



Apple Peeler



The Apple Peeler removes only the skin of the fruit.
It eliminates waste that hand peeling invariably creates.

It is perfect for peeling large quantities of apples
because of its efficient design and ease of use.

*Contrairement à un couteau, l'éplucheur de pomme n'enlève que
la pelure de la pomme, et réduit ainsi le gaspillage.
En plus d'être attrayant, l'éplucheur de pomme est facile à utiliser.
C'est l'outil idéal pour peler de grandes quantités de pommes.*



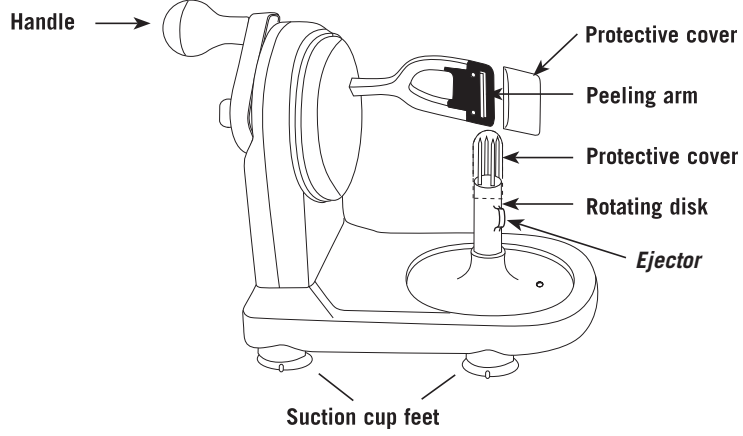
Éplucheur de pomme



INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE

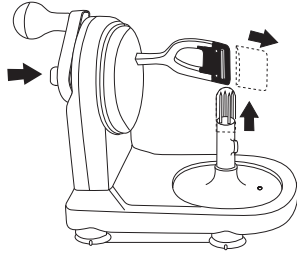
Please read the following instructions prior to operation.

Step 1 : Identify individual operating parts.



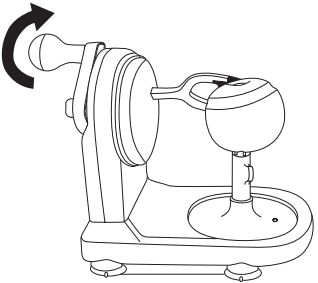
Step 2

Anchor suction cup feet on a smooth, flat surface. To install the handle, click to lock. Carefully remove protective plastic covers from steel prongs and peeling blade.



Step 3

Turn handle so that the peeling blade lines up at the bottom of the steel prongs mechanism. Mount apple on machine by pushing base of apple into the steel prongs as shown.



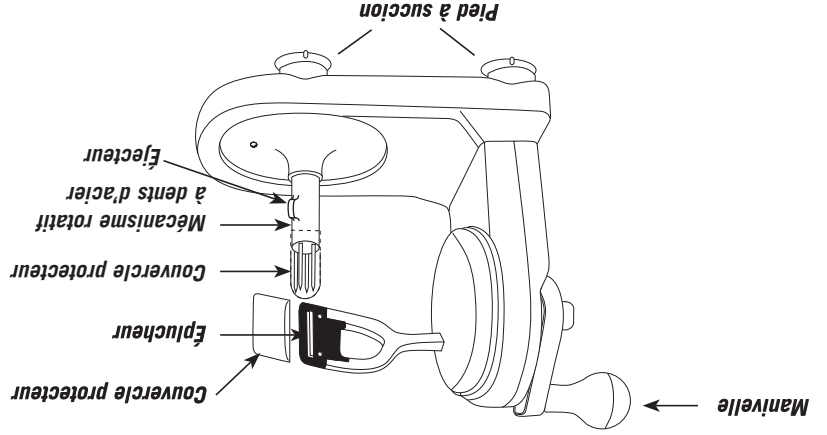
Step 4

To peel an apple, gently turn handle clockwise to begin peeling. Continue turning until the peeling arm has turned a full 360 ° back to its original position.

