Starfrit

THE ORIGINAL
ROTATO® EXPRESS
L'ORIGINAL

INSTRUCTIONS FOR USE & RECIPES BOOKLET **P.2**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES **P.13**
INSTRUCCIONES Y RECETAS **P.24**

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Milliamps. (mA)
093209	6	500

IMPORTANT SAFEGUARDS

(Read the instructions before use)

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, serious personal injury and/or property damage:

A. To protect against electric shock, do not immerse, adaptor, plug or product in water or expose to other liquids.

B. Keep the appliance out of the reach of children and person with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.

C. Do not operate the product if the adaptor is damaged, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Please call the customer service number provided in this user manual.

D. Always disconnect the adaptor from the appliance when not in use, before changing parts, cleaning or moving the appliance.

E. Do not plug or unplug the adaptor into/from the electrical outlet with a wet hand.

F. Connect the adaptor to an easily accessible outlet so that the appliance can be disconnected immediately in the event of an emergency.

G. Do not use attachments not recommended or not sold by the product manufacturer.

H. Do not use with programmable device

I. This product is intended for indoor, non-commercial use. Do not use outdoors or for any other purpose.

J. Do not use appliance for anything other than its intended use.

K. Do not allow the adaptor cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.

L. Do not place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven or microwave oven.

M. Always use the appliance on a flat, level, stable surface.

N. Blade is sharp, always pull away the cutter arm before placing the vegetable/fruit on the vegetable holder. The spike on the upper food holder is sharp; handle with care.

O. Batteries must be removed from the appliance before it is discarded and should be disposed of safely and in accordance with national regulations.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

ELECTRICAL ADAPTOR

As an alternative to batteries (not included), an electrical adaptor (included) can be plugged in the back of the unit. Always select a 6.0 Volt, 500 mA adaptor with the input / output polarity as follows: - ⟶ (• ⟶ +. When not in use, unplug the adaptor.

BEFORE FIRST USE

(Read the instructions before use)

WARNING: Blades are sharp, handle with care.

A. Remove all packaging material. Dispose of packaging.

B. Remove the bottom food holder using the plastic knife **FIG 1** stored in the compartment under tthe appliance **FIG 2**.

FIG 1

FIG 2

C. Wash the food pusher in hot soapy water or place in the dishwasher. Dry thoroughly.

D. Wipe the appliance with a damp cloth and dry thoroughly.
NOTE: Do not immerse the appliance in water or any other liquids.

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Milliamps. (mA)
093209	6	500

TIPS & RECOMMENDED VEGETABLES/FRUITS

NOTE: For better results read the following tips:

- Before peeling, put a paper towel beneath the appliance to catch peelings
- Always use firm, blemish free and symmetrically shaped vegetables/fruits
- Do not use overripe or soft vegetables/fruits. Never use cooked vegetable/fruits.
- Fruits or vegetables more than 14 cm tall must be cut in half so the appliance can grip them firmly.

RECOMMENDED VEGETABLES / FRUITS*		
CUCUMBER	RADISH	TOMATO
ZUCCHINI	KIWI	BEET
EGGPLANT	PEACH	SQUASHE
POTATO	PEAR	ORANGE
SWEET POTATO	APPLE	TURNIP
LIME	LEMON	ONION

*And many more!

Peeling is quick and easy with Rotato Express. It peels just the skin without wasting any of the nutritious part of the vegetable. Rotato Express is simple and safe to operate. Its non-slip base holds t it securely to the counter or other work surface. Rotato Express comes with a little plastic knife, stored conveniently under the base. It's specially designed for easy removal of potato eyes or other blemishes.

TO USE

(Read the instructions before first use)

NOTE: The appliance can operates with a 6V adaptor (included) or with 4 AA batteries (not included)

WARNING: Cutter blade and holder spike are sharp, you must handle with care. Never touch with bare hands.

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 level, raise the cutter arm so that it rests on top of food to be peeled.
   WARNING: Do not grab cutter blade as it is razor sharp!
4. Turn **ON** the appliance by pressing on the red button. The skin peels off in one clean, continuous curl.
   NOTE: The appliance will stop automatically when the cutter arm reaches the bottom.
5. Lift upper food holder from food and raise it to the top of the support column.
6. Grasp food and using a gentle back and forth rocking motion, remove food from bottom food holder pulling towards you.
   NOTE: Do not yank the food straight up from the bottom food holder as the holder spike is sharp.
   WARNING: Always turn **OFF** the appliance before removing/placing food on the food holder
7. Trim off any deep potato eyes with the little plastic knife, conveniently stored underneath the unit **FIG 2**. Use the same knife to remove blemishes on fruits and vegetables **FIG 3**.

FIG 3

HOW TO CHANGE THE BLADE

(Read the instructions before handling the blade)

NOTE: The 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.

WARNING: Blade is razor sharp you must handle with care.

1. Turn the appliance upside down and open the battery compartment located underneath the base. Remove the batteries (if installed) to reach the blade storage compartment and open it. Remove one of the new blades.
   NOTE: Disconnect the adaptor from the appliance and remove the batteries (if installed) prior to changing accessories or touching the blade holder.
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 blade holder. 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.
   NOTE: Make sure the blade is solidly in place before proceeding to the next step.
5. Put the cutter head back on the appliance by inserting the lock- in attachment into the cutter arm.

CLEANING & CARE

WARNING: Disconnect the adaptor from the appliance and remove the batteries (if installed) prior to changing accessories or touching the blade holder.

1. Remove the food holder using the plastic knife stored underneath the appliance. **FIG 1**

FIG 1

WARNING: Do not yank the food holder straight up in a rapid motion as the holder spike is sharp.

2. Wash the food holder in hot soapy water or place in the dishwasher. Dry thoroughly.
   NOTE: Wash after each use

3. Wipe the appliance with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
   NOTE: Do not immerse the appliance in water or any other liquid or place in a dishwasher.

WARRANTY

1-YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The product will be repaired, replaced (parts including blades or entire appliance) or refunded at our sole discretion. Shipping charges may apply.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following:

Negligent use or misuse of the product including failure to clean the product regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or altercation by anyone other than a STARFRIT authorized service agent.

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of Starfrit.
All decisions will be final.

POTATO AND CHEESE CHOWDER

An easy to make soup for those days when you just can't think of what to eat.

INGREDIENTS

- 1 1/2 cups (375 ml) peeled and diced raw potatoes
- 2 cubes chicken bouillon
- 3 tbsp (45 ml) butter
- 1/4 cup (60 ml) peeled and finely chopped onion
- 1/4 cup (60 ml) finely chopped green pepper
- 2 tbsp (30 ml) flour
- 2 cups (500 ml) of milk
- 1 1/2 cups (375 ml) finely grated sharp white cheddar cheese
- Salt and pepper to taste
- Chopped parsley

PREPARATION

Using your Rotato Express, peel potatoes. Cook potatoes in boiling water until tender. Drain saving cooking water for later. Add bouillon cubes to hot liquid and stir until dissolved. Melt butter in saucepan. Add flour and stir continuously for 10-15 minutes until a paste forms. Add onion and green pepper and sauté until the onion begins to soften, and then remove from heat. Add milk and potato water all at once, return to medium heat and salt and pepper to taste. Continue cooking until boiling and smooth, stirring constantly. Turn fire to low and simmer 2 minutes. Add cheese and stir until melted. Stir in potatoes and heat thoroughly. Sprinkle with chopped parsley and serve hot.

VEGETABLE CHOWDER

A wonderful meal in a bowl that goes great with your favorite bread.

