

Starfrit

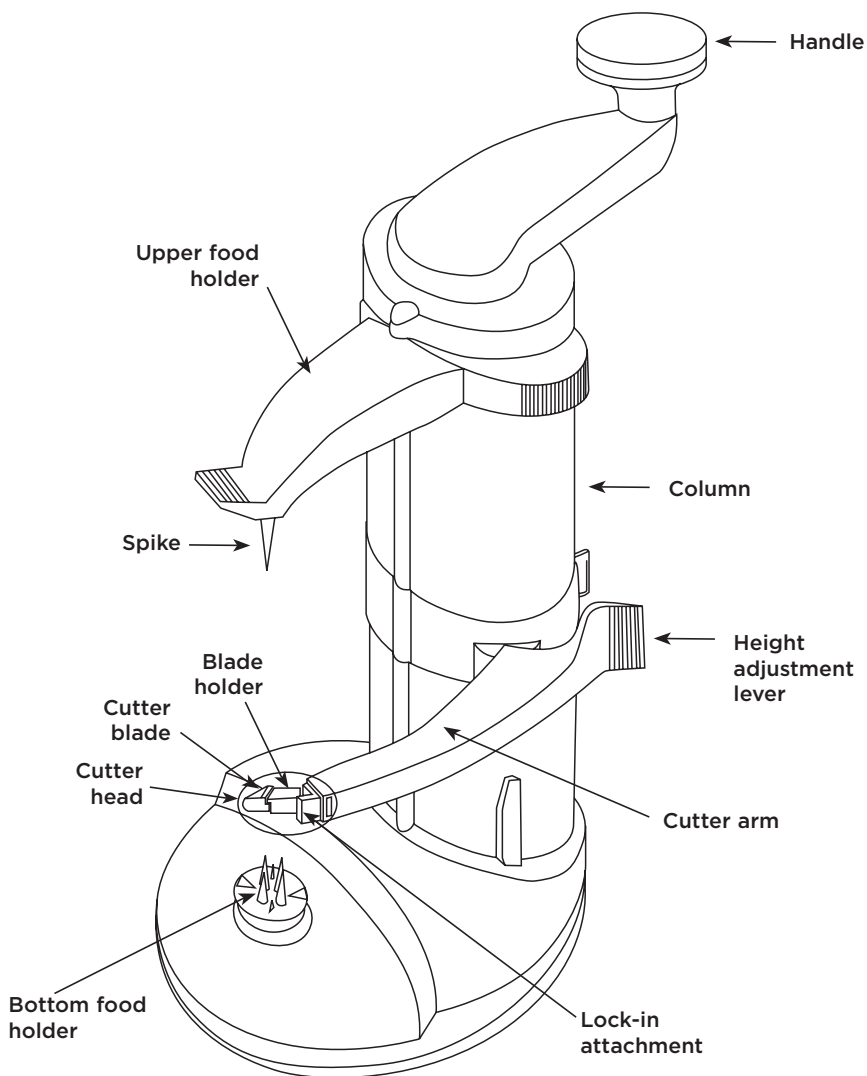


INSTRUCTIONS FOR USE
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES DE USO

P.2
P.5
P.8

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE

Please read the following instructions prior to operation.



Peeling potatoes is quick and easy with Rotato. It peels just the skin without wasting any of the nutritious part of the vegetable. Rotato is simple and safe to operate. Its non-slip base holds securely to the counter or other work surfaces. Rotato comes with a little plastic knife, stored conveniently under the base. It's specially designed for easy removal of potato eyes or other blemishes. It makes peeling all kinds of fruits and vegetables easy and effortless. Rotato...the indispensable kitchen tool!

HELPFUL HINTS

Before peeling, put a paper towel beneath the Rotato to catch peelings. When choosing foods to be peeled, choose fruits and vegetables that are firm, blemish free and symmetrically shaped. Fruits or vegetables more than 14 cm tall should be cut in half so the Rotato can grip them firmly.