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN

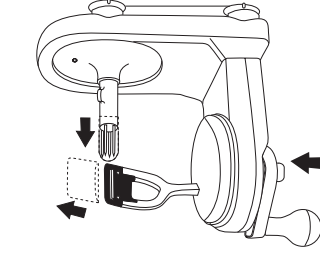
Veuillez lire attentivement ce qui suit avant d'utiliser l'éplucheur.

Étape 1 : Repérez chacune des parties de l'éplucheur.



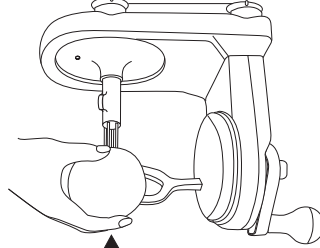
Étape 2

Fixez le pied à suction sur une surface droite et lisse. Pour installer la manivelle, cliquer pour bloquer. Retirez avec précaution les couvercles protecteurs de plastique protégeant le mécanisme rotatif à dents d'acier et l'éplucheur.



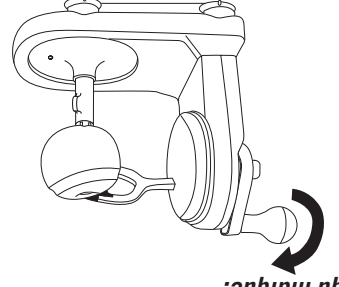
Étape 3

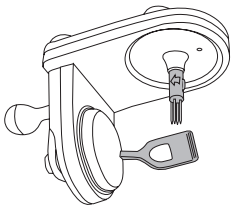
En tournant la manivelle, alignez la lame de l'éplucheur au bas du mécanisme rotatif en acier. Enfoncez la pomme dans les dents d'acier, par la base, tel qu'indiqué.



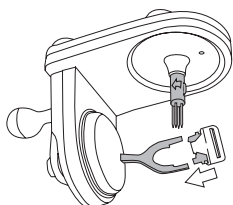
Étape 4

Pour peler une pomme, tournez doucement la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Tournez jusqu'à ce que la lame de l'éplucheur ait fait un tour complet de 360 ° et soit revenue à sa position de départ.

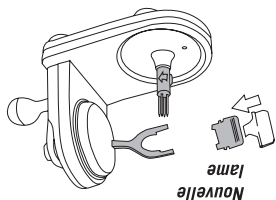




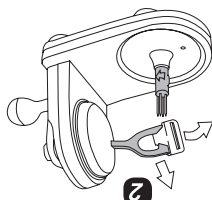
6. Votre épilucheur est maintenant prêt à être utilisé.



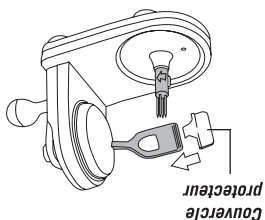
5. Remplacez la nouvelle tête et assurez-vous qu'elle soit bien fixée.



4. Insérez le couvercle protecteur sur la nouvelle lame.



3. Retirez la tête de « Y » afin de relâcher le bras en forme de « Y ».



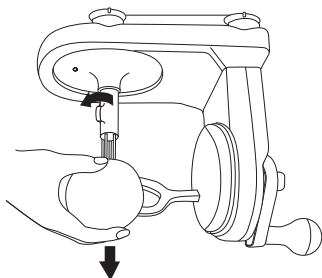
1. Insérez le couvercle protecteur de la lame.

MISE EN GARDE

La lame de l'épilucheur est extrêmement tranchante. Ne retirez la pomme qu'au moment où la lame est alignée avec le mécanisme rotatif à dents d'acier. Tenir les doigts éloignés de l'épilucheur durant l'opération.