INGREDIENTS

- 1/4 cup (60 ml) butter
- 1 cup (250 ml) diced celery
- 1 cup (250 ml) diced carrot
- 1 cup (250 ml) peeled and diced potato
- 1/2 cup (125 ml) peeled and diced onion
- 1/2 cup (125 ml) peeled and diced turnip
- 1 cup (250 ml) frozen peas
- 1 cup (250 ml) thinly sliced green pepper
- 1/4 cup (60 ml) thinly sliced leek
- 4 cups (1 litre) of milk scalded
- 1 cup (250 ml) boiling water
- 2 tsp (10 ml) salt
- 1/2 tsp (3 ml) pepper
- 1 tsp (5 ml) sugar
- 1/4 cup (60 ml) chopped parsley
- 1/2 cup (125 ml) grated cheddar cheese

PREPARATION

Using your Rotato Express, peel the potato and turnip. Dice potato, turnip and onion into 1/2 inch (12 mm) cubes and set aside. Put water in small saucepan and bring to boil. In a large saucepan melt the butter, then add the celery, carrot, potato, turnip, onion, leek, water, salt, pepper, and sugar. Cover and simmer until the vegetables are tender-crisp, about 10 minutes. Add peas and green pepper and simmer about 5 minutes more or until all the vegetables are tender. Add the hot milk. Sprinkle in parsley. Ladle into soup bowls and sprinkle each with grated cheese.

CUCUMBER SALAD

Especially refreshing in the summer.

INGREDIENTS

- 2 medium size cucumbers
- 1/4 cup (60 ml) of sour cream
- 1/4 cup (60 ml) of finely chopped onions
- Parsley, salt and pepper to taste

PREPARATION

Using the Rotato Express, remove the outer skin of the cucumbers and discard. Continue cutting the cucumber into strands or cut in 1/4 inch (6 mm) slices. Mix together the sour cream, onions, parsley, salt and pepper. Lightly toss with the cucumber and serve on a bead of lettuce.

BEET SALAD

Great with a sandwich or with grilled meals.

INGREDIENTS

- 2 medium size beets
- 1/4 cup (60 ml) of light balsamic vinaigrette
- Salt and pepper to taste

PREPARATION

Using the Rotato Express, remove the outer skin of the beets. Continue the peeling of the beets until there is essentially nothing left to peel. Transfer the beet strands into a serving plate and add the balsamic vinaigrette. Add salt and pepper to taste.

CHEESY POTATOES

INGREDIENTS

- 4 slices Hickory smoked bacon
- 3 large baking potatoes
- 1 large onion peeled
- 1 cup (250 ml) cheddar cheese in 1/2 inch (6 mm) cubes
- 3/4 tsp (4 ml) salt
- 1/4 tsp (1 ml) pepper
- Prepared seasoning (Creole, Season-All, etc.) to taste
- 2 tbsp (30 ml) butter
- 1 tbsp (15 ml) bacon fat

PREPARATION

Fry bacon until crisp. Drain on paper towels until cool. Using your Rotato Express peel the potatoes. Slice potatoes about 1/4 inch (6 mm) thick and place them onto a large sheet of aluminum foil. Slice the onion the same way and place the slices on the foil. Chop the bacon into bits and add them with cheese, salt, pepper and prepared seasoning. Dot with butter or margarine and drizzle the bacon fat over the entire area. Wrap the foil loosely and make a double fold around the edges to seal tightly. Place on a hot grill and cook for one hour or until tender. If using an oven, preheat to 400 °F (205 °C) for about the same time.

EASY WESTERN CHILI

Goes great with corn bread or tortilla chips.

INGREDIENTS

- 1 pound (450 g) ground beef
- 1 large onion peeled and chopped
- (1) 14.5 ounce (430 ml) can of stewed tomatoes
- (1) 15 ounce (445 ml) can tomato sauce
- (1) 15 ounce (445 ml) can of kidney beans
- 1 1/2 cups (375 ml) cold water
- 1/4 tsp (1 ml) chili powder
- 1/4 tsp (1 ml) garlic powder
- Salt and pepper to taste

PREPARATION

Peel the large onion and dispose of the outer skin. Using the Rotato Express peel enough of the meat of the onion to fill a cup and half (375 ml) dry measure. Chop onion and set aside. In a large saucepan oven medium heat, combine the beef and onion and sauté until meat is browned and onion is tender. Add the stewed tomatoes with juice, tomato sauce, beans and water. Season with the chili powder, garlic powder salt and pepper to taste and bring to a boil. Reduce the heat to low and let simmer for 15 minutes. Serve hot with cornbread or corn tortilla chips.

SWISS STEAK

A good, hearty “comfort food” beef dish.

INGREDIENTS

- 2 1/2 lbs (1.1 kg) round steak cut 1 inch (25 mm) thick
- 1 1/2 cups (375 ml) peeled and sliced onion
- 3/4 cup (175 ml) flour
- 1 1/2 tbsp (22 ml) dry mustard
- 1 1/2 tsp (7 ml) salt
- 1/4 tsp (1 ml) ground black pepper
- 3 tbsp (45 ml) cooking oil
- 2 cloves of garlic finely chopped
- 2 large carrots diced
- 4 cups (1 litre) coarsely chopped peeled tomatoe
- 2 tbsp (30 ml) Worcestershire sauce
- 2 tsp (30 ml) brown sugar

PREPARATION

Peel outer skin of onion and slice onion across the grain making 1/4 inch (6 mm) thick rings. Set aside. Peel skin from tomatoes using Rotato Express. Chop thoroughly, set aside. Combine flour, mustard, salt and pepper. Pound as much of the mixture as possible into the steak with a meat hammer. Or if necessary, use the edge of a heavy plate. Cut the meat into serving sized pieces. Heat the oil in a large heavy skillet or Dutch oven. Brown the meat well on both sides. Sprinkle onion, garlic and carrots over the meat. Add tomatoes, Worcestershire sauce and brown sugar. Cover and gently heat until the tomatoes begin to break up. Stir sauce to blend, turn meat over, cover tightly and simmer for about two hours or until meat is very tender. Stir often and add a little water if necessary to keep the sauce from sticking.Serve with potatoes, rice or egg noodles.

ORANGE GLAZED CHICKEN

This tastes great, looks great and is really easy to do.

INGREDIENTS

- (1) 4 lbs (1.8 kg) chicken
- 6 cups (1.5 litre) chicken broth
- 1 small carrot diced
- 2 stalks of celery diced
- 1/2 cup (125 ml) peeled and finely chopped onion
- 1 onion slice
- 1/4 cup (60 ml) butte
- 1/2 cup (125 ml) softened butter
- 1 lb (450 g) mushrooms sliced
- 1/4 cup (60 ml) chopped parsley
- 1/2 tsp (3 ml) dried marjoram
- 1/2 tsp (3 ml) dried thyme
- 12 oz. (375 g) long grain and wild rice mix
- Salt and pepper to taste

PREPARATION

Pour chicken broth into large saucepan. Add carrot, celery, onion slice, salt, pepper, a pinch of the parsley, marjoram and thyme. Bring to a boil, turn down heat, cover and let simmer for 20 minutes. Strain stock, discarding vegetables. Heat 1/4 cup (60 ml) butter in another large saucepan. Add mushrooms and cook quickly until lightly browned, stirring constantly. Lift mushrooms out with a slotted spoon and set aside. Add chopped onion to drippings left in pan and cook gently for 3 minutes, stirring constantly. Add 4 cups (1 litre) of the stock and bring to a boil. Add rice mix and chopped parsley. Cover and cook according to the directions on the rice mix package.Remove pan from heat when rice is cooked and add mushrooms tossing together with a fork. Let cool. Heat oven to 325 °F (160 °C). Sprinkle insides of chicken with salt and pepper. Truss the chicken with string and rub the outside completely with the softened butter. Set the chicken on a shallow roasting rack and cover with a tent of foil (do not wrap it in foil, merely cover loosely). Roast chicken for 18 minutes a pound or until done. Remove foil for last 30 minutes to brown chicken. Make Orange Glaze while chicken is cooking. Brush with the glaze until chicken is done and continue roasting for 10 minutes more.

ORANGE GLAZE

INGREDIENTS

- 1/4 cup (60 ml) peeled orange rind
- 1/2 cup (125 ml) orange juice
- 1 cup (250 ml) corn syrup
- 1/4 cup (60 ml) ground ginger

PREPARATION

Peel enough rind from a medium sized orange using your Rotato Express to make 1/4 cup (60 ml) dry measure. Coarsely chop rind and combine with remaining ingredients. Brush on chicken as directed above.