FOODS TO PEEL

- Potatoes
- Cucumbers
- Apples
- Pears
- Peaches
- Zucchini
- Turnips
- Onions
- Tomatoes
- Radishes
- Kiwis
- Oranges

HOW TO PEEL FRUITS AND VEGETABLES

1. Center the food on the bottom food holder and press gently.
2. Lower the upper food holder so that it grasps the food and holds it securely.
3. Using the height adjustment lever, raise the cutter arm so that it rests on top of food to be peeled. **WARNING: Do not grab cutter blade, it is razor sharp.**
4. While pressing lightly on the upper food holder, turn the handle. The skin peels off in one clean, continuous curl.

HOW TO REMOVE PEELED FOOD

1. Lift upper food holder from food and raise it to the top of the support column.
2. Grasp food and using a gentle back and forth rocking motion, remove food from bottom food holder pulling towards you. Do not yank your fruit or vegetable straight up from the bottom food holder. You don't want to accidentally swing your hand into the holder spike. **WARNING: Do not grab cutter blade, it is razor sharp.**
3. Trim off any deep potato eyes with the little plastic knife. Use the same knife to remove blemishes on fruits and vegetables.

HOW TO CHANGE THE BLADE

Rotato's blades are specially designed to give clean and easy peeling or cutting. When the blade skips or jams, or is excessively clogged, it's time to change blades.

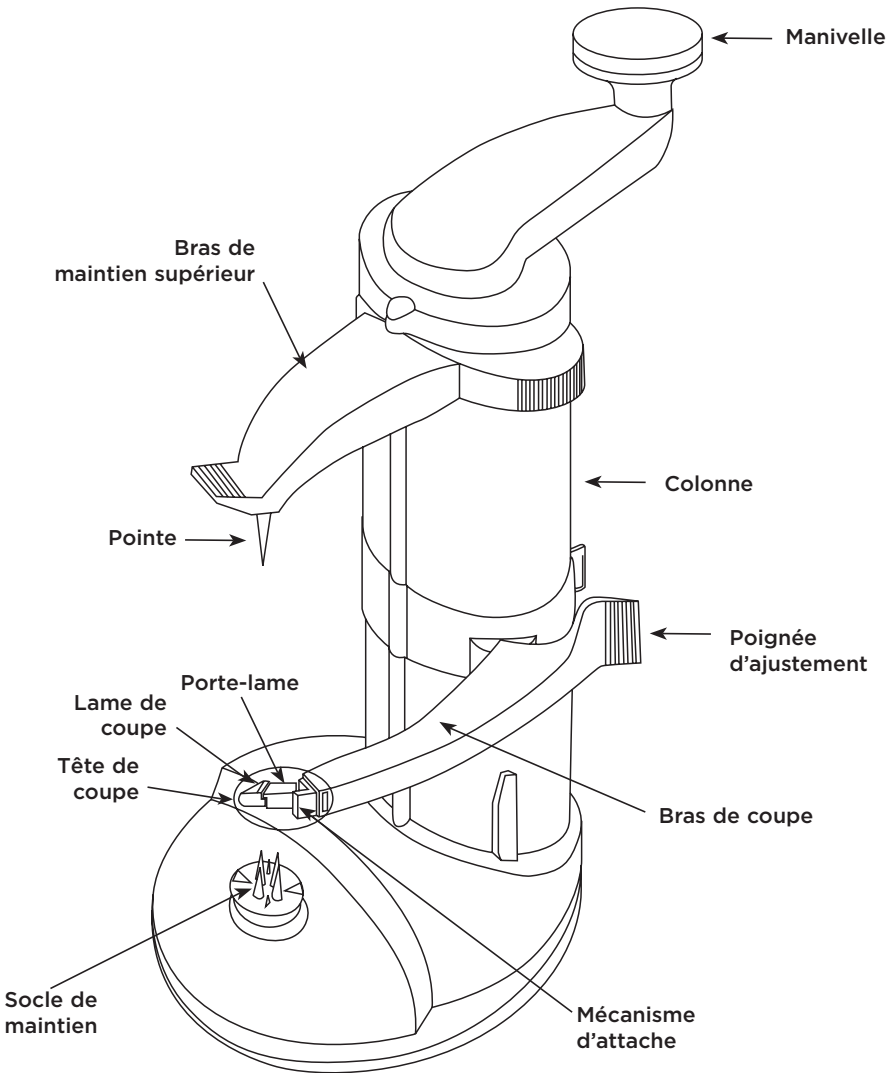
1. Turn the Rotato upside down and open the blade storage compartment located underneath the base. Pry loose the red plastic part, remove one of the new blades.
2. Remove the cutter head by gently pulling the lock-in attachment from the cutter arm.
3. Unlatch and slide the used blade away from the cutter head. Dispose of the used blade using the same precautions taken with a sharp razor.
4. Slide the new blade down the ridge of the blade holder. Make sure the blade is solidly in place before proceeding to the next step.
5. Put the cutter head back on the Rotato by inserting the lock-in attachment into the cutter arm.

