

STARFRIT

Apple Peeler



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

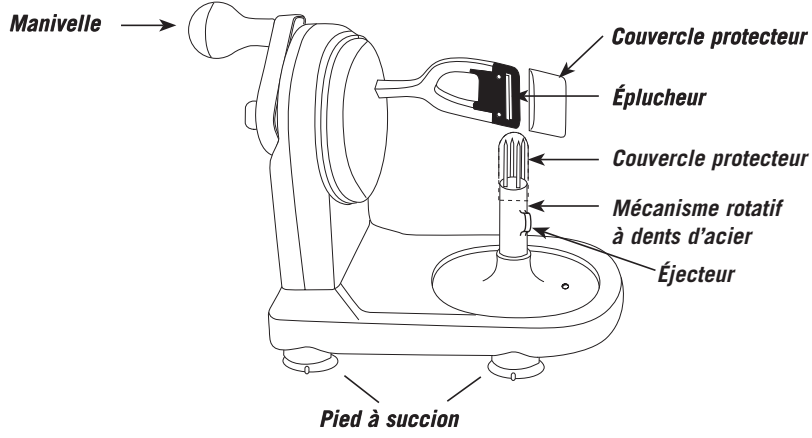
It is perfect for peeling large quantities of apples because of its efficient design and ease of use.

Learn more about kitchen and kitchenware on our website.

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN

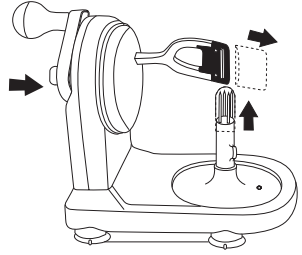
Veillez lire attentivement ce qui suit avant d'utiliser l'éplucheur.

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



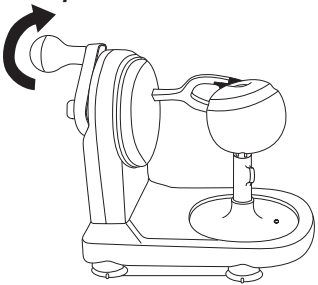
Étape 2

Fixez le pied à succion sur une surface droite et lisse. Pour installer la manivelle, cliquer pour barrer. 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.



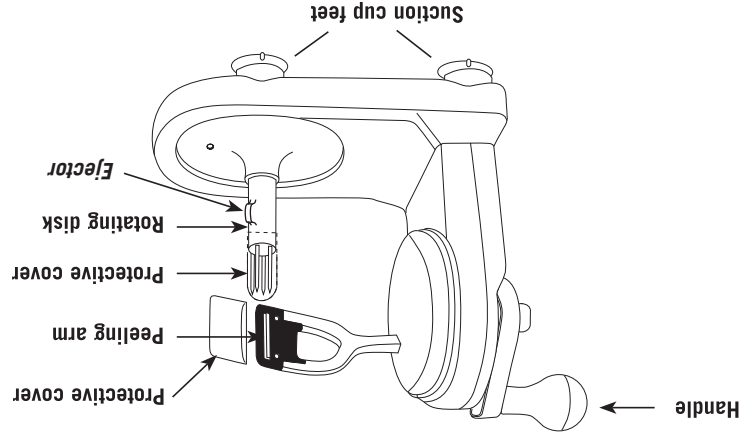
Étape 4

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.

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE

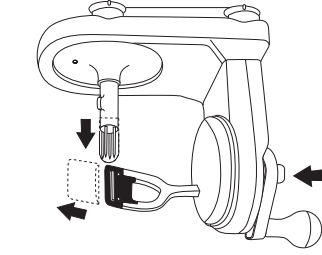
Please read the following instructions prior to operation.

Step 1 : Identify individual operating parts.



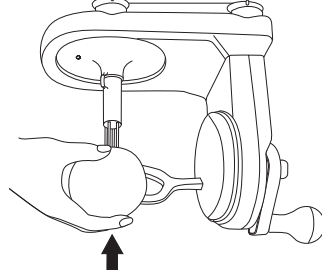
Step 2

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.