Pour changer la lame :

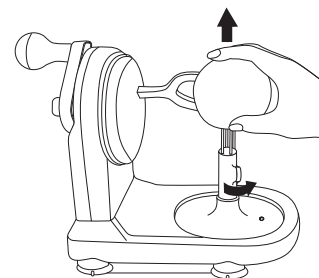
Étape 6
Rincez les dents d'acier et l'épilucheur sous le robinet, puis séchez prudemment avec un ling. Nettoyez toute autre partie souillée avec une éponge humide puis séchez. Ne mettez pas l'appareil dans un lave-vaisselle. Avant de ranger, remettez les couvercles protecteurs sur le mécanisme rotatif à dent d'acier et sur l'épilucheur. Rangez hors de la portée des enfants.



Étape 5
Tourner l'éjecteur pour retirer la pomme pelée.

Step 5

Switch the knob to eject the peeled apple.



Step 6

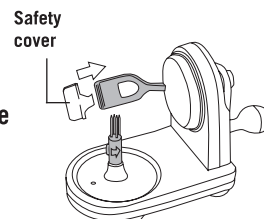
Rinse steel prongs and peeling blade under running water and dry with a kitchen towel. Wipe other soiled areas with a sponge and dry. Do not place unit in dishwasher. Replace steel prongs and peeling blade protective covers when not in use. When storing, keep out of reach of children.

To change peeling blade:

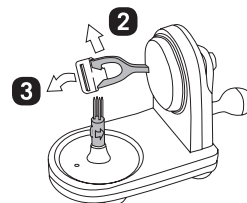
CAUTION

Peeling blade is extremely sharp. Remove apple only when peeling blade is aligned with steel prongs. Do not place fingers in peeling area during operation.

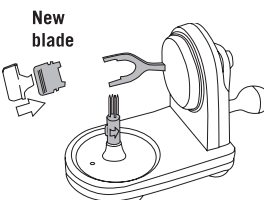
1. Insert safety cover on the peeling head before removing.



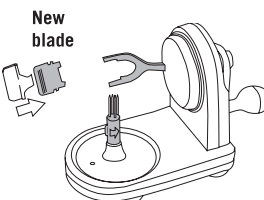
2. Pull up the Y-shape arm to release the peeling head.



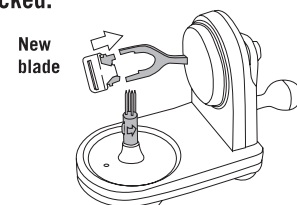
3. Remove the old peeling head from the Y-shape arm.



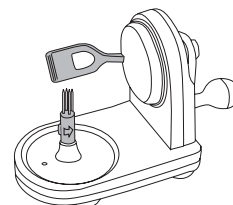
4. Insert safety cover on the new peeling head.



5. Push the new peeling head into Y-shape arm until it is safely locked.



6. The Apple Peeler is now ready.



Recettes avec des pommes

TARTE AUX POMMES

- 3/4 à 1 t. (175 à 250 ml) de sucre
- 1 c. t. (5 ml) de cannelle ou de muscade
- 2 abaissees de tarte (1 pour le dessous, 1 pour le dessus)
- 6 à 7 pommes pelées et coupées en morceaux

Préchauffer le four à 218 °C (425 °C). Mélanger le sucre et la cannelle. Saupoudrer ce mélange sur les pommes et brasser légèrement. Déposer dans l'abaisse. Parsemer de quelques noisettes de beurre. Couvrir la garniture de la deuxième abaisse et faire des fentes. Sceller, puis pincer les rebords. Afin d'éviter que les abaissees ne brunissent trop, les recouvrir de papier d'aluminium de 3,5 cm. Cuire de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que l'abaisse soit dorée à point et que les pommes soient cuites (vérifier à l'aide d'une fourchette). Servir tiède ou froide. Au goût, garnir de crème fraîche, fouettée ou glacée.

NOTE : Pour l'abaisse, préparez votre recette préférée ou achetez à l'épicerie des abaissees prêtes à être utilisées.