REALLY GREAT APPLE SAUCE

Delicious as a side dish, dessert or for breakfast.

INGREDIENTS

- 2 apples peeled, cored and shredded
- 1 tsp (5 ml) ground cinnamon
- 1/4 cup (60 ml) water
- 3 tbsp (45 ml) brown sugar

PREPARATION

Using your Rotato Express, peel each apple discarding the peel. Core and shred each apple and place in a medium saucepan over medium/low heat. Sprinkle with cinnamon, then add water and cook until the apple bits become soft and mushy. Stir in brown sugar and mix well. If desired, top with ice cream and serve.

APPLE DESSERT

Easy and sophisticated dessert.

INGREDIENTS

- 2 medium to large spiralled apples
- 1/2 tsp (3 ml) of lemon juice
- 1/4 cup (60 ml) of honey
- 1/2 ounce (14 ml) of rum (optional)

PREPARATION

Using your Rotato Express, peel the apple. Keep the peel for a dash of colour. Bring the arm back to the top of the apple and continue peeling until there is essentially nothing left to peel. Transfer the apple strands into a bowl and lightly cover with lemon juice to prevent the apples from darkening. In a separate bowl, mix the honey and rum into a smooth mixture and pour over the apple strands before serving.

MANGO DESSERT

A refreshing and exotic dessert.

INGREDIENTS

- 2 medium to large spiralled mangos
- 1/2 tsp (3 ml) of lemon juice
- 1/4 cup (60 ml) of shredded coconut
- 1/4 cup (60 ml) of chopped pecans
- Pineapple yogurt

PREPARATION

Using the Rotato Express, peel off the mango skin and discard. Continue the peeling of the mango until there is essentially nothing left to peel. Transfer the mango strands into a bowl and lightly cover with lemon juice to prevent the mangos from darkening. Lightly mix in the shredded coconut and chopped pecans. Transfer to a serving plate and top with a pineapple yogurt. Very yummy!

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

Item no.	Voltage (V)	Milliamps. (mA)
093209	6	500

MISES EN GARDE IMPORTANTES

(Lire les instructions avant utilisation)

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels.

A. Protection contre les décharges électriques : ne pas immerger l'adaptateur électrique, ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

B. Garder l'appareil hors de la portée des enfants ou toute autre personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.

C. Ne pas utiliser l'appareil si l'adaptateur électrique est endommagé, à la suite d'une quelconque défaillance ou si l'appareil a été endommagé. Ne pas tenter d'examiner ou de réparer l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle en composant le numéro de téléphone fourni dans ce guide.

D. Toujours déconnecter l'adaptateur électrique de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

E. Ne pas brancher ou débrancher l'adaptateur électrique de l'appareil lorsque vous avez les mains mouillées.

F. Brancher l'adaptateur électrique à une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.

G. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil.

La lame est tranchante, toujours dégager la poignée d'ajustement avant de placer l'aliment sur le socle de maintien inférieur. La pointe du bras de maintien supérieur est acérée manipuler avec soin.

H. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'un dispositif programmable.

I. Ce produit a été conçu pour usage domestique seulement et à des fins non commerciales. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou à toute autre fin.

J. Ne jamais utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

K. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation de l'adaptateur électrique (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.

L. Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou à l'intérieur d'un four micro-ondes.

M. Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, à niveau et stable.

N. La lame est acérée, toujours éloigner le bras de découpe avant de placer un fuit/légume sur le socle de maintien. La pointe sur le bras de maintien supérieur est acéré, manipuler avec soins.

O. Enlevez les piles de l'appareil avant de le jeter. Les piles devraient être jetées d'une manière sécuritaire et conformément aux règlements nationaux.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

ADAPTATEUR ÉLECTRIQUE

L'appareil peut fonctionner avec un adaptateur électrique qui se branche au dos de l'unité en tant qu'alternative aux piles. Choisissez toujours un adaptateur de 6 volts et de 500 mA avec la polarité d'entrée / sortie suivante : - ⟶ (• ⟶ +. Débranchez l'adaptateur lorsque l'appareil n'est pas en état de fonctionnement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

(Lire le guide de l'utilisateur avant la première utilisation)

ATTENTION: Les lames sont tranchantes. Veuillez les manipuler avec soin.

A. Retirer l'appareil et les accessoires de l'emballage. Jetez l'emballage.

B. Enlever le socle inférieur de maintien en utilisant le petit couteau en plastique **FIG 1** entreposé dans le compartiment en-dessous de l'appareil. **FIG 2**.

FIG 1

FIG 2

C. Nettoyez le socle de maintien inférieur dans une eau chaude savonneuse et séchez complètement. Vous pouvez aussi les laver au lave-vaisselle.

D. Nettoyez l'appareil avec un linge humide et asséchez complètement.
REMARQUE: Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tous autres liquides.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

Item no.	Voltage (V)	Milliamps. (mA)
093209	6	500

ALIMENTS RECOMMANDÉS ET CONSEILS POUR L'UTILISATION

NOTE : Veuillez suivre les consignes suivantes pour obtenir de meilleurs résultats :

- Avant de peler les fruits et légumes, placer une serviette de papier ou une assiette sous l'appareil afin de recueillir les pelures.
- N'utiliser que des fruits et des légumes non endommagés, à chair ferme et de forme symétrique
- Ne jamais utiliser le l'appareil avec des fruits ou des légumes cuits ou trop mûrs.
- Les légumes et fruits d'une longueur supérieure à 14 cm doivent être coupés afin d'être adéquatement maintenus par l'appareil.

FRUITS / LÉGUMES RECOMMENDÉS*		
CONCOMBRE	RADIS	TOMATE
COURGETTE	KIWI	BETTRAVE
AUBERGINE	PÈCHE	COURGE
PATATE	POIRE	ORANGE
PATATE DOUCE	POMME	NAVET
CITRON VERT	CITRON	OIGNON

*Et plusieurs autres !

Avec Rotato Express, éplucher des pommes de terre est rapide et facile. Rotato Express épluche seulement la peau sans enlever les parties nutritives du légume. Rotato Express est simple et sécuritaire. Sa base antidérapante le maintient fermement au comptoir ou à une autre surface de travail. Rotato Express est muni d'un pratique petit couteau à pouce, rangé sous la base. Ilest spécialement conçu pour enlever facilement les yeux des pommes de terre ou d'autres imperfections.

UTILISATION

NOTE : Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil

ATTENTION : La lame de coupe ainsi que la pointe du bras de maintien sont tranchants. Manipuler avec soin. Ne pas manipuler à main nue.

1. Piquer le légume ou fruit sur le socle de maintien inférieur de l'appareil.
2. Abaisser le bras de maintien supérieur et enfoncer sa pointe au centre du légume ou fruit. Ceci le fixera en place.
3. En utilisant le levier d'ajustement de la hauteur, levez le bras de coupe pour qu'il repose sur la partie supérieure de l'aliment à éplucher.
   ATTENTION : Ne jamais saisir la lame de coupe. Elle est très tranchante.
4. Tout en appuyant sur le bras de maintien supérieur, appuyez sur le bouton rouge. La peau est enlevée dans une seule spirale continue, sans gaspillage.
   REMARQUE : l'appareil s'arrête automatiquement lorsque l'épluchage est terminé.
5. Faire glisser le bras de maintien supérieur jusqu'en haut de la colonne.
   ATTENTION : Toujours éteindre l'appareil avant de mettre et ou retirer les aliments du socle de maintien inférieur.
6. Saisir le légume ou fruit et le tirer vers vous avec un léger mouvement de va-et-vient.
   REMARQUE : Ne pas tirer le légume ou fruit vers le haut d'un mouvement brusque afin d'éviter de vous blesser la main sur la pointe du bras de maintien supérieur.
7. Utiliser le petit couteau à pouce situé sous l'appareil **Fig 2** pour enlever les yeux de pommes de terre. Utiliser le même couteau pour enlever les imperfections des fruits et légumes **Fig 3**.

