Heat oil in a deep fryer or large saucepan to 400 degrees F (200 degrees C).
- Whisk flour, cornmeal, salt, black pepper, cayenne pepper, and paprika together in a bowl.
- Working in batches, remove onions from buttermilk, letting any excess liquid drip off, place onions in flour mixture and toss to coat. Shake any excess flour mixture off onions.
- Cook onion rings in the preheated oil until golden brown, about 3 to 4 minutes.
- Transfer rings with a slotted spoon to a paper towel-lined plate to drain.
- Serves eight.

ZUCCHINI PARMESAN CHIPS ON A STICK

- Vegetable oil for deep fryer
 - 1 cup Panko
 - 1/2 cup grated Parmesan cheese
 - 2 zucchinis, spiral cut on a stick
 - 1/2 cup all-purpose flour
 - 2 large eggs, beaten
- Follow the POTATO CHIPS ON A STICK directions on page 6 to prepare the zucchinis.
- Add vegetable oil to deep fryer and set to medium high heat.
- In a large bowl, combine Panko and Parmesan; set aside.
- Working in batches, dredge each zucchini chips on a stick in flour, dip into eggs, then dredge in Panko mixture, pressing carefully to coat.
- Add zucchinis to the deep fryer, 1 at a time, and cook until evenly golden and crispy.
- Transfer to a paper towel-lined plate.
- Serves four.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

'50S-STYLE ELECTRIC SPIRAL TWISTER & PEELER / PT300RETRORED

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaproducts.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaproducts.com. Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgielectrx.

Tweet along with us on Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

Une fête tous les jours !
Visiter le site Web www.nostalgiaproducts.com pour
d'autres produits amusants.

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION	15
IMPORTANTES MISES EN GARDE	15
INTRODUCTION	16
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	17
MODE DE FONCTIONNEMENT	18
CONSEILS UTILES	22
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
RECETTES	23
RETOURS ET GARANTIE	26

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

De nombreux messages importants de sécurité se trouvent dans le présent manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter toutes les consignes de sécurité.

Ceci est le symbole d'avertissement de sécurité.



Ce symbole avertit des risques potentiels qui présente un danger pour votre vie et celle des autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'avertissement de sécurité.

Tous les messages de sécurité indiqueront le danger potentiel et la façon de réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si les consignes ne sont pas suivies.

Fiche technique de l'appareil :

120 V, 60 Hz

15 W, homologué par ETL

CE PRODUIT DOIT ÊTRE BRANCHÉ UNIQUEMENT DANS UNE PRISE DE COURANT DE 120 V CA.

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION

1. NE JAMAIS plonger le moteur ou le brancher dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge ou un chiffon abrasif sur l'appareil.
4. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer sur l'appareil.
5. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
6. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, au moment de poser ou de retirer des pièces et pendant le nettoyage.
7. NE JAMAIS utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagée, ou si l'appareil fonctionne mal.
8. NE PAS mettre dans le lave-vaisselle.
9. Les couteaux sont TRÈS TRANCHANTS. Être TRÈS PRUDENT pendant le fonctionnement de cet appareil.
10. Garder hors de la portée des enfants.
11. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
12. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient jamais utiliser cet appareil.
13. Les jeunes enfants qui sont à proximité de l'appareil ne devraient pas être laissés sans surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Des mesures de précaution de base devraient toujours être prises pendant l'utilisation d'appareils électriques, notamment :

1. **Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
2. Garder les mains loin du mécanisme des couteaux.
3. NE PAS TOUCHER aux pièces mobiles.
4. Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la prise ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé à proximité des enfants.
6. Avant de retirer les pièces et de les nettoyer, débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
7. NE PAS utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ni si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près pour qu'il soit révisé ou réparé.
8. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation de quelque accessoire pourra provoquer des blessures.
9. NE PAS utiliser à l'extérieur.
10. Placer l'appareil aussi près que possible de la prise pour éviter de trébucher sur le cordon et de se blesser.

11. NE PAS placer sur un brûleur à gaz ou électrique ou à sa proximité, ou dans un four chaud.
12. Vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans l'appareil avant l'utilisation.
13. NE JAMAIS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
14. NE JAMAIS mettre les doigts ou des ustensiles dans les zones d'évacuation ou de décharge.
15. NE PAS appuyer sur le bouton En marche/Arrêt (Drive/Twist) lorsque l'appareil n'est pas prêt à être utilisé.
16. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
17. Un cordon électrique court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon.
18. Une rallonge amovible peut être utilisée avec prudence.
19. La capacité électrique d'une rallonge doit être supérieure ou égale à la puissance électrique de l'appareil.
20. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrisation, cette fiche est conçue pour s'intégrer dans une prise polarisée que dans un sens.

CONSERVER CES CONSIGNES !

INTRODUCTION

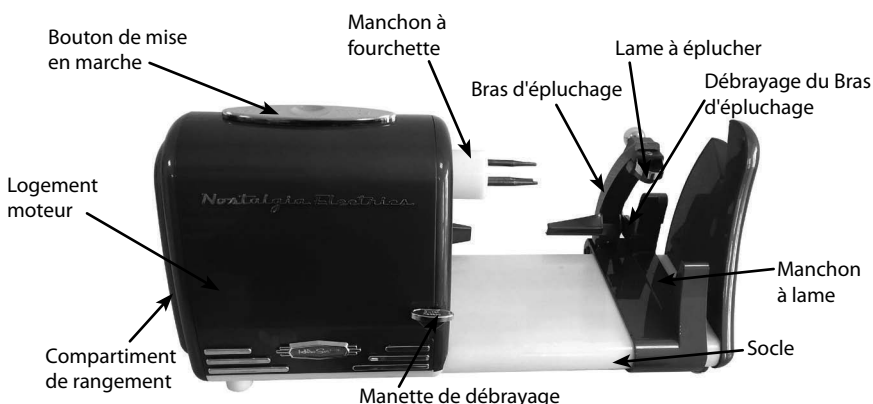
Merci d'avoir acheté le COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50 de Nostalgia™! Maintenant, vous apprécierez facilement d'une multitude de collations pelées, spiralées et râpées, toute la famille en profitera. Le COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50 comprend des lames de coupe qui fonctionnent très bien sur une variété de légumes et de fruits, afin que vous puissiez apprécier pommes de terre, pommes, courgettes, etc. Ayez du plaisir, soyez créatif et appréciez votre COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50!

Comprend :

- La Lame à spiraler, La Lame à râper finement et la Lame à râper moyennement ou pommes de terre parfaitement pelées, spiralées ou râpées
- Compartiment de rangement pratique pour le cordon, la Lame à spiraler, la Lame à râper finement et Lame à râper moyennement ou Fourchette à éplucher et Fourchette à découper
- 10 Tiges à brochette en bambou

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

PIÈCES



Fourchette à découper

Fourchette à éplucher

Lame à spiraler

Lame à râper finement

Lame à râper moyennement

Bouton de mise en marche



← En marche

Arrêt →

ASSEMBLAGE

Votre COUPEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50 est livré entièrement assemblé. La Lame à spiraler, la Lame à râper finement et Lame à râper moyennement, la Fourchette à découper et la Fourchette à éplucher sont les seules pièces fournies non assemblées, et se trouvent dans le compartiment de rangement.

