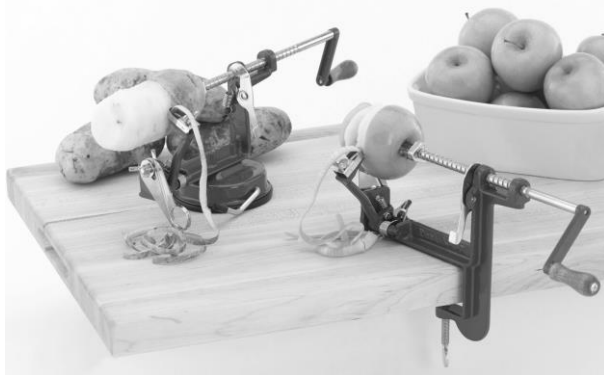




PEEL AWAY™ PEELER

Instruction Manual



Register this and other Focus Products Group International products through our website: www.registerfocus.com

Product registration is not required to activate warranty.

| | |
|--|----|
| Quick Set-up | 2 |
| How to Peel, Core, and Slice | 3 |
| How to Slice & Core - No Peeling | 3 |
| How to Peel Only..... | 4 |
| Tips & Tricks | 5 |
| Cleaning your Peeler..... | 5 |
| Recipes | 6 |
| Warranty | 10 |

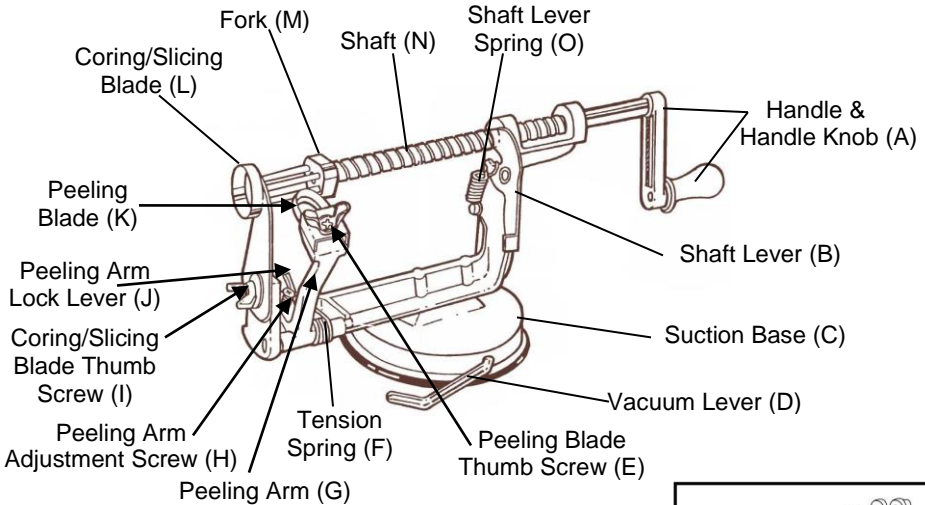
SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

QUICK SET-UP

Before using, wash all parts of the peeler with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

CAUTION: Blades are sharp, handle carefully. This product should not be used by children.

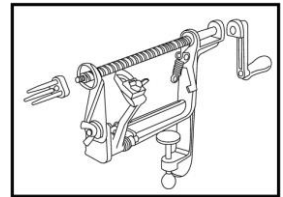
The Peel Away™ Peeler has multiple functions and a variety of adjustable settings to allow for optimal performance for your needs.



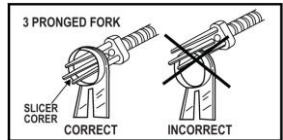
- 1a) Assemble the Handle (A) by threading onto the end of the Shaft (N).
1b) Attach the Fork (M) onto the opposite end of the Shaft (N).

Tip: By holding down the Shaft Lever (B) you can easily move the Shaft (N) back and forth.

2. Turn the Thumb Screw (I) at the base of the Coring/Slicing Blade (L) to loosen the blade. Tighten when the fork is centered.