FIG 3

COMMENT CHANGER LA LAME

(Lire attentivement avant de manipuler la lame)

REMARQUE : Les lames du Rotato Express 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.

ATTENTION : La lame est acérée, manipuler avec soin

1. Retourner l'appareil pour ouvrir le compartiment à piles intégré à la base de l'appareil. Enlever les piles (si insérées) pour accéder le compartiment de rangement des lames de rechanges et l'ouvrir. Extraire l'une des lames de coupe neuves en la tenant par le plastique rouge.
   REMARQUE : Déconnecter l'adaptateur de l'appareil et enlever les piles (si insérées) avant de changer les accessoires ou la lame.
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.
   REMARQUE : Assurez-vous que la lame soit correctement et solidement mise en place avant de passer à l'étape suivante.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

ATTENTION : Déconnecter l'adaptateur de l'appareil et enlevez les piles (si installées) avant de changer les accessoires ou la lame.

1. Enlever le socle de maintien inférieur en utilisant le petit couteau en plastique entreposé sous l'appareil **FIG 1**.
   REMARQUE : Ne pas tirer le légume ou fruit vers le haut d'un mouvement brusque afin d'éviter de vous blesser la main sur la pointe du bras de maintien supérieur.

   FIG 1

2. Nettoyer le socle de maintien inférieur à la main à l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Sécher soigneusement.
   REMARQUE : Nettoyer après chaque utilisation.
3. Essuyer l'appareil avec un linge humide puis sécher soigneusement.
   REMARQUE : Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide ni mettre dans le lave- vaisselle.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie, incluant les lames) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'expédition pourraient être exigés.

Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes : La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié,de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque sauf un représentant autorisé par STARFRIT.

La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de Starfrit. Toutes les décisions sont finales.

CHAUDRÉE DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE

Une soupe facile à préparer pour ces journées où vous ne savez vraiment pas quoi manger.

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse (375 ml) de pommes de terre épluchées et coupées en dés
- 2 cubes de bouillon de poulet
- 3 c. à table (45 ml) de beurre
- 1/4 tasse (60 ml) d'oignons pelés et finement hachés
- 1/4 tasse (60 ml) de poivrons verts finement hachés
- 2 c. à table (30 ml) de farine
- 2 tasses (500 ml) de lait
- 1 1/2 tasse (375 ml) de fromage cheddar blanc fort finement râpé
- Sel et poivre au goût
- Persil haché

PRÉPARATION

Éplucher les pommes de terre à l'aide de votre Rotato Express. Cuire dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter et garder l'eau de cuisson pour plus tard. Ajouter les cubes de bouillon au liquide chaud et mélanger jusqu'à dissolution. Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine et mélanger continuellement pendant 10-15 minutes jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Ajouter les oignons et les poivrons verts et faire sauter jusqu'à ce que les oignons commencent à se ramollir, puis retirer du feu. Ajouter en même temps le lait et l'eau des pommes de terre et remettre sur le feu à température moyenne. Ajouter sel et poivre au goût. Continuer la cuisson en remuant constamment jusqu'à ébullition et jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Laisser mijoter à feu bas pendant 2 minutes. Ajouter le fromage et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajouter les pommes de terre en remuant et réchauffer le plat à fond. Arsemer de persil haché et servir chaud.

CHAUDRÉE AUX LÉGUMES

Un merveilleux mets dans un bol qui va très bien avec votre pain préféré.

INGRÉDIENTS

- 1/4 de tasse (60 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de céleri en dés
- 1 tasse (250 ml) de carottes en dés
- 1 tasse (250 ml) de pommes de terres pelées et coupées en dés
- 1/2 tasse (125 ml) d'oignons pelés et coupés en dés
- 1/2 tasse (125 ml) de navets pelés et coupés en dés
- 1 tasse (250 ml) de pois surgelés
- 1 tasse (250 ml) de poivrons verts coupés en tranches minces
- 1/4 de tasse (60 ml) de poireaux coupés en tranches minces
- 4 tasses (1 litre) de lait très chaud
- 1 tasse (250 ml) d'eau bouillante
- 2 c. à thé (10 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (3 ml) de poivre
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
- 1/4 tasse (60 ml) de persil haché
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage cheddar râpé

PRÉPARATION

Éplucher la pomme de terre et le navet à l'aide de votre Rotato Express. Couper la pomme de terre, le navet et l'oignon en cubes d'un demi-pouce (12 mm) et mettre de côté. Mettre de l'eau dans une petite casserole et amener à ébullition. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre, puis ajouter le céleri, les carottes, la pomme de terre, le navet, l'oignon, le poireau, l'eau, le sel, le poivre et le sucre. Couvrir la casserole et laisser mijoter pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres et croustillants. Ajouter les pois et les poivrons verts et laisser mijoter le plat pendant à peu près 5 minutes ou jusqu'à ce que tous les légumes soient vraiment tendres. Ajouter le lait chaud. Saupoudrer de persil. Servir dans des bols à soupe, et saupoudrer chaque bol de fromage râpé.

SALADE DE CONCOMBRES

Très rafraîchissante en été...

INGRÉDIENTS

- 2 concombres moyens
- 1/4 de tasse (60 ml) de crème sure
- 1/4 de tasse (60 ml) d'oignons finement hachés
- Persil, sel et poivre au goût

PRÉPARATION

À l'aide de votre Rotato Express, peler la pelure des concombres et jeter. Toujours avec le Rotato Express, continuer l'épluchage des concombres en spirales ou couper en tranches de 1/4 de pouce (6 mm). Mélanger la crème sure, les oignons, le persil, le sel et le poivre. Ajouter le mélange aux concombres et mélanger délicatement. Servir sur un nid de laitue.

SALADE DE BETTERAVES

Délicieux avec un sandwich ou des viandes grillées.

INGRÉDIENTS

- 2 betteraves moyennes
- 1/4 de tasse (60 ml) de vinaigre balsamique léger
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

À l'aide de votre Rotato Express, peler la pelure des betteraves et jeter. Toujours avec le Rotato Express, continuer l'épluchage des betteraves en spirales jusqu'à ce qu'il ne reste presque rien. Disposer les spirales de betteraves dans un plat de service et ajouter le vinaigre balsamique. Saler et poivrer au goût.

POMMES DE TERRE AU FROMAGE

Sur le gril ou au four, elles sont fantastiques !

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de bacon fumé à saveur de hickory
- 3 grosses pommes de terre à cuire au four
- 1 gros oignon pelé
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar en cubes d'un demi-pouce (6 mm)
- 3/4 c. à thé (4 ml) de sel
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre
- Préparation pour assaisonnement (créole, assaisonnement tout usage, etc.) au goût
- 1 c. à table (15 ml) de graisse de bacon
- 2 c. à table (30 ml) de beurre

PRÉPARATION

Faire frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. L'égoutter sur du papier essuie-tout jusqu'à ce qu'il refroidisse. Éplucher les pommes de terre à l'aide du Rotato Express. Couper les pommes de terre en tranches d'une épaisseur d'environ un quart de pouce (6 mm) et les placer sur une large feuille de papier d'aluminium. Couper l'oignon de la même manière et placer les tranches sur le papier d'aluminium. Couper le bacon en petits morceaux et ajouter du fromage, du sel, du poivre, et la préparation pour assaisonnement. Parsemer le tout de beurre ou de margarine et verser un filet de graisse de bacon sur toute la surface. Envelopper le tout de papier d'aluminium sans serrer et faire un double pli autour des bords pour qu'il soit bien fermé. Placer sur une grille chaude et cuire pendant une heure ou jusqu'à ce que ce soit chaud. Si vous utilisez un four, le préchauffer à 400 °F (205 °C) pendant à peu près la même durée.

CHILI WESTERN FACILE

Servir avec du pain de maïs ou avec des croustilles tortilla.