FOR EASY CLEANING

Clean your Rotato with a damp, sudsy cloth. Be careful when cleaning the sharp blade.

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN

Veillez lire attentivement ce qui suit avant d'utiliser le Rotato.



L'épluchage de pommes de terre se fait en un tour de main avec Rotato ! Il n'enlève que la pelure et met ainsi fin au gaspillage de nourriture. Rotato est facile et sécuritaire à opérer. Sa base antidérapante le maintient en place. Il est équipé d'un petit couteau en plastique situé sous la base de l'appareil, idéal pour enlever les yeux de pommes de terre en un simple mouvement. Le Rotato sert également à peler vos fruits et légumes favoris rapidement et presque sans effort. Le Rotato...l'outil indispensable dans votre cuisine!

CONSEILS PRATIQUES

Avant de peler les fruits et légumes, placer une serviette de papier ou une assiette sous le Rotato afin de recueillir les pelures.

Choisir de préférence des fruits et légumes non endommagés, à chair ferme et de forme symétrique. Les fruits et légumes d'une longueur supérieure à 14 cm doivent être coupés afin d'être adéquatement maintenus par le Rotato.

FRUITS & LÉGUMES À PELER

- Pommes de terre
- Concombres
- Pommes
- Poires
- Pêches
- Courgettes
- Navets
- Oignons
- Tomates
- Radis
- Kiwis
- Oranges

COMMENT PELER LES FRUITS ET LÉGUMES

1. Piquer le fruit ou le légume sur le socle de maintien à la base du Rotato.
2. Abaisser le bras de maintien supérieur et enfoncer sa pointe au centre du fruit ou du légume. Ceci le fixera en place.
3. Faire glisser le bras de coupe vers le haut de la colonne à l'aide de la poignée. Placer la tête de coupe au sommet du fruit ou du légume. **ATTENTION! Ne jamais saisir la lame de coupe. Elle est très tranchante.**
4. Tout en appuyant sur le bras de maintien supérieur, tourner la manivelle et la pelure du fruit ou du légume s'enlèvera en une spirale continue.

COMMENT RETIRER LES FRUITS ET LÉGUMES PELÉS

1. Faire glisser le bras de maintien supérieur jusqu'en haut de la colonne.
2. Saisir le fruit ou le légume et le tirer vers vous avec un léger mouvement de va-et-vient. Ne pas tirer le fruit ou le légume droit vers le haut afin d'éviter de vous blesser la main sur la pointe du bras de maintien supérieur. **ATTENTION! Ne jamais saisir la lame de coupe. Elle est très tranchante.**
3. Enlever les yeux de la pomme de terre pelée à l'aide du petit couteau de plastique. Utilisez-le aussi pour enlever les imperfections ainsi que la pelure aux extrémités des fruits et légumes.

COMMENT CHANGER LA LAME

Les lames du Rotato ont été spécialement conçues de façon à ce que leur coupe soit nette. Il est temps de changer la lame de coupe sur votre appareil lorsqu'elle saute, se bloque ou bourre excessivement.