3. Adjust the Peeling Blade (K) so it extends slightly past the Peeling Arm (G).

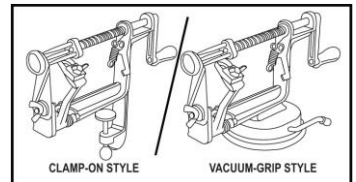
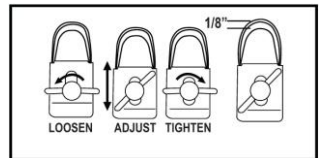


4. Secure peeler to the work surface.

Vacuum Lever model: Lock Peel Away™ Peeler to a flat work surface by moving the Vacuum Lever (D). (see image)

Clamp model: Lock Peel Away™ Peeler to a flat work surface by tightening the clamp with your fingers only. (see image)

Caution: Using hand tools, such as pliers, may damage your peeler and will void the warranty.



Now you're ready to peel, core, and slice!

The Peel Away™ Peeler will save you time and effort when making apple sauce, apple pies, shoestring potatoes, and scores of other apple and potato dishes!

This product is designed to save time by performing several tasks at once!

1. Peel, Core, and Slice
2. Slice and Core – No Peeling
3. Peel Only

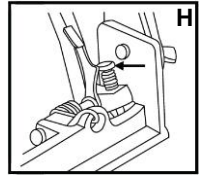
HOW TO PEEL, CORE, AND SLICE

This feature is perfect for creating perfect slices for pies, chunky-style apple sauces, dehydrating, or other snacks!

Now that you have done the initial set-up, you are ready to go!

Tips:

- Select only firm produce; this product works best with firm produce.
- Depending on the size of produce being peeled, you may need to adjust the Peeling Arm Adjustment Screw (H).
- Turning the Peeling Arm Adjustment Screw moves the arm in and out. This feature allows you to move the peeling blade in and out to accommodate a variety of produce sizes and make thin or thick peels.



Instructions:

1. Pull back the Shaft (N) by holding down the Shaft Lever (B) and pulling the Shaft back.
2. Firmly place the produce on the Fork (M) (stem first). Make sure it is centered on the Fork.
3. Turn the Handle to start peeling, slicing, and coring.
4. When done, remove the outer slices and then firmly grasp the core and remove from the Fork.

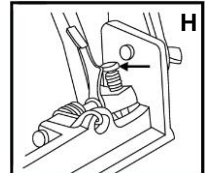
HOW TO SLICE & CORE - NO PEELING

This function is ideal for when you want to leave the peel on for flavor, texture, or color!

Now that you have done the initial set-up, you are ready to go!

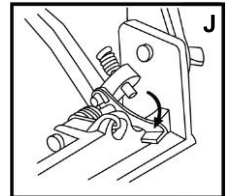
Tips:

- Select only firm produce; this product works best with firm produce.
- Depending on the size of produce being peeled, you may need to adjust the Peeling Arm Adjustment Screw (H).
- Turning the Peeling Arm Adjustment Screw moves the arm in and out. This feature allows you to move the peeling blade in and out to accommodate a variety of produce sizes and make thin or thick peels.



Instructions:

1. Pull back the Peeling Arm (G) and flip the Peeling Arm Lever (J) up until it locks to the base body. This feature will lock the peeling arm back, allowing for coring and slicing while keeping the peel.
2. Pull back the Shaft (N) by holding down the Shaft Lever (B) and pulling the Shaft back.
3. Firmly place the produce on the Fork (M) (stem first). Make sure it is centered on the Fork.
4. Turn the Handle to start peeling, slicing, and coring.
5. When done, remove the outer slices and then firmly grasp the core and remove from the Fork.



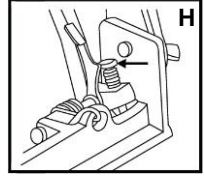
HOW TO PEEL

Use this feature to quickly peel potatoes or apples.

Now that you have done the initial set-up, you are ready to go!

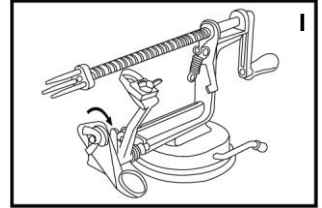
Tips:

- Select only firm produce; this product works best with firm produce.
- Depending on the size of produce being peeled, you may need to adjust the Peeling Arm Adjustment Screw (H).
- Turning the Peeling Arm Adjustment Screw moves the arm in and out. This feature allows you to move the peeling blade in and out to accommodate a variety of produce sizes and make thin or thick peels.