INGRÉDIENTS

- 1 lb (450 g) de boeuf haché
- 1 gros oignon
- 1 boîte (14,5 onces) (430 ml) de tomates à l'étuvée en conserve
- 1 boîte (15 onces) (445 ml) de sauce tomate en conserve
- 1 boîte (15 onces) (445 ml) de haricots rouges
- 1 1/2 tasse (375 ml) d'eau froide
- 1/4 c. à thé (1 ml) d'assaisonnement au chili
- 1/4 c. à thé (1 ml) d'ail en poudre
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Peler l'oignon et jeter la pelure externe. À l'aide du Rotato Express, peler assez de chair de l'oignon pour remplir une tasse et demie (375 ml) de mesure sèche. Hacher l'oignon et mettre de côté. Mélanger dans une grande casserole le boeuf et l'oignon et faire revenir à feu moyen jusqu'à ce que la viande soit dorée et l'oignon translucide. Ajouter les tomates à l'étuvée avec le jus, la sauce tomate, les haricots et l'eau. Assaisonner au goût avec l'assaisonnement au chili, l'ail en poudre, le sel et le poivre. Laisser mijoter à feu bas pendant 15 minutes. Servir avec du pain de maïs ou avec des croustilles tortilla.

BIFTECK À LA SUISSE

Un bon plat consistant et réconfortant à base de boeuf.

INGRÉDIENTS

- 2 1/2 lb (1,1 kg) de bifteck de ronde d'un pouce (25 mm) d'épaisseur
- 1 1/2 tasse (375 ml) d'oignons pelés et tranchés
- 3/4 de tasse (175 ml) de farine
- 1 1/2 c. à table (22 ml) de moutarde sèche
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de sel
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre noir moulu
- 3 c. à table (45 ml) d'huile de cuisson
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 2 grosses carottes en dés
- 4 tasses (1 litre) de tomates pelées et hachées grossièrement
- 2 c. à table (30 ml) de sauce Worcestershire
- 2 c. à thé (10 ml) de cassonade

PRÉPARATION

Enlever la pelure externe de l'oignon et couper l'oignon en tranches d'une épaisseur d'un quart de pouce (6 mm). Mettre de côté. Enlever la pelure des tomates à l'aide du Rotato Express. Couper et mettre de côté. Mélanger la farine, la moutarde, le sel et le poivre. Faire pénétrer dans le bifteck autant de mélange que possible à l'aide d'un marteau à viande ou, si nécessaire, du bord d'un plat lourd. Couper la viande en portions. Réchauffer l'huile dans une grande poêle lourde et épaisse ou dans un faitout. Bien dorer la viande sur les deux côtés. Saupoudrer la viande d'oignons, d'ail et de carottes. Ajouter les tomates, la sauce Worcestershire et la cassonade. Couvrir le plat et réchauffer doucement jusqu'à ce que les tomates commencent à se briser. Remuer la sauce pour la mélanger, retourner la viande, bien couvrir le plat et faire mijoter pendant environ deux heures ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre. Remuer souvent et ajouter de l'eau au besoin pour que la sauce ne colle pas. Servir le plat avec des pommes de terre, du riz ou des nouilles aux oeufs.

POULET GLACÉ À L'ORANGE

Ce plat vraiment facile à préparer a un goût exquis et une belle apparence.

INGRÉDIENTS

- (1) 4 livres (1,8 kg) de poulet
- 6 tasses (1,5 litre) de bouillon de poulet
- 1 petite carotte en dés
- 2 tiges de céleri en dés
- 1/2 tasse (125 ml) d'oignons pelés et finement hachés
- 1 tranche d'oignon
- 1/4 de tasse (60 ml) de beurre
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre ramolli
- 1 lb (450 g) de champignons tranchés
- 1/4 de tasse (60 ml) de persil haché
- 1/2 c. à thé (3 ml) de marjolaine séchée
- 1/2 c. à thé (3 ml) de thym séché
- 12 onces (375 g) de mélange de riz sauvage à longs grains
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Verser le bouillon dans une grande casserole. Ajouter la carotte, le céleri, la tranche d'oignon, le sel, le poivre, une pincée de persil, de marjolaine et de thym. Amener à ébullition, baisser la chaleur, couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes. Égoutter le bouillon à la passoire et jeter les légumes. Dans une autre grande casserole, faire fondre un quart de tasse (60 ml) de beurre. Ajouter les champignons et faire cuire rapidement en remuant constamment jusqu'à ce que les champignons soient légèrement dorés. Enlever les champignons à l'aide d'une écumoire et mettre de côté. Ajouter l'oignon haché à la graisse qui reste dans la casserole et faire cuire doucement pendant 3 minutes en mélangeant constamment. Ajouter 4 tasses (1 litre) de bouillon et amener la préparation à ébullition. Ajouter le mélange de riz et le persil haché. Couvrir et cuire selon les instructions inscrites sur l'emballage du mélange de riz. Retirer du feu la casserole lorsque le riz est cuit et ajouter les champignons en les mélangeant avec une fourchette. Laisser refroidir. Faire chauffer le four à 325 °F (160 °C). Saupoudrer l'intérieur du poulet de sel et de poivre. Ciseler le poulet et le badigeonner avec le beurre ramolli. Placer le poulet dans un plateau à rôtir peu profond et couvrir d'une tente de papier d'aluminium (simplement couvrir sans serrer). Faire rôtir le poulet pendant 18 minutes pour chaque livre ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Enlever le papier d'aluminium pendant les derniers 30 minutes pour faire dorer le poulet. Pendant la cuisson du poulet, préparer le glaçage à l'orange. Badigeonner le poulet de glaçage jusqu'à ce qu'il soit prêt et continuer à rôtir 10 minutes de plus.

GLAÇAGE À L'ORANGE

INGRÉDIENTS

- 1/4 de tasse (60 ml) de zeste d'orange pelé
- 1/2 de tasse (125 ml) de jus d'orange
- 1 tasse (250 ml) de sirop de maïs
- 1/4 de tasse (60 ml) de gingembre moulu

PRÉPARATION

Peler une orange moyenne à l'aide du Rotato Express pour obtenir assez de zeste pour remplir un quart de tasse (60 ml) de mesure sèche. Hacher grossièrement le zeste et mélanger au reste des ingrédients. Badigeonner le poulet tel qu'indiqué plus haut.

PURÉE DE POMMES VRAIMENT FANTASTIQUE

Délicieuse comme plat d'accompagnement, dessert ou petit déjeuner.

INGRÉDIENTS

- 2 pommes pelées, évidées et râpées
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 1/4 de tasse (60 ml) d'eau
- 3 c. à table (45 ml) de cassonade

PRÉPARATION

Éplucher chaque pomme à l'aide de votre Rotato Express. Jeter les pelures. Évider et râper chaque pomme. Placer les pommes dans une casserole moyenne à feu moyen bas. Saupoudrer le plat de cannelle, puis ajouter de l'eau et faire cuire jusqu'à ce que les morceaux de pommes deviennent mous et pâteux. Ajouter la cassonade et bien mélanger. Recouvrir le plat de crème glacée, si désiré et servir.

SALADE DE POMMES

Un dessert facile et sophistiqué.

INGRÉDIENTS

- 2 pommes moyennes ou grosses en spirales
- 1/2 c. à thé (3ml) de jus de citron
- 1/4 de tasse (60 ml) de miel
- 1/2 once (14 ml) de rhum (optionnel)

PRÉPARATION

À l'aide du Rotato Express, peler et garder la pelure à des fins de décoration. Repositionner le bras de coupe au haut de la pomme et continuer l'épluchage des pommes jusqu'à ce qu'il ne reste à peu près rien à peler. Disposer les spirales de pommes dans un bol et verser le jus de citron afin de prévenir le noircissement des pommes. Dans un autre bol, bien mélanger le miel et le rhum. Verser sur les pommes et servir.

SALADE DE MANGUES

Un dessert rafraîchissant et exotique.