Se préparer pour une première utilisation en lavant soigneusement la Lame à spiraler, la Lame à râper finement, la Lame à râper moyennement, la Fourchette à découper et la Fourchette à éplucher dans l'eau savonneuse et bien sécher. **SOYEZ TRÈS PRUDENT pendant la manipulation des lames car elles sont très tranchantes et peuvent causer des blessures si elles sont utilisées incorrectement.** NE PAS immerger le socle dans l'eau. Pour nettoyer le socle, lorsque requis, utiliser un linge humide pour essuyer l'extérieur, et ensuite assécher avec une serviette propre.

MODE DE FONCTIONNEMENT

Puisque vous avez fini de nettoyer et de remonter votre COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50, éplucher, découper en spirale et râper sont beaucoup plus faciles et amusants!

REMARQUE : Utiliser la bonne Fourchette à découper/Fourchette à éplucher et la bonne lame est très important. Une utilisation inappropriée pourrait endommager l'appareil.

RÂPER

1. Pour préparer le COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50, maintenir enfoncée la Manette de débrayage et déplacer le Bras d'épluchage vers l'extrémité le plus loin possible du Manchon à fourchette. S'assurer que la Manette de débrayage du Bras d'épluchage est en position du bas. **REMARQUE** : Si vous voulez peler et râper simultanément, s'assurer que la Manette de débrayage du Bras d'épluchage est en position du haut.
2. Fixer la Fourchette à découper au Manchon à fourchette en alignant les encoches de la Fourchette à découper aux cannelures du Manchon à fourchette, ensuite tourner la Fourchette à découper dans le sens horaire pour verrouiller.
3. Suivre les directives du paragraphe "FIXER LES LAMES AU MANCHON À LAME" de la page 8 pour fixer la Lame à râper finement ou la Lame à râper moyennement ou le Manchon à lame.
4. Pousser une extrémité de la pomme de terre sur le centre de la Fourchette à découper.
5. Pour éplucher, glisser le Bouton de mise en marche à la position En marche (Drive/ON), la Lame à râper commencera à râper votre pomme de terre.
6. Un fois le râpage terminé, glisser le Bouton de mise en marche à Arrêt (Twist/OFF).
7. Retirer prudemment le reste de la pomme de terre du COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50.
8. Répéter les étapes 1 à 8 pour râper plus de pommes de terre.
9. Lorsque vous avez fini d'utiliser le COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50, détacher la Fourchette à découper en la tournant dans le sens antihoraire et en la tirant du Manchon à fourchette.

ÉPLUCHAGE

1. Pour préparer le COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50, maintenir enfoncée la Manette de débrayage et pour faire glisser le Bras d'épluchage vers l'extrémité le plus loin possible du Manchon à fourchette.
2. Pousser prudemment une extrémité de la pomme de terre sur les pointes de la Fourchette à éplucher tout en s'assurant qu'elle est centrée. Ensuite, fixer la Fourchette à peler au Manchon à fourchette en alignant les encoches de la Fourchette à peler aux cannelures du Manchon à fourchette. Tourner la Fourchette à éplucher dans le sens horaire pour la verrouiller.
3. Déplacer la Manette de débrayage du Bras d'épluchage en métal à la position du haut de sorte que le Bras d'épluchage puisse mouvoir librement.
4. Pour éplucher, glisser le Bouton de mise en marche à la position En marche (Drive/ON), le Bras d'épluchage commencera à éplucher la pomme de terre.
5. Un fois l'épluchage terminé, glisser le Bouton de mise en marche à Arrêt (Twist/OFF).

6. Remettre le Bras d'épluchage à sa position de départ et enlever prudemment la Fourchette à éplucher et la pomme de terre épluchée du Manchon à fourchette. Faire glisser la pomme de terre de la Fourchette à éplucher.
7. Répéter les étapes 1 à 5 pour éplucher plus de pommes de terre.
8. Lorsque vous avez fini d'utiliser le COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50, détacher la Fourchette à éplucher en la tournant dans le sens antihoraire et en la tirant du Manchon à fourchette.

DÉCOUPE SPIRALÉE

1. Pour préparer le COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50, maintenir enfoncée la Manette de débrayage et déplacer le Bras d'épluchage vers l'extrémité le plus loin possible du Manchon à fourchette. S'assurer que la Manette de débrayage du Bras d'épluchage est la position du bas.
2. Fixer la Fourchette à découper au Manchon à fourchette en alignant les encoches de la Fourchette à découper aux cannelures du Manchon à fourchette, ensuite tourner la Fourchette à découper dans le sens horaire pour verrouiller.
3. Suivre les directives de la section "FIXER LES LAMES AU MANCHON À LAME" de la page 8 pour fixer la Lame à spiraler au Manchon à lame.
4. Pousser une extrémité de la pomme de terre sur le centre de la Fourchette à découper.
5. Pour éplucher, glisser le Bouton de mise en marche à la position En marche (Drive/ON), la Lame à spiraler commencera la découpe spiralée de votre pomme de terre.
6. Une fois la découpe spiralée terminée, glisser le Bouton de mise en marche à Arrêt (Twist/OFF).
7. Enlever prudemment le reste de la pomme de terre de la Fourchette à découper et la pomme de terre découpée en spirale du COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50.
8. Répéter les étapes 1 à 8 pour découper en spirale plus de pommes de terre.
9. Lorsque vous avez fini d'utiliser le COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50, détacher la Fourchette à découper en la tournant dans le sens antihoraire et en la tirant du Manchon à fourchette.

BROCHETTE SPIRALÉE

1. Pour préparer le COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50, maintenir enfoncée la Manette de débrayage et déplacer le Bras d'épluchage vers l'extrémité le plus loin possible du Manchon à fourchette. S'assurer que la Manette de débrayage du Bras d'épluchage est la position du bas.
2. Fixer la Fourchette à découper au Manchon à fourchette en alignant les encoches de la Fourchette à découper aux cannelures du Manchon à fourchette, ensuite tourner la Fourchette à découper dans le sens horaire pour verrouiller.
3. Suivre les directives de la section "FIXER LES LAMES AU MANCHON À LAME" de la page 8 pour fixer la Lame à spiraler au Manchon à lame.
4. Ensuite, percer prudemment le centre de la pomme de terre, avec la pointe de la tige à brochette en bambou. Arrêter quand la pointe de la tige à brochette en bambou arrive à l'extrémité de la pomme de terre.