Instructions:

1. Loosen the Coring/Slicing Blade Thumb Screw (I) at the end of the peeler.
2. The Coring Slicing Blade (L) will swing down, (see image) allowing the food to be peeled without slicing and coring.
3. Pull back the Shaft (N) by holding down the Shaft Lever (B) and pulling the Shaft back.
4. Firmly place the produce on the Fork (M) (stem first). Make sure it is centered on the Fork.
5. Turn the Handle to start peeling, slicing, and coring.
6. When done, remove the peeled produce from the Fork.



Tip: Shoestring Potatoes

1. Loosen the Coring/Slicing Blade Thumb Screw (I) at the end of the peeler. Swing the Coring/Slicing Blade (L) out of the way and tighten the Thumb Screw.
2. Adjust the Peeling Blade (K) as far toward the shaft as possible so that it cuts deep into the potato.
3. Turn the Handle and peel the potato.
4. When the potato has been completely peeled, pull the Peeling Arm (G) back and swing the Peeling Arm Locking Lever (J) down to lock (the peeling blade should not touch the potato). Next, press and hold the Shaft Lever (B) and pull back the Shaft (N) to the right. Release the shaft lever, unlock the peeling arm so the blade is in contact with the potato, and turn the Shaft clockwise for a second pass. Repeat until the Peeling Blade no longer cuts the potato.

TIPS & TRICKS

- To make the spiral into individual rings, use a knife to cut through one side of the cored and sliced produce.
- Apples and potatoes that are firm, symmetrical, and blemish-free work the best.
- For best results use only small to medium sized apples and potatoes. Very large produce may have undesirable results.
- Avoid using soft produce. Soft produce will not peel well and will not stay in place on the fork.

Troubleshooting

| Problem | Cause | Solution |
|--|---|---|
| Will not peel. | Peeling Blade (K) not correctly aligned. | Adjust the Peeling Blade. |
| Stops peeling. | Peeling Blade (K) needs cleaning. | Rinse the Peeling Blade, remove any peel that is stuck. |
| Too much of the produce being peeled is removed with the peel. | Peeling Blade (K) is set too deep. | Adjust the Peeling Blade. |
| Produce breaks apart before completely sliced. | Produce is too soft. | Use only firm, fresh produce. |
| Part of the core is sliced with the apple. | Apple is not centered on Fork (M). | Use symmetrical apples and be sure they are centered on the Fork. |
| Won't core. | Coring/Slicing Blade (L) not correctly aligned. | Align the Coring/Slicing Blade. Check that Fork will pass cleanly through before putting produce on the Fork. |
| Produce won't slice. | Coring/Slicing Blade (L) is on backwards. | Check the diagram and make sure the blade is facing the right direction. |

CLEANING YOUR PEEL AWAY™

Pieces are removable for cleaning

- Hand-wash only in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- A drop of vegetable oil on moving parts will ensure smooth operation for your next use.

RECIPES

Easy Apple Pie

Crust

2 cups Sifted flour

½ cup + 2 tbsp. Vegetable oil

1½ tsp. Salt

¼ cup + 2 tbsp. Cold milk

Mix together the sifted flour and salt. Combine in a measuring cup the vegetable oil and cold milk. Pour the liquid mixture into the flour and stir lightly until mixed. Makes enough dough for 2 pastry shells.

Filling

6 cups Sliced apples

¾ cup Sugar

1 tbsp. Butter

1 tsp. Ground cinnamon

1½ tbsp. Cornstarch

Spread one of the pastry shells in the bottom of a pie pan. Heap the apples into the pastry shell. They should be well above the edge of the pie pan. Combine the cornstarch, sugar, and cinnamon in a small bowl. Take 1 tbsp. of this mixture and set aside. Sprinkle the remaining mixture over the apples. Dot the top with the butter. Cover with the remaining pastry shell and seal the edges. Sprinkle the top pastry shell with the remaining cinnamon. Cut small ventilation holes in the crust. Bake at 375°F (190°C) for 35 minutes. Lower heat to 325°F (163°C) and bake for another 25 minutes.