INGRÉDIENTS

- 2 mangues moyennes ou grosses en spirales
- 1/2 c. à thé (3 ml) de jus de citron
- 1/4 de tasse (60 ml) de noix de coco râpées
- 1/4 de tasse (60 ml) de noix de pacanes hachées
- Yogourt aux ananas

PRÉPARATION

À l'aide du Rotato Express, peler la pelure de la mangue et jeter. Toujours avec le Rotato Express, continuer l'épluchage des mangues jusqu'à ce qu'il ne reste à peu près rien à peler. Disposer les spirales de mangues dans un bol et verser le jus de citron afin de prévenir le noircissement des mangues. Ajouter les noix de coco râpées et les noix de pacanes hachées. Disposer dans une assiette de service et recouvrir de yogourt aux ananas. Délicieux !

INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

No de artículo	Voltaje (V)	Miliamperios (mA)
093209	6	500

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

(Leer estas instructionnes antes de usar el aparato)

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones personales graves y/o daños materiales:

A. Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el adaptador, enchufe o aparato en agua, ni exponer a líquidos.

B. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando el aparato se utilice en presencia de niños.

C. No operar el aparato si tiene el adaptador dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de algún modo. No intentar examinar ni reparar este producto por su cuenta. Favor de llamar al número de atención al cliente proporcionado en este manual.

D. Desconectar el adaptador del aparato cuando no esté siendo utilizado, y antes de cambiar componentes, limpiar el aparato o moverlo.

E. No enchufar ni desenchufar el adaptador de la toma eléctrica con las manos mojadas.

F. Conectar el aparato a un enchufe de fácil acceso, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.

G. No usar accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato.

H. No utilizar con dispositivos programables.

I. Este aparato está diseñado para su uso no comercial en interiores. No utilizar en el exterior ni con otros propósitos.

J. No usar el aparato con otro fin que no sea aquél para el que se ha diseñado.

K. No permitir que el cable del adaptador cuelgue (p.ej., del borde de una mesa o encimera) ni que entre en contacto con superficies calientes.

L. No colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno de convección o microondas caliente.

M. Colocar siempre el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable.

N. La cuchilla está afilada: Apartar siempre el brazo de corte antes de colocar la verdura/fruta en el soporte de alimentos. La punta del soporte de alimentos superior está afilada: Manipular con precaución.

O. Deben retirarse las baterías del aparato antes de desecharlo, y deben reciclarse de forma segura y de acuerdo a los reglamentos pertinentes.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

ADAPTADOR ELÉCTRICO

Como alternativa a las baterías (no incluidas), se puede conectar un adaptador eléctrico a la parte trasera de la unidad. Seleccionar siempre un adaptador de 6,0 Voltios y 500 mA, con la siguiente polaridad de entrada/salida: - —— (• —— +. Cuando no se esté utilizando, desenchufar el adaptador.

ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

(Leer estas instructionnes antes de usar el aparato)

ADVERTENCIA: Las cuchillas están afiladas. Manipular con cuidado.

A. Sacar todos los componentes y accesorios y desechar el empacado.

B. Retirar el soporte de alimentos inferior con el cuchillo de plástico **FIG 1** alojado en el compartimento situado en la base del aparato. **FIG 2**

FIG 1

FIG 2

B. Lavar el soporte de alimentos con agua caliente jabonosa o en el lavaplatos. Secar por completo.

C. Limpiar el aparato con un paño húmedo y secar por completo.
NOTA: No sumergir el aparato en agua ni otros líquidos

INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

No de artículo	Voltaje (V)	Miliamperios (mA)
093209	6	500

CONSEJOS Y FRUTAS/VERDURAS RECOMENDADAS

NOTA: Para obtener los mejores resultados, seguir estos consejos:

- Antes de pelar, colocar una servilleta de papel bajo el aparato para recoger as peladuras.
- Utilizar siempre frutas/verduras firmes, libres de imperfecciones y simétricas.
- No utilizar frutas/verduras demasiado maduras o blandas.
  No utilizar frutas/verduras cocinadas.
- Las frutas o verduras de más de 14 cm de longitud deben cortarse por la mitad, de modo que el aparato pueda agarrarlas firmemente.

VERDURAS Y FRUTOS RECOMENDADOS*		
PEPINO	RÁBANO	TOMATE
CALABACÍN	KIWI	REMOLACHA
BERENJENA	DURAZNO	CALABAZA
PAPA	PERA	NARANJA
YUCA	MANZANA	NABO
LIMA	LIMÓN	CEBOLLA

* ¡y muchas más!

Rotato Express hace que pelar frutas y verduras sea algo rápido y sencillo. Quita únicamente la piel, sin desperdiciar la parte nutritiva de los alimentos. Rotato Express se opera de manera sencilla y segura. Su base antideslizante lo mantiene sobre la superficie de trabajo de forma segura. Rotato Express incluye un pequeño cuchillo de plástico, que se almacena en la base. Está especialmente diseñado para retirar ojos u otras imperfecciones de la piel de la papa.

UTILIZACIÓN

(Leer atentamente antes de utilizar el Espiralizor)

NOTA: El aparato puede funcionar con un adaptador de 6V (incluido) o con 4 baterías AA (no incluidas)

1. Situar la pieza a pelar en el centro del soporte de alimentos inferior y presionar suavemente.
2. Bajar el soporte de alimentos superior de modo que el alimento quede bien sujeto.
3. Utilizando el brazo de ajuste de altura, levantar el brazo de corte de modo que quede en contacto con la pieza a pelar.
   ADVERTENCIA: ¡No tocar la cuchilla del cortador, está muy afilada!
4. Encender el aparato presionando el botón rojo. El aparato pelará la piel en una espiral continua, sin desperdiciar nada.
   NOTA: El aparato parará automáticamente cuando el brazo de corte llegue a la parte inferior.
5. Levantar el soporte de alimentos superior y subirlo hasta la parte superior de la columna.
6. Agarrar el alimento y, con un suave movimiento de balanceo hacia delante y hacia atrás, retirar el alimento del soporte jalando hacia usted.
   NOTA: No jalar del alimento bruscamente hacia arriba, ya que la punta del soporte es punzante.
   ADVERTENCIA: Apagar siempre el aparato antes de retirar/colocar alimentos en el soporte.
7. Recortar los ojos de la papa con el pequeño cuchillo de plástico, alojado en la base del aparato

   Utilizar ese mismo aparato para retirar las imperfecciones de frutas y verduras. **FIG 3**

FIG 3

CÓMO CAMBIAR LA CUCHILLA

(Leer estas instrucciones antes de manipular la cuchilla)

NOTA: Las cuchillas están especialmente diseñadas para un corte limpio y sencillo. Cuando la cuchilla se bloquee o salte, o se atasque demasiado, significa que es el momento de cambiarla.

ADVERTENCIA: La cuchilla está muy afilada. Manipularla con cuidado.

1 Voltiar el aparato para abrir el compartimiento de baterías integrado en la base del aparato. Quitar las baterías (si estan insertadas) para acceder al compartimiento de guardado de láminas de recambio y abrirlo. Extraer una de las láminas nuevas de copa sosteniéndola por el plástico rojo.
   NOTA: Desconectar el adaptador del aparato y retirar las baterías (si las hubiera) antes de cambiar accesorios o tocar el soporte de la cuchilla.
2. Retirar el cabezal del cortador jalando suavemente del dispositivo de fijación del brazo de corte.
3. Liberar y deslizar la cuchilla usada de su soporte. Desechar la cuchilla usada con las mismas precauciones que si se tratara de una hoja de afeitar afilada.
4. Deslizar la nueva cuchilla a lo largo del borde del soporte de la cuchilla.
   NOTA: Asegurarse de que la cuchilla esté firmemente colocada antes de continuar con el siguiente paso
5. Volver a colocar el cabezal del cortador insertando el dispositivo de fijación en el brazo de corte.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Desconectar el adaptador del aparato y retirar las baterías (si las hubiera) antes de cambiar accesorios o tocar el soporte de la cuchilla.

1. Retirar el soporte para alimentos utilizando el cuchillo de plástico alojado en la base del aparato.

FIG 1

ADVERTENCIA: No jalar del soporte de alimentos bruscamente hacia arriba, ya que la punta del soporte es punzante.