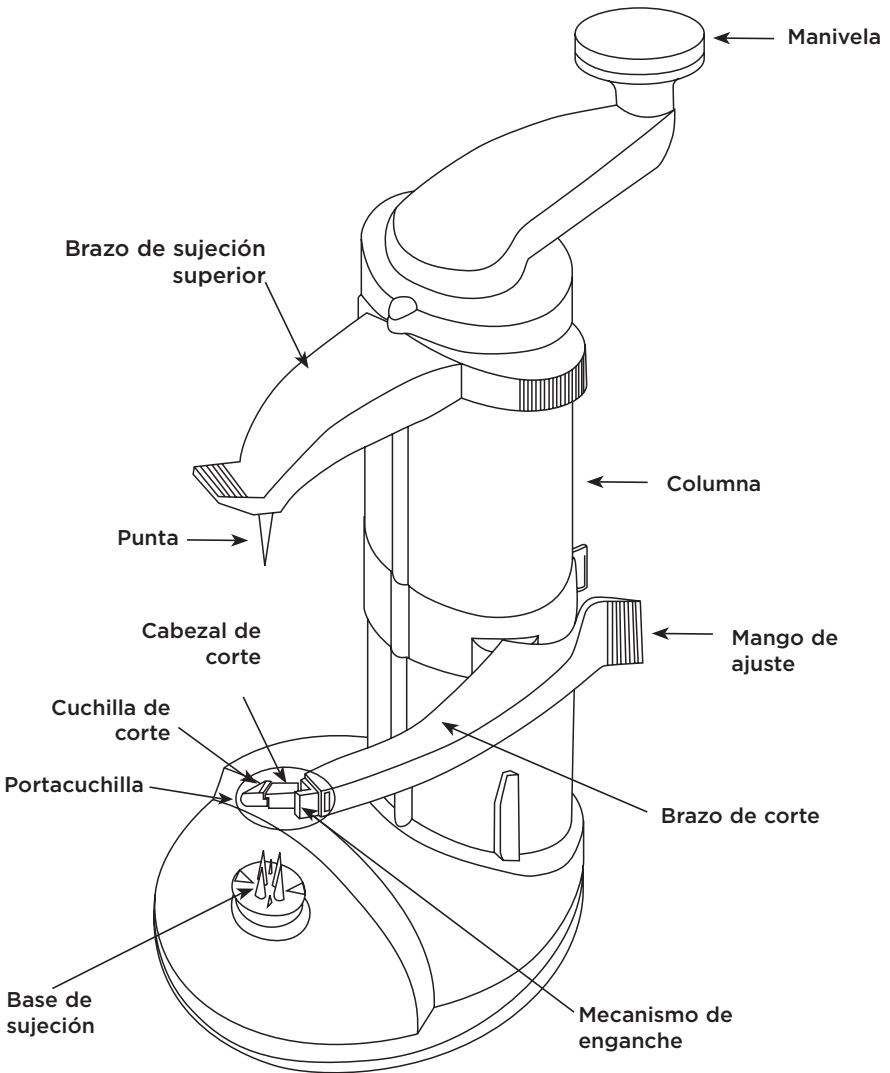
1. Retourner le Rotato pour ouvrir le compartiment de rangement des lames de rechange intégré à la base de l'appareil. Extraire l'une des lames de coupe neuves en la tenant par le plastique rouge.
2. Enlever la tête de coupe du bras de coupe en tirant légèrement sur le mécanisme d'attache.
3. Écarter le petit levier rouge et faire glisser la lame de coupe usagée afin de la dégager du porte-lame. Jeter la lame de coupe avec les mêmes précautions que pour une lame de rasoir.
4. Faire glisser le porte-lame le long du bord de la lame de coupe neuve. S'assurer qu'elle soit correctement et solidement mise en place avant de passer à l'étape suivante.
5. Replacer la tête de coupe sur le Rotato en insérant le mécanisme d'attache dans le bras de coupe.

NETTOYAGE

Nettoyer le Rotato à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse tout en faisant très attention à la lame de coupe.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Lea las siguientes instrucciones antes de empezar a usarlo.



