

# CRANK CHOP MODE D'EMPLOI

## CONTENU

- A. RÉCIPIENT AVEC BASE ANTIDÉRAPANTE
- B. COUVERCLE ET MANIVELLE
- C. LAMES TRANCHANTES ROTATIVES
- D. COUVERCLE DE PROTECTION DES LAMES



Ouvrez le couvercle ( B ) et déposez les aliments dans le récipient ( A ). Coupez les aliments assez petits pour qu'il y ait suffisamment de place entre eux et les lames rotatives ( C ). Coupez les oignons, carottes et pommes de terre en quartiers avant de les déposer dans le récipient et pour obtenir des résultats optimaux, ne remplissez le récipient qu'à moitié seulement.

Fermez le couvercle, placez une main dessus pour maintenir fermement le récipient sur la surface de travail tandis que vous tirez sur la manivelle.

Plus vous tirez sur la manivelle, plus les aliments seront hachés finement. Lorsque vous avez terminé, retirez les lames et placez-les dans leur couvercle protecteur (D).

## NETTOYAGE

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle sauf le couvercle (B) que vous devez rincer à l'eau et essuyer avec une éponge ou un linge humide. N'immergez pas le couvercle dans l'eau. Si le mécanisme est plongé dans l'eau, désassemblez-le et laissez-le sécher avant de le réassembler.

Le bol et les lames rotatives vont dans le panier supérieur du lave-vaisselle ou peuvent être rincer sous l'eau. Tenez toujours les lames par la base blanche et placez-les immédiatement dans leur couvercle protecteur (D) lorsqu'elles sont propres.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Les 3 lames de la base sont tranchantes. Pour éviter les blessures, veuillez faire preuve de prudence lorsque vous utilisez et nettoyez les lames.
- Ne tenez jamais la base par les lames.
- Tenez toujours la base blanche lorsque vous enlevez les lames, les placez dans le récipient, les nettoyez sous l'eau et les placez base vers le haut dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Ne laissez pas le bloc-lames rotatif dans l'évier avec d'autres plats afin d'éviter les blessures.
- Rangez toujours le bloc-lames dans le couvercle protecteur, placez-le ensuite dans le récipient puis fermez le couvercle.
- Tenez toujours le récipient fermement d'une main afin de le maintenir solidement sur la surface de travail lorsque vous tirez sur la manivelle avec l'autre main.
- Le hachoir Crank Chop ne doit jamais être utilisé par des enfants ou des personnes ayant un handicap.
- Rangez le hachoir Crank Chop hors de la portée des enfants.
- Ne faites pas fonctionner le hachoir Crank Chop quand le récipient est vide.
- Ne mettez pas vos mains dans le récipient et ne touchez pas aux lames rotatives.
- N'utilisez pas le hachoir Crank Chop s'il est endommagé.

Supertek Canada Inc.

Mont-Royal, QC H4T 1X2

Service à la clientèle: 1-800-304-8354

## RECETTES

### Guacamole à l'ail

#### Ingrédients :

- 1 avocat
- 3 gousses d'ail
- 1/4 c. à table de sel
- 1/2 tomate
- 1/2 oignon
- 1 piment chipotle avec sauce adobe
- 4 branches de coriandre

#### Étapes :

1. Pelez l'avocat, retirez son noyau et déposez-le dans le récipient avec les 3 gousses d'ail, la 1/2 tomate, le piment chipotle avec sauce adobe et les feuilles de coriandre.
2. Écrasez la lime dans le bol, ajoutez sel et poivre et fermez le couvercle. Tirez environ 10 à 15 fois sur la manivelle ou jusqu'à consistance désirée. Savourez !

### Omelette complète

#### Ingrédients :

- 3 oeufs
- 1/4 t de lait
- 1/4 de poivron vert tranché
- 1 petite carotte
- 1 oignon vert
- 3 champignons blancs
- 1 saucisse à hot-dog
- 1 tranche de fromage

#### Étapes :

1. Préparez et déposez le poivron vert, la carotte, l'oignon vert, les 3 champignons et la saucisse à hot-dog dans le récipient Crank Chop.
2. Ajoutez un peu de sel et poivre, fermez le couvercle et tirez 3 fois.
3. Versez le contenu dans une poêle et faites cuire à faible intensité pendant environ 10 minutes.
4. Fouettez le lait et les 3 oeufs dans un petit bol. Versez dans la poêle et faites cuire à température moyenne pendant environ 4 minutes ou jusqu'à ce que l'omelette soit cuite.
5. Versez la carotte, l'oignon, les champignons et la saucisse à hot-dog sur l'omelette, ajoutez le fromage et faites-le fondre avant de servir.

### Salade de chou philippine

#### Ingrédients :

- 1/1 chou rouge
- 1 petite carotte
- 1/4 de petit oignon rouge
- 2 c. à table de mayonnaise
- 1 c. à thé de vinaigre blanc
- 1 c. à table de jus de citron
- 2 c. à table de sucre
- Pincée de sel et de poivre au goût
- 2 c. à table de lait entier ou à faible teneur en gras

#### Étapes :

1. Déposez tous les ingrédients dans le hachoir Crank Chop en vous assurant de les couper pour qu'ils entrent dans le récipient.
2. Tirez environ 5 à 8 fois ou jusqu'à consistance désirée et servez.

### Salsa à l'ananas

#### Ingrédients :

- 1/2 ananas en morceaux
- 1 1/2 tomate
- 1/4 de petit oignon
- 3 gousses d'ail
- 1/2 piment jalapeno
- Sel et poivre au goût
- 1/2 t de coriandre
- 1 c. à table de jus de lime
- 1/4 de poivron rouge doux
- 1 sac de croustilles de maïs

#### Étapes :

1. Déposez tous les ingrédients dans le hachoir Crank Chop.
2. Fermez le couvercle et tirez environ 15 à 20 fois ou jusqu'à consistance désirée.
3. Ajoutez du sel et du poivre au goût et servez dans un bol avec des croustilles

### Boisson glacée au chocolat blanc et à la noix de coco

#### Ingrédients :

- 1 t de glace
- 1/4 de jus de coco
- 4 c. à table de chocolat blanc
- 2 c. à table de lait

#### Étapes :

1. Déposez la glace dans le hachoir Crank Chop et tirez 20 fois ou jusqu'à ce qu'elle soit concassée.
2. Ajoutez le jus de noix de coco, le chocolat blanc et le lait. Tirez environ 10 fois et servez !
3. Facultatif : Ajoutez du sherry pour en faire une boisson pour les adultes.