CROUSTADE AUX POMMES

- 7 à 8 pommes à cuisson, pelées
- Jus de citron
- 2/3 t. (165 ml) de farine
- 1 t. (250 ml) de cassonade
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle
- 1/2 t. de beurre (125 ml)
- 1/2 t. (125 ml) de gruau à cuisson rapide (facultatif)

Couper les pommes en tranches et les déposer dans un moule graissé de 18 cm x 18 cm. Arroser de jus de citron. Faire la croustade en brisant ensemble, avec les doigts, les ingrédients suivants : farine, cassonade, cannelle, et beurre. Déposer sur les pommes. Saupoudrer de gruau, si désiré. Cuire à 177 °C (350 °F) durant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient cuites.

FARCE AUX POMMES

- 4 t. (1 litre) de pommes à cuisson, pelées et coupées en morceaux
- 4 t. (1 litre) de petits morceaux de pain rassis
- 1 gros oignon, haché
- 1 t. (250 ml) de céleri, haché
- 2 oeufs battus
- 1 c. t. (5 ml) de sel
- 1 c. t. (5 ml) d'épices à volaille ou de margarine

Faire fondre le beurre dans une grande casserole. Ajouter l'oignon, le céleri et les pommes. Cuire ce mélange durant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres. Ajouter les morceaux de pain, les oeufs battus, les épices à volaille et le sel. Bien mélanger.

Apple Recipes

APPLE PIE

- 3/4 to 1 cup (175ml to 250 ml) sugar
- 1 1/2 tbsp (22 ml) butter
- 1 tsp (5 ml) cinnamon or nutmeg
- 1 pastry-lined pie and top crust
- 6 to 7 apples, cut and peeled

Heat oven to 425 °F (218 °C) (hot). Mix sugar and cinnamon. Mix lightly through apples. Heap up in pastry-lined pie pan. Dot with butter. Cover pie with top crust, cut slits, seal and flute. Cover edge with 1 1/2" strip of aluminum foil to prevent excessive browning. Bake 50 to 60 minutes, or until crust is nicely browned and apples are cooked through (test with fork). Serve warm or cold... may be topped with cream, whipped cream or ice cream.

NOTE: Make pie crusts according to your favorite recipe or purchase separately from your local supermarket.

APPLE CRISP

- 7 or 8 baking apples peeled
- Juice from 1 lemon
- 2/3 cup (165 ml) flour
- 1 cup (250 ml) brown sugar
- 1 tsp (5 ml) cinnamon
- 1/2 cup (125 ml) butter
- 1/2 cup (125 ml) quick cooking oatmeal (optional)

Slice baking apples and put in a 18 cm x 18 cm (7" x 7") buttered pan. Sprinkle with the juice of 1 lemon. Mix together to form a crumb texture: flour, brown sugar, cinnamon and butter. Sprinkle chopped oatmeal on top if desired. Bake at 350 °F (177 °C) for approximately 30 minutes or until apples are soft.

APPLE STUFFING

- 4 cups (1 litre) cut and peeled baking apples
- 4 cups (1 litre) fresh bread crumbs
- 1 large onion, chopped
- 1 cup (250 ml) chopped celery
- 2 eggs
- 1 tsp (5 ml) salt
- 1 tsp (5 ml) poultry seasoning
- 4 tbsp (60 ml) butter or margarine

In a large saucepan melt butter. Add onions, celery and apples. Cook until tender, about 10 minutes. Mix in bread crumbs, 2 eggs, salt and seasoning.



MADE IN CHINA FOR / *FABRIQUÉ EN CHINE POUR:*
ATLANTIC PROMOTIONS INC. / *LES PROMOTIONS ATLANTIQUES INC.*
LONGUEUIL (QUEBEC) J4G 1V6

*STARFRIT IS A REGISTERED TRADEMARK OF ATLANTIC PROMOTIONS INC.
*STARFRIT EST UNE MARQUE DÉPOSÉE DE LES PROMOTIONS ATLANTIQUES INC.
© COPYRIGHT 2013 ALL RIGHTS RESERVED / TOUS DROITS RÉSERVÉS