5. Enfiler l'extrémité visible de la tige à brochette en bambou dans le trou près du sommet de la Lame à spiraler et l'encoche sur le dessus au bout du panneau. Centrer et pousser une extrémité de la pomme de terre sur le centre de la Fourchette à découper.
6. Pour éplucher, glisser le Bouton de mise en marche à la position En marche (Drive/ ON), la Lame à spiraler commencera la découpe spiralée de votre pomme de terre.
7. Une fois la découpe spiralée terminée, glisser le Bouton de mise en marche à Arrêt (Twist/OFF).
8. Enlever prudemment la pomme de terre du COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50 et étirer de façon égale la pomme de terre sur la tige à brochette en bambou.
9. Répéter les étapes 1 à 8 pour découper en spirale plus de pommes de terre.

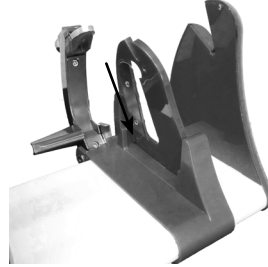
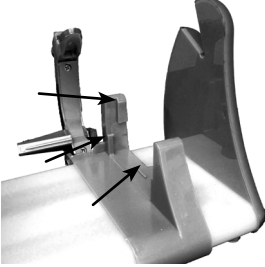
Lorsque vous avez fini d'utiliser le COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50, détacher la Fourchette à découper en la tournant dans le sens antihoraire et en la tirant du Manchon à fourchette.

À la fin de l'utilisation du COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50, suivre les directives de la section "ENLEVER LES LAMES DU MANCHON À LAME" de la page 8 pour enlever les lames du Manchon à lame.

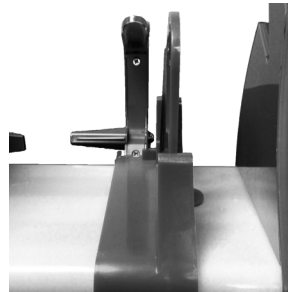
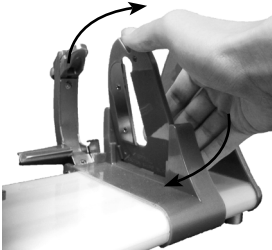
FIXER LES LAMES AU MANCHON À LAME

Soyez TRÈS PRUDENT pendant la manipulation de toutes les lames! Elles sont très tranchantes et peuvent causer des blessures si elles sont utilisées incorrectement.

1. Veuillez noter les encoches du Manchon à lame. S'assurer que la Manette de débrayage du Bras d'épluchage est positionnée vers le bas.
2. Incliner et glisser la lame entre les deux encoches du Bras du Manchon à lame comme illustrée ci-dessous.

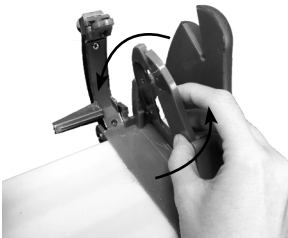


3. Appuyer simultanément sur le dessus de la lame arrière en poussant le bas de la lame vers le Manchon à fourchette pour s'enclencher en place. Certains peuvent trouver plus facile de fixer la lame avec les deux mains de chaque côté de celle-ci.
4. Lorsque la lame sera fixée, elle fera un déclic et restera verticale.



ENLEVER LES LAMES DU MANCHON À LAME

1. Pousser simultanément le bas de la lame de nouveau tout en poussant le haut vers le Manchon à fourchette à enlever. Vous entendrez un clic lorsque vous enlèverez la lame.



REMARQUE : Une fois fixé, il est difficile de retirer la lame. Il faut mettre plus de pression pour retirer la lame que pour la fixer. Certaines personnes peuvent trouver plus facile d'enlever la lame avec les deux mains de chaque côté de celle-ci.

CONSEILS UTILES

CHOISIR LES FRUITS ET LÉGUMES

Le COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50 fonctionne mieux sur des fruits et légumes qui sont fermes, sans tache, et de forme symétrique. Éviter d'utiliser des fruits et légumes mous. Les fruits et légumes mous seront difficiles à éplucher et à rester en place sur la Fourchette à découper/Fourchette à éplucher.

Essayez d'utiliser le COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50 avec des pommes de terre sucrées, des pommes, des betteraves, des zuchinis, des concombres et plus!

ÉPLUCHER ET FAIRE DES SPIRALES/RÂPER EN MÊME TEMPS

Gagner du temps en épluchant, en râpant et en coupant en spirale en même temps. Alors que vous suivez les étapes pour faire des SPIRALES ou RÂPÉS, assurez-vous que la Manette de débrayage du Bras d'épluchage est en position haute de sorte que le Bras d'épluchage puisse mouvoir librement.

ÉPLUCHER TROP/PAS ASSEZ

Si la Lame à éplucher épluche trop ou pas assez, il se peut qu'elle ait besoin d'un réglage. Généralement, la Lame à éplucher fonctionne mieux lorsqu'elle est réglée à environ 3 mm (1/8 po) au-delà de la tête du Bras d'épluchage. **Pour régler la Lame à éplucher**, desserrer légèrement la vis. La lame peut être déplacée vers l'avant pour éplucher plus ou vers l'arrière pour éplucher moins. Bien serrer la vis après que le réglage soit fait. Pour obtenir le résultat désiré, quelques tests et d'autres réglages de lame peuvent être nécessaires. **REMARQUE** : Soyez prudent lors du réglage, la lame est tranchante !

LE BRAS D'ÉPLUCHAGE VIBRE/EST BLOQUÉ

Si le Bras d'épluchage est difficile à déplacer ou ne se déplace pas lorsque le Bouton de mise en marche est en position En marche (DRIVE/ON), s'assurer que la base du COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50 est propre et qu'il n'y a aucun morceau de pomme de terre. L'amidon des pommes de terre devient collant lorsqu'elles sont épluchées et le mouvement du Bras d'épluchage devient difficile. Une grosse pomme de terre peut faire vibrer le Bras d'épluchage. Si c'est le cas, il faut prendre une pomme de terre moins grosse sinon vous risquez d'endommager l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que le Bouton de mise en marche est en position Arrêt (Twist/OFF).
2. Débrancher l'appareil de la prise de courant.
3. Laver toutes les pièces mobiles dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
4. Essuyer le socle avec un chiffon humide, non abrasif, puis sécher.
5. Lorsque toutes les pièces sont propres et nettoyer, ranger la Lame à spiraler, la Lame à râper finement, la Lame à râper moyennement, la Fourchette à Découper/Fourchette à éplucher et le Cordon d'alimentation dans le Compartiment de rangement.

REMARQUE : Pour éviter que la prise du moteur se mouille, ne jamais immerger le Socle dans quelque liquide que ce soit. Ne mettre aucune pièce au lave-vaisselle. Toujours laver à la main.

Afin de prolonger la durée de vie de votre COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50, bien suivre les consignes de nettoyage ci-dessus après chaque usage.

RECETTES

Terminer vos créations du **COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADE ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50** dans le four, la friteuse, le déshydrateur ou le micro-ondes. Dès que la cuisson est à votre goût, saupoudrée de sel, d'assaisonnement cajun, de fromage parmesan ou avec votre propre mélange d'assaisonnement!