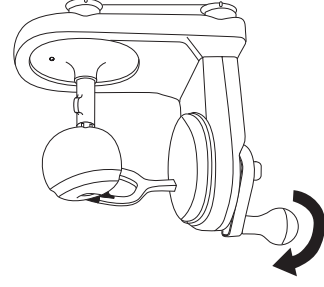
Step 3

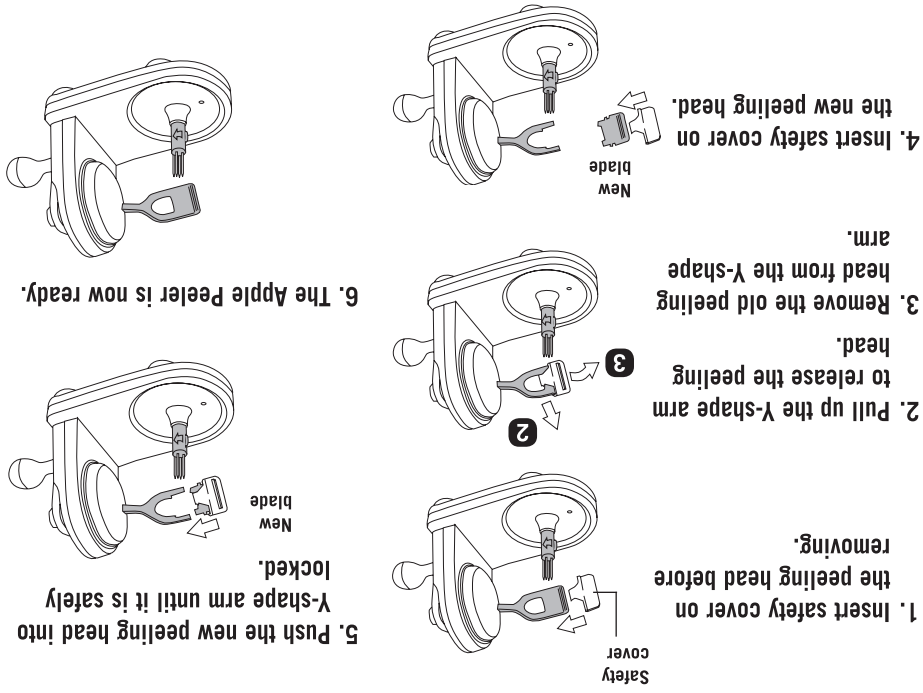
Turn handle so that the peeling blade lines up at the bottom of the steel prongs mechanism. Mount apple on machine by pushing base of apple into the steel prongs as shown.



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.

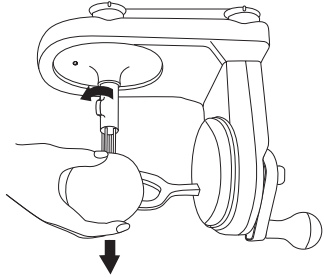




CAUTION
 Peeling blade is extremely sharp. Remove apple only when peeling blade is aligned with steel prongs. Do not place fingers in peeling area during operation.

To change peeling blade:

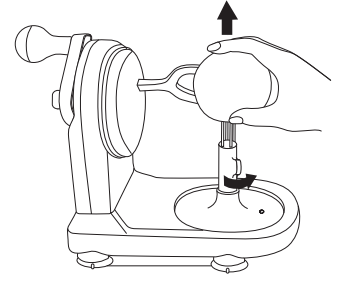
Step 6
 Rinse steel prongs and peeling blade under running water and dry with a kitchen towel. Wipe other soiled areas with a sponge and dry. Do not place unit in dishwasher. Replace steel prongs and peeling blade protective covers when not in use. When storing, keep out of reach of children.



Step 5
 Switch the knob to eject the peeled apple.

Étape 5

Tourner l'éjecteur pour retirer la pomme pelée.



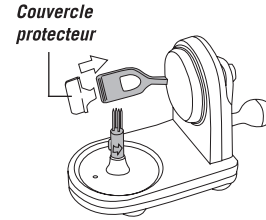
Étape 6

Rincez les dents d'acier et l'éplucheur sous le robinet, puis asséchez prudemment avec un linge. Nettoyez toute autre partie souillée avec une éponge humide puis asséchez. 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'éplucheur. Rangez hors de la portée des enfants.

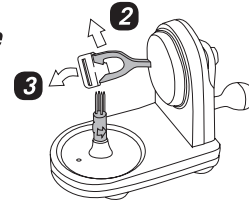
Pour changer la lame :

MISE EN GARDE
 La lame de l'éplucheur 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'éplucheur durant l'opération.

1. Insérez le couvercle protecteur de la lame.

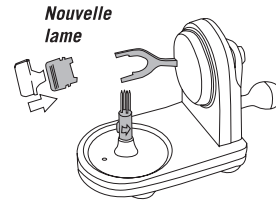


2. Écartez le bras en forme de «Y» afin de relâcher la tête.



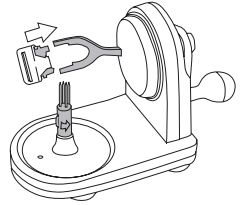
3. Retirez la tête.

4. Insérez le couvercle protecteur sur la nouvelle lame.

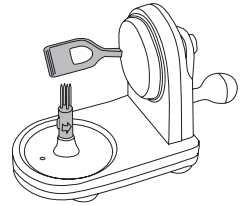


5. Remplacez la nouvelle tête et assurez-vous qu'elle soit bien fixée.

Nouvelle lame



6. Votre éplucheur est maintenant prêt à être utilisé.



Apple Recipes

APPLE PIE

- 3/4 to 1 cup (175ml to 250 ml) sugar
- 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 1/2" 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
- 2 eggs
- 1 tsp (5 ml) salt
- 1 tsp (5 ml) poultry seasoning
- 1 large onion, chopped
- 4 cups (1 litre) fresh bread crumbs
- 4 tbsp (60 ml) butter or margarine
- 1 cup (250 ml) chopped celery

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

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
- 6 à 7 pommes pelées et coupées en morceaux
- 1 1/2 c. à table (22 ml) de beurre
- 2 abaisses de tarte (1 pour le dessous, 1 pour le dessus)

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 abaisses 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 abaisses 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, canelle, 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
- 4 c. à table (60 ml) de beurre 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.