Whole Wheat Apple Bread

2 cups Oil

1 tsp. Baking soda

2 cups Sugar

2 cups Chopped apples

3 Eggs, well beaten

1 cup Pecans or black walnuts

3 cups Whole wheat flour

2 tsp. Vanilla

1 tsp. Salt

Combine oil, sugar, and eggs and set aside. Combine flour, salt, and baking soda. Add these ingredients to the oil mixture and mix well. Add apples, nuts, and vanilla. Pour into 2 greased 9 x 5 inch bread pans. Bake at 350°F (177°C) for 1½ hours.

Easy Apple Pancakes

Simply mix apples slices into a pancake batter. Or, prepare a pancake topping by warming a generous amount of apple slices in a sauce pan with brown sugar and butter.

Baked Squash and Apple Casserole

1 Small butternut squash (2lbs. or less)

½ cup Brown sugar

¼ cup Cold margarine

1 tsp. Salt

1 tbsp. Flour

¼ tsp. Cinnamon

2 Apples (peeled, cored, and sliced)

¼ tsp. Nutmeg

Pare, seed, and cut the squash into small slices. Place the squash and apple slices in an oblong 7 x 11 inch baking dish. Blend the rest of the ingredients together until crumbly. Sprinkle over the squash and apples. Cover and bake at 350°F (177°C) for 45 to 50 minutes.

Pull Apart Apple Rings

| | |
|--|---|
| ½ cup Apple jelly | ¼ tsp. Cinnamon |
| ¼ cup Chopped nuts | ¼ cup Butter, melted |
| ½ cup Brown sugar | 1 Large apple (peeled, cored, and sliced) |
| 2 - 10 oz. Cans of refrigerated biscuits | |

Grease a 12 cup fluted tube pan. Spoon jelly over the bottom and sprinkle with nuts. In a small bowl, mix the sugar and cinnamon together. Cut the apple rings into thirds. Separate the dough into 20 pieces. Wrap 1 biscuit around each apple slice third. Pinch the edges to seal and completely cover each apple slice. Dip in butter and roll in the sugar mix. Stand biscuits on end in the pan. Drizzle with the remaining butter and sugar mixture. Bake at 350°F (177°C) for 30 to 40 minutes or until golden brown. Cool upright in pan for 8 minutes. Invert on a plate. Spoon additional topping over the apple ring. Serve warm. Serves 10.

Creamy Apple Squares

| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| 1 pkg. Yellow cake mix | 2 Apples (peeled, cored, and sliced) |
| ½ cup Soft margarine | 1 cup Sour cream |
| ¼ cup Brown sugar | 1 Egg |
| ½ tsp. Cinnamon | |

Combine the cake mix and margarine. Mix until crumbly. Set aside ⅔ cup for the topping. Add brown sugar and cinnamon to the reserved topping. Mix well and set aside. Press the remaining mixture into the bottom of an ungreased 9 x 13 inch pan. Arrange the apple slices in the pan. Blend the sour cream and egg together. Spread evenly over the apples. Sprinkle the reserved topping over this. Bake at 350°F (177°C) for 25 to 30 minutes. Serve warm.

Apple Crisp

| | |
|---|-------------------------------|
| 5-6 Apples, (peeled, cored, and sliced) | ¼ cup All purpose flour |
| ¾ cup Unsweetened apple juice concentrate, thawed | ½ cup Brown Sugar |
| 2 tbsp. Flour | ¼ tsp. Cinnamon |
| ½ cup Rolled oats | ¼ tsp. Nutmeg |
| | ¼ cup Margarine or butter |
| | ¼ cup Chopped nuts (optional) |

Filling: In a 9 x 13 inch baking dish, stir together the apples, apple juice concentrate, and 2 tbsp. flour.

Topping: In a bowl, mix together the remaining ingredients. Sprinkle the topping over the filling mixture. Bake at 375°F (190°C) for 35 to 40 minutes. Serve warm with ice cream or whipped cream.