Goûter quelques-unes de ces délicieuses recettes :

CROUSTILLES BARBECUE EN SPIRALES

- 1 grosse pomme de terre
 - 1/2 c. à thé de paprika
 - 1/2 c. à thé de sel d'ail
 - 1/4 c. à thé de sucre
 - 1/4 c. à thé d'oignon en poudre
 - 1/8 c. à thé de moutarde moulu
 - 1/4 c. à thé de poudre de chili
 - Une pincée de poivre de Cayenne
 - 1,1 l (1 pte) d'eau glacée
 - Huile de Canola pour la friteuse
- Suivre les consignes **CROUSTILLES EN BROCHETTE** de la page 6 pour préparer la pomme de terre.
- Garder la pomme de terre sur la tige à brochette, la submerger dans un grand bol d'eau glacée pendant au moins 30 minutes.
- Mettre tous les assaisonnements et épices dans un petit bol.
- Sécher la pomme de terre et la mettre dans la friteuse. La pomme de terre est prête quand elle est brun dorée.
- Mettre ensuite la pomme de terre sur des essuie-tout et saupoudrer uniformément d'assaisonnement de barbecue sur les croustilles.
- Savourez immédiatement.
- Une portion.

GALETTE DE POMME DE TERRE RÂPÉE

- 2 œufs
 - 2 c. à soupe de farine tout usage
 - 1/4 c. à thé de poudre à pâte
 - 1/2 c. à thé de sel
 - 1/4 c. à thé de poivre
 - 6 pommes de terre moyennes, pelées et râpées
 - 1/2 tasse d'oignon finement haché
 - 1/4 tasse d'huile végétale
- À l'aide de **Lame à râper finement** ou de la **Lame à râper moyennement**, suivre les consignes pour **RÂPER** de la page 7 pour préparer la pomme de terre.
- Dans un grand bol, battre ensemble les œufs, la farine, la poudre de pâte, le sel et le poivre. Ajouter les pommes de terre et l'oignon.
- Chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen.
- Par fournée, déposer une cuillère à soupe d'une boule bien tassée du mélange de pomme de terre dans la poêle. Appuyer pour l'aplatir. Cuire environ 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante.
- Égoutter sur des essuie-tout.
- Six portions.

POMMES DE TERRE AU FOUR CROUSTILLANTES

- 10 pommes de terre jaunes moyennes, pelées et coupées en deux
 - 2 c. à soupe d'huile d'olive
 - 1 c. à table de beurre, fondu
 - Sel de mer pour saupoudrer
- Suivre les consignes pour **ÉPLUCHER** à la page 8 pour préparer les pommes de terre.
- Couper la pomme de terre épluchée en longueur.
- Mettre les pommes de terre dans une grande casserole d'eau froide.
- Porter à ébullition à feu vif. Laisser bouillir durant 5 minutes, ensuite égoutter. Mettre les pommes de terre, la surface plate vers le bas, dans un plateau sur des essuie-tout. Laisser refroidir pendant 20 minutes.
- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Badigeonner 2 grandes plaques de cuisson avec un peu d'huile d'olive. Dans un petit bol, mélanger le beurre, 1/4 c. à thé de sel de mer et l'huile d'olive restante.
- À l'aide d'une fourchette scarifiez en longueur le côté courbé de la pomme de terre. Placez les pommes de terre en une seule couche, côté plat vers le bas, sur des plaques de cuisson.
- Badigeonner les pommes de terre avec du beurre/mélange d'huile.
- Cuire au four durant 50 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Saupoudrer de sel de mer pour servir.
- Cinq portions.

POMMES DE TERRE RISSOLÉES CLASSIQUES

- 2 pommes de terre Russet, pelées et râpées
 - 2 c. à table de beurre clarifié
 - 1 pincée de paprika ou au goût
 - 1 pincée de poivre de Cayenne ou au goût
 - Sel et poivre noir moulu ou au goût
- Utiliser une Lame à râper finement, éplucher et râper simultanément les pommes de terre en suivant les consignes pour **RÂPER** de la page 7.
- Mettre les pommes de terre râpées dans un grand bol rempli d'eau froide. Remuer jusqu'à ce que l'eau soit laiteuse, changer l'eau et recouvrir les pommes à nouveau avec de l'eau fraîche froide. Remuer à nouveau pour dissoudre l'excès d'amidon. Jeter toute l'eau des pommes de terre, sécher à l'aide d'essuie-tout, et les essorez pour éliminer l'excès d'humidité.
- Chauffer du beurre clarifié dans une grande poêle anti-adhésive. Badigeonner les pommes de terre râpées avec du beurre chaud et assaisonner de sel, poivre noir, poivre de Cayenne et paprika.
- Cuire les pommes de terre, environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'une croûte dorée se forme au bas. Laisser encore cuire 5 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées partout.
- Deux portions.

OIGNONS EN FORME DE PAILLES

- 2 tasses de babeurre
Suivre les consignes pour RÂPER de la page 7, en utilisant soit une lame à râper finement ou une lame à râper moyennement pour préparer les oignons.
- 2 gros oignons doux, râpés
- 2 tasses de farine tout usage
Verser du babeurre dans le bol. Verser les oignons râpés dans le babeurre, couvrir le bol avec de la cellophane, et réfrigérer durant une heure.
- 2 c. à soupe de semoule de maïs
Chauffer l'huile dans une friteuse ou une grande casserole à 200 °C (400 °F).
- 1 c. à soupe de sel
- 1 c. à soupe de poivre noir moulu
Mélanger au fouet farine, semoule de maïs, sel, poivre noir, poivre de Cayenne, et paprika dans un bol.
- 2 c. à thé de poivre de cayenne
Par fournée, retirer les oignons du babeurre, laisser l'excès de liquide s'égoutter, mettre les oignons dans le mélange de farine et bien mélanger. Secouer tout excès de farine du mélange des oignons.
- 1/2 c. à thé de paprika
- 1,1 l (1 pte) d'huile végétale à friture, ou selon le besoin
Cuire les rondelles d'oignons dans l'huile préchauffée jusqu'à ce que les rondelles deviennent dorées, soit 3 à 4 minutes.

Sortir les rondelles avec une écumoire et les mettre un essuie-tout doublée pour éponger l'huile.

Huit portions.

CROUSTILLES DE ZUCCHINIS AU PARMESAN EN BROCHETTE

- Huile végétale pour friture
Suivre les consignes des CROUSTILLES EN BROCHETTE de la page 6 pour préparer les zucchini.
- 1 tasse de Panko
Ajouter de l'huile végétale dans la friteuse et mettre le feu à moyen-élevé.
- 1/2 tasse de Parmesan râpé
Dans un grand bol, mélanger du Panko et du Parmesan; réserver.
- 2 zucchini, spiralés coupés en brochette
Par fournée, saupoudrer chaque croustille de zucchini
- 1/2 de tasse de farine tout usage
en brochette de farine, tremper dans des œufs, ensuite saupoudrer avec le mélange de Panko, appuyer soigneusement pour les enrober.
- 2 gros œufs, battus
Mettre les zucchini dans la friteuse, un à la fois, et cuire jusqu'à ce qu'ils soient uniformément dorés et croustillants.