Pelar papas con Rotato es rápido y sencillo. Pela sólo la cáscara sin perder ninguna parte nutricional del vegetal. Rotato es fácil de usar y seguro. Hasta un niño puede utilizarlo. Su base antideslizante mantiene seguro el aparato en la mesa u otra superficie de trabajo. Rotato viene con un pequeño cuchillo de plástico almacenado convenientemente debajo de la base. Está especialmente diseñado para quitar fácilmente los ojos de la papa u otras imperfecciones. Rotato sirve para pelar cualquier tipo de frutas y verduras de manera rápida y sin esfuerzo. Rotato...el utensilio indispensable para su cocina.

CONSEJOS UTILES

Antes de pelar, ponga una servilleta de papel debajo del Rotato para recoger las cáscaras. Al elegir los alimentos que serán pelados, elija frutas y verduras que sean firmes, sin manchas y de forma simétrica. Frutas o verduras con más de 14 cm de altura deberán ser cortadas por la mitad para que el Rotato pueda agarrarlo con firmeza.

ALIMENTOS QUE PUEDE PELAR.

- Papas
- Pepinos
- Manzanas
- Peras
- Duraznos
- Nabos
- Cebollas
- Tomates
- Rábanos
- Kiwis

COMO PELAR FRUTAS Y VERDURAS

1. Centre la comida en el sujetador de alimentos superior y presione suavemente
2. Baje el sujetador de alimentos e inserte su punta en la fruta o verdura, eso lo mantendrá segura.
3. Utilizando la palanca de ajuste de altura, levante el brazo de corte para que se apoyen los alimentos que serán pelados. **CUIDADO! No agarrar la cuchilla de corte....esta muy afilada!**
4. Ejerciendo una ligera presión en el soporte de alimentos superior gire la manivela. La cáscara de la fruta o verdura se despega de manera continua en espiral.

COMO SACAR LAS FRUTAS Y VERDURAS

1. Levante el sujetador de alimentos superior de alimentos y eleve a la parte superior de la columna de soporte.
2. Sujete la fruta o verdura, realice un movimiento de balanceo hacia atrás y adelante hacia usted. No extraer la fruta o verdura directamente hacia arriba para evitar herir su mano con la punta del brazo del sujetador de alimentos. **ADVERTENCIA: No agarrar la cuchilla de corte....esta muy afilada!**
3. Corte los ojos o imperfecciones de su papa pelada con el cuchillo pequeño de plástico.

COMO CAMBIAR LA CUCHILLA

Las cuchillas del Rotato han sido especialmente diseñadas para dar un corte o pelado limpio y fácil. Cuando la cuchilla se sale, se bloquea o se obstruye de manera excesiva, entonces ya es hora de cambiarla.

1. Gire el Rotato boca abajo y abra el compartimiento de almacenamiento de cuchillas de repuesto ubicado en la base y extraiga una de las cuchillas nuevas. (Parte roja)
2. Remueva el cabezal de corte tirando suavemente el accesorio de lock-in del brazo de corte.
3. Desenganche y deslice la cuchilla usada lejos del cabezal de corte. Deseche la cuchilla usada con el mismo cuidado que maneja con una hoja de afeitar.
4. Deslice la nueva cuchilla en el portacuchilla ubicada en el accesorio lock-in del brazo de corte. Asegúrese de que la hoja esté sólidamente en su lugar antes de proceder al siguiente paso.
5. Vuelva a colocar el cabezal de corte en el Rotato e inserte el accesorio lock-in del brazo de corte.

LIMPIEZA

Limpie su Rotato con un trapo húmedo con agua y jabón. Tenga cuidado cuando limpie la cuchilla de corte.

! WARNING SHARP BLADES

■ Be careful when using and washing this item to avoid injuries.

! ATTENTION LAMES TRANCHANTES

■ Utiliser avec soin lors de l'utilisation et du nettoyage afin d'éviter les blessures.

! CUIDADO CUCHILLAS AFILADAS

■ Utilizar con cuidado durante su uso y limpieza para evitar las heridas.

SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

www. Starfrit.com

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE
POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !



www.facebook.com/starfrit

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**