Country Style Hash Browns

| | |
|---|-----------------------------|
| 4 Medium potatoes, shoestring cut | 1/8 tsp. Onion salt |
| 1/2 cup Chopped onion | 1/8 tsp. Garlic salt |
| 1/4 cup Chopped green peppers | 1 tbsp. Olive or canola oil |
| 1 tbsp. Fresh snipped parsley (or 1/2 tsp. dried parsley) | Pepper to taste |

Microwave the potato strings for 2 minutes or bake at 400°F (204°C) for 15 minutes. In a frying pan, heat the oil and brown the onions. Add potatoes and all other ingredients, except parsley. Cook over medium heat, stirring occasionally until the potatoes are crispy on the outside. Add parsley just before serving.

Deep Fried Shoestring Potatoes

- Vegetable Oil for Deep Frying
- 2 - 3 Large potatoes, shoestring cut (about 2 pounds)
- Salt, Seasonings, or Herbs

Cut potatoes into shoestrings and soak in a bowl of room temperature water. Spin them as dry as possible in a salad spinner. Spread them on towels and blot. Potatoes should be dry so they don't spatter in the hot oil. Heat about 2 inches of oil in a large, heavy bottomed pot over medium heat until the deep fry thermometer reads 365°F (185°C). Increase the heat to medium-high. Working in batches, carefully add the potatoes to the oil and fry until brown and crispy (about 4 minutes). Scoop the fries from the oil with a slotted spoon and drain in a pan lined with paper towels. Repeat with the remaining potatoes, making sure the oil returns to 365°F (185°C) before each batch. Season with salt, seasonings or herbs of your choice.

Oven Baked Shoestring Potatoes

- 2 Large potatoes, shoestring cut (about 1 1/2 pounds)
- 3 tbsp. Olive oil, plus more for baking sheets
- Coarse salt and freshly ground pepper

Peel and cut the potatoes into shoestrings. (You can do this up to four hours ahead. To prevent discoloration, place cut potatoes in a bowl of cold water in the refrigerator until ready to use, and gently pat dry with paper towels.) Preheat oven to 425°F (218°C). Lightly coat two baking sheets with oil. Toss together potatoes, 3 tablespoons of oil and 1 teaspoon of salt. Dividing evenly among prepared baking sheets, arrange potatoes in a single layer. Bake, turning potatoes a few times and rotating sheets halfway through, until crisp and golden brown, about 18 to 20 minutes. Transfer potatoes to a large piece of parchment paper or paper towels and let cool for 5 minutes. Season with salt and pepper and serve.

Cheesy Shoestring Casserole

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 2 Large potatoes, shoestring cut | 1 - 1 $\frac{1}{8}$ oz. pkg. Dry ranch dressing mix |
| 1 - 16 oz. pkg. Sour cream | $\frac{1}{2}$ cup Chicken broth or $\frac{1}{2}$ cup water |
| 1 - 8 oz. can Chicken soup | 2 cups Shredded cheddar cheese |
| 1 - 8 oz. pkg. Cream cheese, softened | 10 slices Bacon, cooked and crumbled |

Preheat oven to 375°F (191°C) and grease a 9 x 13 inch pan. Spread half of potatoes to cover bottom of dish.

In a bowl, combine sour cream, chicken soup, cream cheese, dressing mix, broth (or water) and salt. Spread half of mixture over potatoes and top with 1 cup of shredded cheese. Repeat the layers.

Cover and bake for 1 hour. Uncover and sprinkle with bacon. Continue baking for 15 minutes.

Cheeseburger and Fries Casserole

- | | |
|--|---|
| 1 $\frac{1}{2}$ lbs. Lean ground beef | $\frac{1}{2}$ cup Light sour cream |
| 1 med. Green sweet pepper, chopped | 4 cups Shoestring cut potatoes |
| $\frac{1}{2}$ cup Chopped onion | 1 tsp. Seasoned salt (optional) |
| 3 cloves Garlic, minced | Assorted toppings (ketchup, pickle slices, yellow mustard, and/or chopped fresh tomato) |
| 1 - 14 oz. can Diced tomatoes, undrained | |
| 1 - 6 oz. can Tomato sauce | |
| 1 - 10 $\frac{3}{4}$ oz. can Condensed cheddar cheese soup | |

Preheat oven to 350°F (177°C). In a 12 inch skillet, cook ground beef, sweet pepper, onion and garlic over medium heat until meat is brown and vegetables are tender. Drain fat. Stir undrained tomatoes and tomato paste into beef mixture. Bring to a boil. Reduce heat and simmer uncovered for 5 minutes.