Les mettre sur une assiette recouverte d'essuie-tout.

Quatre portions.

RETOURS ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

COUTEAU ÉPLUCHEUR EN TORSADÉ ÉLECTRIQUE DU STYLE DES ANNÉES 50 / PT300RETRORED

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Web : www.nostalgiaproducts.com

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, consécutif ou spécial provenant de ou en relativité avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'applique pas à la marchandise de renaissance.

Veuillez lire les directives de fonctionnement attentivement. Ne pas se conformer aux directives de fonctionnement annulera cette garantie.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).
Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgiaelectrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

¡Convierta todos los días en una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	28
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	28
INTRODUCCIÓN	29
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	30
FUNCIONAMIENTO	31
CONSEJOS ÚTILES	34
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	34
RECETAS	35
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	38

SEGURIDAD

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.



This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 60 Hertz

15 Watts, aprobado por ETL

ESTE PRODUCTO ES PARA USAR SOLAMENTE EN TOMAS DE CORRIENTE DE 120 VCA.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja el motor o el enchufe en agua.
2. No lo utilice NUNCA cerca del agua.
3. No utilice NUNCA una esponja o un paño abrasivo con el aparato.
4. No utilice NUNCA un estropajo en el aparato.
5. No deje NUNCA el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
6. Desenchufe la unidad de la red cuando no lo esté utilizando, antes de colocar o retirar piezas y durante su limpieza.
7. NO manipule este aparato con un cable o enchufe dañados, ni si funciona incorrectamente.
8. NO lo coloque en un lavavajillas.
9. Las cuchillas están **MUY AFILADAS**. Tenga **SUMO CUIDADO** cuando manipule este aparato.
10. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
12. Este aparato no debe ser operado nunca por niños o personas con limitaciones cognitivas que no estén supervisados.
13. Se debe supervisar a los niños mientras estén cerca del aparato para asegurarse de que no jueguen con el mismo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos debe seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. Mantenga las manos alejadas del mecanismo de la cuchilla.
3. NO toque las partes móviles.
4. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes o el motor en agua ni en otros líquidos.
5. Cuando cualquier aparato se utilice cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
6. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de su limpieza.
7. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
8. El fabricante no recomienda el uso de implementos accesorios. El uso de implementos accesorios puede provocar lesiones.
9. NO lo utilice en exteriores.
10. Posicione el aparato tan cerca de la toma de corriente como sea posible para evitar lesiones por tropezar con el cable.
11. NO lo coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas ni eléctrica, ni dentro de un horno caliente.

12. Revise el aparato para ver si tiene objetos extraños antes del uso.
13. NO utilice el aparato para otro uso que no sea el cual para el que está destinado.
14. NUNCA sitúe los dedos ni coloque utensilios en las áreas de alimentación o descarga.
15. NO presione el botón de Impulsar/Torcer cuando el aparato no esté listo para utilizar.
16. Un aparato que esté conectado a una toma de corriente no debe dejarse sin atención mientras esté funcionando.
17. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
18. Pueden usarse cables de alimentación desmontables más largos si se tiene cuidado al utilizarlos.
19. Las características nominales del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
20. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ha diseñado para introducirse en una toma de corriente polarizada solo en una posición.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

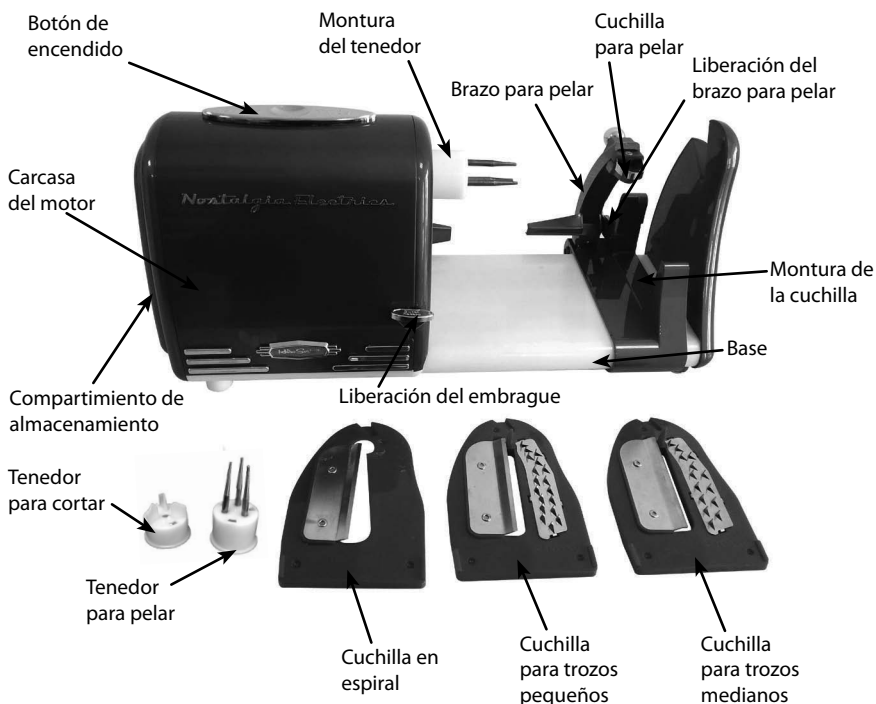
¡Gracias por comprar el PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50 de Nostalgia™! Ahora puede disfrutar de una multitud de bocadillos pelados, en espiral y en trozos que también toda la familia disfrutará. El PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50 incluye hojas cortantes que funcionan muy bien con una gran variedad de frutas y verduras, así que puede disfrutar de papas, manzanas, calabacines y mucho más. ¡Diviértase, sea creativo y disfrute el PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50!

Incluye:

- Cuchilla en espiral, cuchilla para trozos pequeños y cuchilla para trozos medianos, perfectas para obtener papas peladas, en espiral y en trozos.
- Compartimiento de almacenamiento conveniente para cable, cuchilla en espiral, cuchilla para trozos pequeños, cuchilla para trozos medianos, tenedor para pelar y tenedor para cortar
- 10 pinchos de bambú

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

PIEZAS



Botón de encendido



ENSAMBLAJE

El PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50 viene totalmente armado al retirarse de la caja. La cuchilla en espiral, la cuchilla para trozos pequeños, la cuchilla para trozos medianos, el tenedor para cortar y el tenedor para pelar serán las únicas piezas sueltas, y se pueden encontrar del compartimiento de almacenamiento.

Prepárelo para utilizar por primera vez al lavar a fondo la cuchilla en espiral, la cuchilla para trozos pequeños, la cuchilla para trozos medianos, el tenedor para cortar y el tenedor para pelar en agua caliente y jabonosa y séquela bien. **Tenga MUCHO CUIDADO al manipular las cuchillas, ya que están muy afiladas y pueden causar lesiones si no se manejan correctamente.** NO sumerja la base en agua. Para limpiar la base, cuando sea necesario, utilice un paño húmedo para limpiar el exterior y luego séquela con un paño limpio y no abrasivo.