2. Lavar el soporte para alimentos con agua caliente jabonosa o meter en el lavaplatos. Secar por completo.
   NOTA: Lavar después de cada uso.
3. Limpiar el aparato con un paño suave humedecido y secar por completo.
   NOTA: No sumergir el aparato en agua ni ningún otro líquido, y no meterlo en el lavaplatos.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO.

Esta garantía cubre cualquier defecto en materiales y fabricación durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Favor de conservar el recibo original como prueba de la fecha de compra. Toda queja debe registrarse dentro del periodo de garantía. El aparato se reparará, reemplazará (componentes, incluyendo las cuchillas, o el aparato en su totalidad) o reembolsará a nuestra entera discreción. Puede que apliquen cargos de transporte.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de los componentes ni daños causados por alguna de las causas siguientes:

Uso negligente o inadecuado del producto, incluyendo no limpiarlo con regularidad o utilizarlo con propósitos comerciales, accidentes, uso con voltaje o corriente inadecuados, utilización contraria a las instrucciones de uso, desmontaje, reparación o alteración por una persona que no sea un agente de servicio autorizado de STARFRIT.

Las decisiones en cuanto a la causa de los daños son la responsabilidad de Starfrit. Todas las decisiones serán finales.

CREMA DE PATATAS Y QUESO

Una sencilla sopa para esos días en que uno no sabe que cocinar

INGREDIENTES

- 1 1/2 taza (375 ml) de patatas peladas y cortadas en cubitos
- 2 cubitos de caldo de pollo
- 3 cucharadas (45 ml) de mantequilla
- 1/4 de taza (60 ml) de cebollas peladas y finamente picadas
- 1/4 de taza (60 ml) de pimientos verdes finamente picados
- 2 cucharadas (30 ml) de harina
- 2 tazas (500 ml) de leche
- 1 1/2 taza (375 ml) de queso Cheddar blanco muy finamente rallado
- Sal y pimienta a gusto
- Perejil picado

PREPARACIÓN

Pelar las patatas con su Rotato Express. Cocerlas hasta que estén tiernas. Escurrir y reservar el agua de cocción para más adelante. Añadir los cubitos de caldo al líquido caliente y mezclar hasta que se disuelva. Derretir la mantequilla en una cacerola. Añadir la harina y mezclar de manera constante durante 10-15 minutos hasta formar una masa. Añadir las cebollas y los pimientos verdes y saltear hasta que las cebollas estén ablandadas, a continuación apartar del fuego. Añadir la leche y el agua de las patatas al mismo tiempo y poner otra vez al fuego a temperatura media. Añadir sal y pimienta a gusto. Continuar la cocción removiéndolo de manera constante hasta que hierva y la preparación quede homogénea. Dejar que cuece a fuego lento durante 2 minutos. Añadir el queso y mover hasta que se derrita. Añadir las patatas removiéndolo y calentar bien. Adornar con perejil picado y servir caliente.

CREMA DE VERDURAS

Un maravilloso plato en un tazón que combina muy bien con su pan favorito

INGREDIENTES

- 1/4 de taza (60 ml) de mantequilla
- 1 taza (250 ml) de apio en cubitos
- 1 taza (250 ml) de zanahorias en cubitos
- 1 taza (250 ml) de patatas peladas y cortadas en cubitos
- 1/2 taza (125 ml) de cebollas peladas y cortadas en cubitos
- 1/2 taza (125 ml) de nabos pelados y cortados en cubitos
- 1 taza (250 ml) de guisantes congelados
- 1 taza (250 ml) de pimientos verdes cortados en tiras finas
- 1/4 de taza (60 ml) de puerros cortados en tiras finas
- 4 tazas (1 litro) de leche muy caliente
- 1 taza (250 ml) de agua hirviendo
- 2 cucharaditas (10 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (3 ml) de pimienta
- 1 cucharadita (5 ml) de azúcar
- 1/4 de taza (60 ml) de perejil picado
- 1/2 taza (125 ml) de queso Cheddar rallado

PREPARACIÓN

Pelar la patata y el nabo con su Rotato Express. Cortar la patata, el nabo y la cebolla en cubitos (1/2" de pulgada o 12 mm) y reservar. Calentar el agua en una cacerola pequeña hasta que hierva. En una cacerola grande, derretir la mantequilla y a continuación añadir el apio, las zanahorias, la patata, el nabo, la cebolla, el puerro, la pimienta, el agua, la sal y el azúcar. Cubrir la cacerola para que cueza casi 10 minutos hasta que las verduras sean tiernas y crujientes. Añadir los guisantes y pimientos verdes para que cuezan a fuego lento más o menos 5 minutos o hasta que todas las verduras sean tiernas. Añadir la leche caliente. Adornar con el perejil. Servir en tazones para sopa, y adornar cada tazón con queso rallado

ENSALADA DE PEPINOS

Muy refrescante en verano...

INGREDIENTES

- 2 pepinos de tamaño medio
- 1/4 de taza (60 ml) de crema agria
- 1/4 de taza (60 ml) de cebollas finamente picadas
- Perejil, sal y pimienta a gusto

PREPARACIÓN

Con su Rotato Express, pelar la piel de los pepinos y desecharlas. Seguir pelando los pepinos en espiral con el Rotato Express o cortar en rodaja (1/4 de pulgada o 6 mm). Mezclar la crema agria, las cebollas, el perejil, la sal y pimienta. Añadir la mezcla a los pepinos y mover suavemente. Servir sobre un nido de lechuga.

ENSALADA DE REMOLACHAS

Delicioso con un sándwich o carnes asadas.

INGREDIENTES

- 2 remolachas de tamaño medio
- 1/4 de taza (60 ml) de vinagre balsámico suave
- Sal y pimienta a gusto

PREPARACIÓN

Con su Rotato Express, pelar la piel de las remolachas y desecharlas. Seguir pelando las remolachas en espiral con el Rotato Express hasta que no quede casi nada. Colocar las espirales de remolachas en un plato y añadir el vinagre balsámico. Aliñar con sal y pimienta a gusto.

PATATAS DE QUESO

¡Son fantásticas!... en la parilla o al horno

INGREDIENTES

- 4 tiras de bacón ahumado con sabor hickory
- 3 patatas grandes para cocinar al horno
- 1 cebolla grande pelada
- 1 taza (250 ml) de queso Cheddar en cubos de 1/2" (6 mm)
- 3/4 cucharadita (4 ml) de sal
- 1/4 cucharadita (1 ml) de pimienta
- Preparación para aliño (criollo, para cualquier estación, etc.) a gusto
- 1 cucharadas (15 ml) de grasa de tocino ahumado
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla

PREPARACIÓN

Freír el bacón hasta que esté crujiente. Escurrir el exceso de aceite con papel absorbente hasta que se enfríe. Pelar las patatas con el Rotato Express. Cortar las patatas en trozos de más o menos de 1/4 de pulgada (6 mm) y colocarlos en una ancha hoja de papel de aluminio. Cortar la cebolla de la misma manera y colocar los aros sobre la hoja. Cortar el bacón en trocitos y añadir queso, sal, pimienta y la preparación para aliño. Extender encima mantequilla o margarina y rociar un chorrito de grasa de bacón sobre toda la superficie. Envolver todo con el papel de aluminio sin apretar y enrollando los bordes para que quede bien cerrado. Meterlo sobre una parrilla caliente durante una hora o hasta que esté caliente. Si utiliza un horno, precalentarlo a 400 °F (205 °C) más o menos durante el mismo tiempo.