FUNCIONAMIENTO

¡Ahora que ya ha limpiado y reensamblado el PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50 es fácil y divertido cortar en espiral y en trozos!

NOTA: Utilizar el tenedor para cortar, el tenedor para pelar y la cuchilla es sumamente importante. El uso incorrecto puede dañar el aparato.

CORTAR EN TROZOS

1. A fin de preparar el PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50, mantenga pulsado el botón de liberación del embrague y mueva el brazo para pelar al extremo más alejado de la montura del tenedor. Asegúrese de que la liberación del brazo para pelar esté en posición de descenso. **NOTA:** Si desea al mismo tiempo pelar y cortar en trozos, asegúrese de que la liberación del brazo para pelar esté en posición de ascenso.
2. Conecte el tenedor para cortar a la montura del tenedor al alinear las muescas del tenedor para cortar con las ranuras en la montura del tenedor, luego tuerza el tenedor para cortar en sentido horario para fijar.
3. Siga la sección de "INSTALAR CUCHILLAS A LA MONTURA DE CUCHILLAS" en la página 8 para instalar la cuchilla para trozos pequeños o la cuchilla para trozos medianos a la montura de la cuchilla.
4. Presione el extremo de la papa en el centro del tenedor para cortar.
5. Cuando esté listo para pelar, deslice el botón de encendido a Impulsar/ Encender y la cuchilla cortar trozos triturar la papa.
6. Cuando haya terminado de triturar, deslice el botón de encendido a Torcer/Apagar.
7. Retire con cuidado el resto de papa del PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50.
8. Repita los pasos 1 a 8 para triturar papas adicionales.
9. Cuando haya terminado de usar el PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50, separe el tenedor para cortar al girar en sentido antihorario de la montura del tenedor.

PELAR

1. A fin de preparar el PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50, mantenga pulsado el botón de liberación del embrague y deslice el brazo para pelar al extremo más alejado de la montura del tenedor.
2. Con cuidado, empuje el extremo de la papa en los puntos del tenedor para pelar, asegurándose de que esté centrada. Luego, instale el tenedor para pelar a la montura del tenedor al alinear las muescas del tenedor para pelar a las ranuras de la montura del tenedor. Tuerza el tenedor para pelar en sentido horario para fijarlo en su lugar.
3. Mueva la liberación del brazo para pelar metálica a la posición de ascenso para que el brazo para pelar se pueda mover libremente.
4. Cuando esté listo para pelar, deslice el botón de encendido a Impulsar/ Encender y el brazo para pelar comenzará a pelar la papa.
5. Cuando haya terminado de pelar, deslice el botón de encendido a Torcer/Apagar.
6. Devuelva el brazo para pelar a su posición inicial y retire con cuidado el tenedor para pelar y la papa pelada de la montura del tenedor. Deslice la papa fuera de los puntos del tenedor para pelar.
7. Repita los pasos 1 a 5 para pelar papas adicionales.
8. Cuando haya terminado de usar el PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50, separe el tenedor para pelar al girar en sentido antihorario de la montura del tenedor.

CORTAR EN ESPIRAL

1. A fin de preparar el PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50, mantenga pulsado el botón de liberación del embrague y mueva el brazo para pelar al extremo más alejado de la montura del tenedor. Asegúrese de que la liberación del brazo para pelar esté en posición de descenso.
2. Conecte el tenedor para cortar a la montura del tenedor al alinear las muescas del tenedor para cortar con las ranuras en la montura del tenedor, luego tuerza el tenedor para cortar en sentido horario para fijar.
3. Siga la sección de "INSTALAR CUCHILLAS A LA MONTURA DE CUCHILLAS" en la página 8 para instalar la cuchilla en espiral a la montura de la cuchilla.
4. Presione el extremo de la papa en el centro del tenedor para cortar.
5. Cuando esté listo, deslice el botón de encendido a Impulsar/ Encender y la cuchilla en espiral para cortar la papa.
6. Cuando haya terminado de cortar en espiral, deslice el botón de encendido a Torcer/Apagar.
7. Retire el resto de las papas cortadas del tenedor para cortar y la papa cortada en espiral del PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50.
8. Repita los pasos 1 a 8 para cortar en espiral papas adicionales.
9. Cuando haya terminado de usar el PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50, separe el tenedor para cortar al girar en sentido antihorario de la montura del tenedor.

ESPIRAL EN UN PALO

1. A fin de preparar el PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50, mantenga pulsado el botón de liberación del embrague y mueva el brazo para pelar al extremo más alejado de la montura del tenedor. Asegúrese de que la liberación del brazo para pelar esté en posición de descenso.
2. Conecte el tenedor para cortar a la montura del tenedor al alinear las muescas del tenedor para cortar con las ranuras en la montura del tenedor, luego tuerza el tenedor para cortar en sentido horario para fijar.
3. Siga la sección de "INSTALAR CUCHILLAS A LA MONTURA DE CUCHILLAS" en la página 8 para instalar la cuchilla en espiral a la montura de la cuchilla.
4. Luego, perforo con cuidado el centro de la papa, longitudinalmente, con el extremo puntiagudo del pincho de bambú. Pare cuando el extremo puntiagudo del pincho de bambú llegue al extremo de la patata.
5. Enrosque el extremo visible del pincho de bambú a través del agujero cerca de la parte superior de la cuchilla en espiral y recorte con muescas en la parte superior del panel final. Centre y presione el extremo de la papa en el centro del tenedor para cortar.
6. Cuando esté listo para pelar, deslice el botón de encendido a Impulsar/ Encender y la cuchilla en espiral para cortar en espiral la papa.
7. Cuando haya terminado de cortar en espiral, deslice el botón de encendido a Torcer/Apagar.
8. Retire con cuidado la papa del PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50 y acomode los espirales de papas en el pincho de bambú.
9. Repita los pasos 1 a 8 para cortar en espiral papas adicionales.
10. Cuando haya terminado de usar el PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50, separe el tenedor para cortar al girar en sentido antihorario de la montura del tenedor.

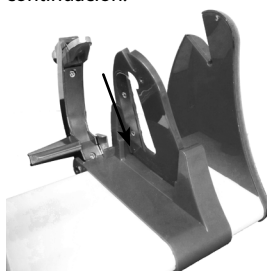
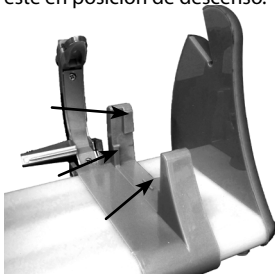
Cuando haya terminado de utilizar el PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50, siga la sección sobre "RETIRAR LAS CUCHILLAS DE LA MONTURA DE LA CUCHILLA" en la página 8 para retirar las cuchillas de la montura de la cuchilla.



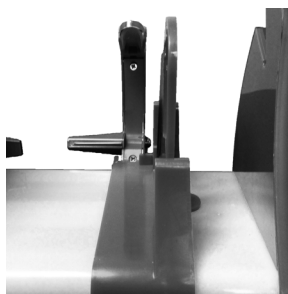
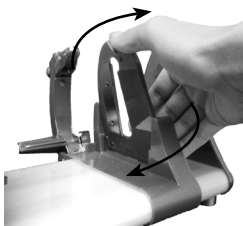
INSTALACIÓN DE LAS CUCHILLAS A LA MONTURA DE LA CUCHILLA

¡TENGA MUCHO CUIDADO cuando manipule todas las cuchillas! Están muy afiladas y pueden causar lesiones si no se usan correctamente.

1. Tome nota de las muescas en el montaje de la cuchilla. Asegúrese de que la liberación del brazo para pelar esté en posición de descenso.
2. Incline y deslice la cuchilla elegida entre las dos muescas en el brazo de montaje de la cuchilla como se muestra a continuación.

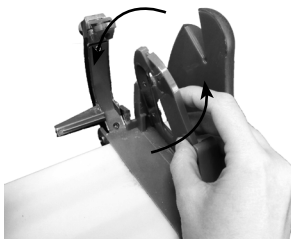


3. Al mismo tiempo empuje la parte superior de la cuchilla hacia atrás mientras empuja la parte inferior de la cuchilla hacia la montura del tenedor para que encaje en su sitio. Algunos pueden encontrar más fácil asegurar con las dos manos ambos lados de la cuchilla.
4. Al fijarse, la cuchilla hará "clic" y quedará en posición vertical.



RETIRAR CUCHILLAS DE LA MONTURA

1. Al mismo tiempo empuje la parte inferior de la cuchilla hacia atrás mientras empuja la parte superior de la cuchilla hacia la montura del tenedor para retirar. La cuchilla hará "clic" cuando la retire.



NOTA: Una vez instalada, la cuchilla será difícil de retirar. Retirar la cuchilla requiere más presión que la instalación. Algunos pueden encontrar más fácil retirar con las dos manos ambos lados de la cuchilla.

CONSEJOS ÚTILES

ESCOGER LAS FRUTAS Y VERDURAS

EL PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50 funciona mejor con frutas y verduras que sean firmes, sin manchas, y con forma simétrica. Evite utilizar frutas y verduras blandas. Las frutas y verduras blandas serán difíciles de pelar y quedar en el mismo lugar en el tenedor para cortar o pelar.

¡Trate de utilizar el PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50 con papas dulces, manzanas, remolachas, calabacines, pepinos, y mucho más!

PELE Y CORTE EN ESPIRAL O EN TROZOS AL MISMO TIEMPO

Ahorre tiempo al pelar al mismo tiempo que corta en trozos o en espiral. Mientras sigue los pasos para cortar en espiral o en trozos, sólo asegúrese de que la liberación del brazo para pelar esté en posición de ascenso para que el brazo pueda moverse libremente.

PELAR DEMASIADO O NO LO SUFICIENTE

Si la cuchilla para pelar está demorando mucho en pelar o no pela lo suficiente, quizás tenga que ajustar la cuchilla para pelar. Por lo general, la cuchilla para pelar funciona mejor cuando se ajusta a 1/8 de pulgada de la cabeza del brazo para pelar. **Para ajustar la cuchilla para pelar**, afloje un poco los tornillos. La cuchilla se puede mover hacia delante para pelar más o hacia atrás para pelar menos. Apriete firmemente los tornillos después de haber hecho los ajustes. Hallar el resultado deseado puede requerir algunas pruebas y más ajustes de la cuchilla. **NOTA:** ¡Tenga cuidado al ajustar ya que la cuchilla está bien afilada!

VIBRACIÓN Y ATASCAMIENTO DEL BRAZO PARA PELAR

Si resulta difícil de mover el brazo para pelar o éste no se mueve cuando el botón de encendido se ha girado a Impulsar/encender, asegúrese de que el PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50 esté limpio y sin papas cortadas en trozos. El almidón en las papas puede volverse pegajoso al pelar y hacer que el movimiento del brazo para pelar sea difícil. Una papa particularmente densa también puede causar que el brazo para pelar vibre. Si esto sucede, una papa menos densa debe utilizarse, sino, podrá dañar el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el botón de encendido esté en la posición de Torcer/Apagar. Desconecte la unidad de la toma eléctrica.
2. Lave todas las piezas sueltas con agua tibia y jabón. Enjuáguelas y séquelas.
3. Limpie la base con un paño húmedo no abrasivo y a continuación séquela.
4. Cuando todas las piezas estén limpias y secas, coloque la cuchilla en espiral, la cuchilla para trozos pequeños, la cuchilla para trozos medianos, el tenedor para cortar, el tenedor para pelar y el cable de alimentación en el compartimiento de almacenamiento.

NOTA: Para evitar que el enchufe del motor se seque, nunca sumerja la base en ningún líquido. No coloque las piezas en el lavavajillas. Siempre lávelas a mano.

Para prolongar la vida del PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50, asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza tras cada uso.

RECETAS

Haga sus creaciones con el PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50 en un horno, freidora, deshidratador o un microondas. ¡Una vez cocinado a su gusto, añada sal, sazónador cajún, queso parmesano, o su propia innovación de condimentos!

Pruebe algunas de estas recetas de gran sabor:

PAPAS FRITAS DE BOLSA CON SABOR A BARBACOA Y EN ESPIRAL

- 1 papa grande Siga las indicaciones de PAPAS FRITAS DE BOLSA EN UN PALO en la página 6 para preparar la papa.
- 1/2 cucharadita de pimentón Al mantener la papa en la parrilla, sumerja las papas en un recipiente grande con agua helada durante al menos 30 minutos.
- 1/2 cucharadita de sal con ajo En un tazón pequeño, combine todos los condimentos y especias.
- 1/4 cucharadita de azúcar Seque bien las papas y añádalas a la freidora. La papa estará lista cuando tenga un color chocolate con dorado.
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo Transfiera las papas a las toallas de papel y esparza uniformemente el condimento de barbacoa en las papas.
- 1/8 de cucharadita de mostaza molida Disfrútelas de una vez.
- 1/4 cucharadita de chile en polvo Da una ración.
- Pizca de pimienta de cayena
- 1 cuarto de agua helada
- Aceite de canola, para freidora

PANQUEQUES DE PAPAS TRITURADAS

- 2 huevos Con la cuchilla para trozos pequeños o la cuchilla para trozos medianos, siga las instrucciones de TRITURAR en la página 7 para preparar las papas.
- 2 cucharadas de harina para todo uso En un tazón grande, bata los huevos, la harina, el polvo para hornear, la sal y la pimienta. Mezcle las papas y cebollas.
- 1/4 cucharadita de polvo para hornear Caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio.
- 1/2 cucharadita de sal En los lotes, deje caer las cucharadas con mezcla de papas en la sartén. Presiónelas para aplanarlas. Cocinar unos 3 minutos por cada lado, hasta que estén doradas y crujientes.
- 1/4 cucharadita de pimienta Drenar en toallas de papel.
- 6 papas medianas, peladas y trituradas Da seis porciones.
- 1/2 taza de cebolla finamente picada
- 1/4 taza de aceite vegetal

PAPAS AL HORNO CRUJIENTES

- 10 papas amarillas medianas, peladas y divididas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla derretida
- Sal marina para regar

Siga las instrucciones de PELAR en la página 8 para preparar las papas.