SENCILLO CHILI WESTERN

Servir con pan de maíz o nachos

INGREDIENTES

- 1 lb (450 g) de carne picada
- 1 cebolla grande
- 1 lata (14,5 onzas) (430 ml) de tomates estofados en conserva
- 1 lata (15 onzas) (445 ml) de salsa de tomate en conserva
- 1 lata (15 onzas) (445 ml) de judías rojas (frijoles)
- 1 1/2 taza (375 ml) agua fría
- 1/4 cucharadita (1 ml) de aliño de pimentón
- 1/4 cucharadita (1 ml) de ajo en polvo
- Sal y pimienta a gusto

PREPARACIÓN

Pelar la cebolla y desechar la piel externa. Con el Rotato Express, pelar bastante la cebolla como para rellenar una taza y media (375 ml). Picar la cebolla y reservar. Mezclar en una cacerola grande la carne picada y la cebolla. Saltear a fuego medio hasta que se dore la carne y la cebolla se suavice y adquiera un color transparente. Añadir los tomates estofados con el zumo, la salsa de tomate, las judías y el agua. Condimentar a gusto con el aliño de pimentón, el ajo en polvo, la sal y pimienta. Dejar que cuece a fuego lento durante 15 minutos. Servir con pan de maíz o tortillas de maíz fritas.

BISTEC A LA SUIZA

Un buen plato consistente y tónico a base de carne

INGREDIENTES

- 2 1/2 lb (1,1 kg) de filete de peceto de una pulgada de espesor (25 mm)
- 1 1/2 taza (375 ml) cebollas peladas y troceadas
- 3/4 de taza (175 ml) de harina
- 1 1/2 cucharada (22 ml) de mostaza seca
- 1 1/2 cucharadita (7 ml) de sal
- 1/4 cucharadita (1 ml) de pimienta negra molida
- 3 cucharadas (45 ml) de aceite de cocción
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 grandes zanahorias en cubitos
- 4 tazas (1 litro) de tomates pelados y picados groseramente
- 2 cucharadas (30 ml) de salsa perrins
- 2 cucharadita (10 ml) de azúcar moreno (chancaca)

PREPARACIÓN

Quitar la piel externa de la cebolla y cortar la cebolla en trozos de 1/4 de pulgada de grosor (6 mm.). Reservar. Pelar la piel de los tomates con el Rotato Express. Cortar y reservar. Mezclar la harina, la mostaza, la sal y la pimienta. Introducir la mixtura en el bistec tanto como sea posible con un martillo para carne o, si es necesario, el borde de un plato pesado. Cortar la carne en porciones. Calentar el aceite en una sartén (paila) grande et pesada u olla grande. Dorar bien la carne en ambos lados. Salpicar la carne con cebollas, ajo y zanahorias. Añadir tomates, salsa Worcestershire y azúcar moreno. Cubrir el plato y calentar suavemente hasta que los tomates se rompan. Remover la salsa para mezclarla, dar la vuelta a la carne, cubrir bien el plato y dejar que cuece a fuego lento durante dos horas aproximadamente o hasta que la carne esté muy tierna. Remover a menudo y añadir agua si es necesario para que la salsa no se pegue. Servir el plato con patatas, arroz o fideos de huevo

POLLO GLASEADO A LA NARANJA

Plato muy sencillo, de apariencia bella y exquisito gusto

INGREDIENTES

- 1 pollo (4 lb.) (1,8 kg)
- 6 tazas (1,5 litro) de caldo de pollo
- 1 pequeña zanahoria en cubitos
- 2 tallos de apio en cubitos
- 1/2 taza (125 ml) de cebollas peladas y finamente picadas
- 1 trozo de cebolla
- 1/4 de taza (60 ml) de mantequilla
- 1/2 taza (125 ml) de mantequilla ablandada
- 1/4 cucharadita (1 ml) de pimienta
- Preparación para aliño (criollo, para cualquier estación, etc.) a gusto
- 1 cucharadas (15 ml) de grasa de tocino ahumado
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla

PREPARACIÓN

Rociar el caldo en una cacerola grande. Añadir zanahoria, apio, trozo de cebolla, sal, pimienta, una pizca de perejil, mejorana y tomillo. Llevar a ebullición, bajar la temperatura, cubrir y dejar que cuece durante 20 minutos. Pasar el caldo por un colador y desechar las verduras. En otra cacerola grande, derretir un cuarto de taza (60 ml) de mantequilla. Añadir las setas y cocer rápidamente removiendo continuamente hasta que las setas estén levemente doradas. Apartar las setas con una espumadera y reservar. Añadir la cebolla picada al resto de grasa de la cacerola y dejar que cuece a fuego lento durante 3 minutos, removiendo continuamente. Añadir 4 tazas (1 litro) de caldo y llevar la preparación a ebullición. Añadir la mixtura de arroz y perejil picado. Cubrir y cocer según las instrucciones escritas en el etiquetado de la mixtura de arroz. Apartar del fuego la cacerola cuando el arroz esté cocido y añadir las setas mezclándolas con un tenedor. Dejarla enfriar. Precalentar el horno a 325° F (160° C). Salpicar el interior del pollo con sal y pimienta. Atar al pollo y cubrirlo con la mantequilla ablandada. Colocar el pollo en una parilla asador y cubrir con papel de aluminio (sencillamente cubrir sin apretar). Asar el pollo durante 18 minutos por cada libra o hasta que esté asado. Quitar el papel de aluminio durante los últimos 30 minutos para dorar el pollo. Durante el horneado del pollo, preparar el glaseado a la naranja. Cubrir el pollo de glaseado hasta que esté listo y continúe asando 10 minutos más.

GLASEADO A LA NARANJA

INGREDIENTES

- 1/4 de taza (60 ml) de cáscara de naranja pelada
- 1/2 taza (125 ml) de zumo de naranja
- 1 taza (250 ml) de jarabe de maíz
- 1/4 de taza (60 ml) de jenjibre molido

PREPARACIÓN

Pelar una naranja de tamaño medio con su Rotato Express para conseguir suficiente cáscara para llenar un cuarto de taza (60 ml). Cortar en trozos la cáscara y mezclarla con el resto de los ingredientes. Cubrir el pollo tal como indicado más arriba.

PURÉ DE MANZANAS REALMENTE FANTÁSTICA

Realmente delicioso como plato de guarnición, postre o desayuno

INGREDIENTES

- 2 manzanas peladas, vaciadas y ralladas
- 1 cucharadita (5 ml) de canela molida
- 1/4 de taza (60 ml) de agua
- 3 cucharada (45 ml) de azúcar moreno

PREPARACIÓN

Pelar cada manzana con su Rotato Express. Desechar las pieles. Vaciar y rallar cada manzana. Colocar las manzanas en una cacerola de tamaño medio a fuego medio lento. Salpicar el plato con canela, a continuación añadir agua y dejar que cuece hasta que los trozos de manzanas estén blandas y pastosas. Añadir el azúcar moreno y mezclar bien. Cubrir con helado, si lo desea, y servir

ENSALADA DE MANZANAS

Un sencillo y sofisticado postre

INGREDIENTES

- 2 manzanas de tamaño medio o gordo en espiral
- 1/2 cucharadita (3ml) de zumo de limón
- 1/4 de taza (60 ml) de miel
- 1/2 onza (14 ml) de ron (opcional)

PREPARACIÓN

Con su Rotato Express, pelar y reservar la piel para adornar. Reubicar el brazo de corte por encima de la manzana y seguir pelando las manzanas hasta que no quede casi nada. Poner las espirales de manzana en un tazón y rociar el zumo de limón destinado a impedir que las manzanas se pongan negros. En otro tazón, mezclar bien la miel y el ron. Rociar sobre las manzanas y servir.

ENSALADA DE MANGOS

Un refrescante y exótico postre

INGREDIENTES

- 2 mangos de tamaño medio o gordo en espiral
- 1/2 cucharadita (3 ml) de zumo de limón
- 1/4 de taza (60 ml) de cocos rallados
- 1/4 de taza (60 ml) de nueces de pacana picadas
- Yogur de piña

PREPARACIÓN

Con su Rotato Express, pelar la piel del mango y desechar. Seguir pelando los mangos con el Rotato Express manzanas hasta que no quede casi nada. Poner las espirales de mangos en un tazón y rociar el zumo de limón destinado a impedir que los mangos se pongan negros. Añadir los cocos rallados y las nueces de pacana picadas. Poner en un plato de servicio y cubrir con yogur de piña. ¡Delicioso!

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