Corte las papas peladas longitudinalmente.

Coloque las papas en una olla grande con agua fría.

Póngalas a hervir a fuego alto. Hervir durante 5 minutos y luego drenar. Coloque las papas con la cara plana hacia abajo en una bandeja forrada con toallas de papel. Déjelas reposar durante 20 minutos para que se enfríen.

Precalente el horno a 350°F (180°C). Con una brocha aplique un poco de aceite de oliva a 2 bandejas para hornear. Mezcle la mantequilla, 1/4 cucharita sal marina y el aceite de oliva restante en un recipiente pequeño.

Utilice un tenedor para raspar el lado curvo de la papa longitudinalmente. Coloque las papas en una sola capa con el lado plano hacia abajo en las bandejas para hornear.

Con una brocha, aplique mantequilla o mezcla de aceite a las papas.

Cocinar en el horno durante 50 minutos o hasta que estén doradas. Riégueles sal marina para servir.

Da 5 porciones.

PAPAS PICADAS CLÁSICAS

- 2 papas rojizas, peladas y trituradas
- 2 cucharaditas de mantequilla aclarada
- 1 pizca de pimentón, o al gusto
- 1 pizca de pimienta de cayena, o al gusto
- Sal y pimienta negra molida al gusto

Con la cuchilla para trozos pequeños, al mismo tiempo pele y triture las papas al seguir las indicaciones de TRITURAR en la página 7.

Coloque las papas en trozos un recipiente grande lleno de agua fría. Revuelva hasta que el agua esté turbia, drene y cubra las papas con agua fría. Revuelva otra vez para disolver el exceso de almidón. Drene las papas bien, séquelas con una toalla de papel, y escurra el exceso de humedad.

Caliente la mantequilla aclarada en una sartén grande antiadherente a fuego medio. Espolvoree las patatas en trozos con mantequilla caliente y sazónelas con sal, pimienta negra, pimienta de cayena y pimentón.

Cocine las papas hasta formar una costra dorada en la parte inferior, al menos 5 minutos. Siga cocinando y revuelva hasta que las papas estén totalmente doradas, al menos más de 5 minutos. Da dos porciones.

AROS DE CEBOLLA

- 2 tazas de suero de mantequilla
- • 2 cebollas grandes trituradas
- • 2 tazas de harina para todo uso
- • 2 cucharadas de harina de maíz
- • 1 cucharada de sal
- • 1 cucharada de pimienta negra molida
- • 2 cucharaditas de pimienta de cayena
- • 1/2 cucharadita de pimentón
- • 1 cuarto de aceite vegetal para freír o como sea necesario

Siga las instrucciones de TRITURAR en la página 7 usando ya sea la cuchilla para trozos pequeños o la cuchilla para trozos medianos, para preparar las cebollas.

Vierta el suero de mantequilla en un tazón. Coloque la cebolla triturada en el suero de mantequilla, cubra el tazón con papel plástico y refrigérela por 1 hora.

Caliente el aceite en una freidora o sartén grande a 400 grados F (200 grados C).

Bata la harina, la harina de maíz, la sal, la pimienta negra, pimienta de cayena y el pimentón en un tazón.

Al trabajar en lotes, retire las cebollas del suero de mantequilla, deje que el exceso de líquido escurra, coloque las cebollas en la mezcla de harina y revuelva para cubrir. Deshágase del exceso de mezcla de harina con cebollas.

Cocine los aros de cebolla en el aceite precalentado hasta que estén dorados, de 3 a 4 minutos.

Transfiera los anillos con una cuchara ranurada a un plato cubierto de toallas de papel para drenarlos.

Da ocho porciones.

PAPAS FRITAS DE BOLSA CON QUESO PARMESANO Y CALABACÍN EN UN PALO

- Aceite vegetal para freidora
- 1 taza de Panko
- 1/2 taza de queso parmesano rallado
- 2 calabacines cortados en espiral en un palo
- 1/2 taza de harina para todo uso
- 2 huevos grandes, batidos

Siga las indicaciones de PAPAS FRITAS DE BOLSA EN UN PALO en la página 6 para preparar los calabacines.

Añada aceite vegetal a la freidora y deje que pase de llama media a llama alta.

En un tazón grande, combine el Panko y el queso y repártalo.

Al trabajar en lotes, rebose las papas fritas de bolsa con calabacines en un palo con harina, sumérgalas en los huevos, luego rebóselas en la mezcla de Panko, presionándolas con cuidado para cubrir las.

Añada calabacines a la freidora, uno a la vez, y cocine hasta que estén crujientes y dorados uniformemente.

Transfíralos al plato cubierto con toallas de papel.

Da cuatro porciones.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

PELADOR Y TORCEDOR EN ESPIRAL ELÉCTRICO AL ESTILO DE LOS 50 / PT300RETRORED

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaproducts.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

Po este medio, Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza que por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original, este producto estará sin defectos en cuanto a materiales y mano de obra en uso normal en casa, siempre que el producto se maneje y mantenga de acuerdo con las instrucciones de manejo. Como único y exclusivo remedio en virtud de esta garantía, la Compañía, a su discreción, podrá optar por reparar o sustituir el producto que se encuentre defectuoso, o emitir un reembolso por el producto durante el período de garantía. Esta garantía sólo está disponible para el comprador original minorista del producto a partir de la fecha inicial de compra al por menor, y sólo es válida con el recibo de compra original, y como prueba de la fecha de compra, es necesario obtener los beneficios de la garantía. Todos los reclamos de garantía deben hacerse a la atención de la Compañía dentro del período de garantía y no más tarde que 30 días desde la imposibilidad de realizarlo. Esta garantía no cubre el desgaste normal o daños ocasionados por el embarque, malos manejos, mal uso, accidentes, alteración, piezas de cambio incorrectas, o algo distinto al uso doméstico normal. Es posible que deba devolver el producto (con los gastos de envío pagados por usted) para inspección y evaluación. Los costos de envío no son reembolsables. La empresa no se hace responsable por devoluciones dañadas o perdidas en tránsito. A menos que se indique lo contrario específicamente permitido por las instrucciones de manejo, esta garantía sólo se aplica al uso en interiores de las viviendas. Para realizar una reparación bajo esta garantía, comuníquese con la Compañía mediante el número de teléfono indicado anteriormente o al llenar el formulario de consulta para el servicio de Atención al Cliente en www.nostalgiaproduct.com. El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o corregimientos no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la exclusión o la limitación anterior quizás no se aplique a usted.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea las instrucciones de manejo cuidadosamente. El incumplimiento de las instrucciones de manejo anulará esta garantía.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.

Me Gusta en Facebook en [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en [www.pinterest.com / nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