Spoon mixture into the bottom of an ungreased 2 quart baking dish. In a medium bowl, stir together soup and sour cream. Spread over meat mixture in baking dish. Sprinkle potatoes over top of soup mixture. If desired, sprinkle with seasoned salt. Bake uncovered for 40-45 minutes or until heated through and potatoes are golden. If desired, serve with assorted toppings.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 5 Year Limited Warranty

Focus Products Group International, LLC ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department at (866) 290-1851, or e-mail us at customercare@focuspg.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from the Company several ways. Order online at www.westbend.com, e-mail customercare@focuspg.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Care for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Products Group International, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____



ÉPLUCHEUR PEEL AWAY™

Mode d'Emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits Focus Products Group International sur notre site Internet: www.registerfocus.com
L'enregistrement d'un produit n'est pas exigé pour activer la garantie.

| | |
|---|----|
| Installation Rapide | 2 |
| Comment Éplucher, Éviter le Cœur et Couper en Tranches | 3 |
| Comment Couper en Tranches & Éviter le Cœur - Sans Éplucher | 3 |
| Comment Éplucher Seulement | 4 |
| Conseils et Astuces | 5 |
| Nettoyage de l'Éplucheur | 6 |
| Recettes | 6 |
| Garantie | 10 |

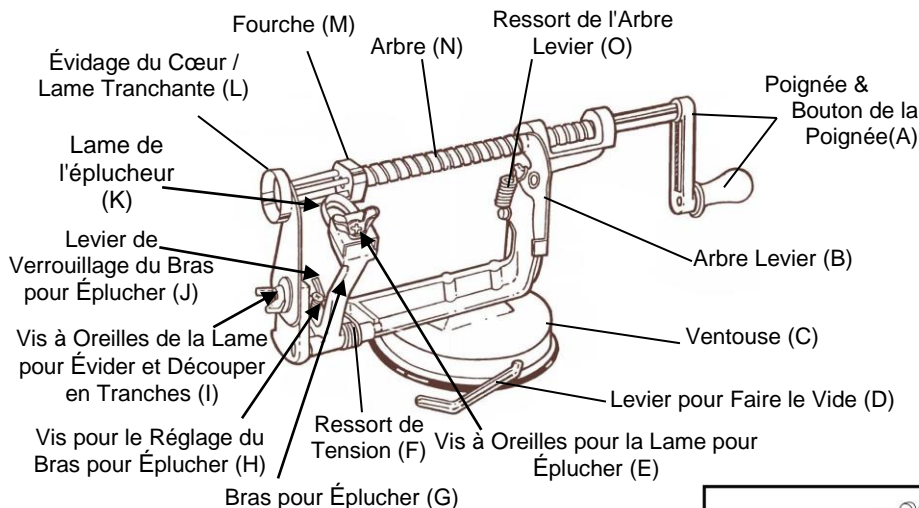
CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

INSTALLATION RAPIDE

Nettoyer toutes les parties de l'éplucheur avec de l'eau chaude savonneuse avant de l'utiliser. Rincer et sécher soigneusement.

PRÉCAUTIONS: Les lames sont tranchantes, elles doivent être manipulées avec soin. Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants.

L'éplucheur Peel Away™ a des fonctions multiples et une variété de paramètres réglables pour vous offrir une performance optimale selon vos besoins.



- 1a) Assembler la poignée (A) en la vissant à l'extrémité de l'arbre (N).
1b) Fixer la fourche (M) à l'extrémité opposée de l'arbre (N).

Conseil: En maintenant le levier de l'arbre (B), vous pouvez facilement déplacer l'arbre (N) d'avant en arrière.

2. Tourner la vis à oreilles (I) située à la base de la lame pour éplucher / évider (L) pour desserrer la lame. Serrer lorsque la fourche est centrée.

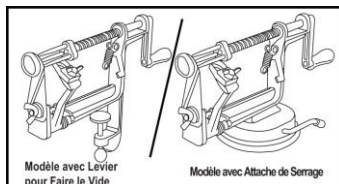
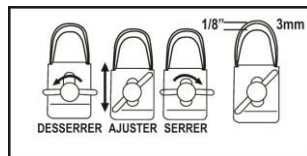
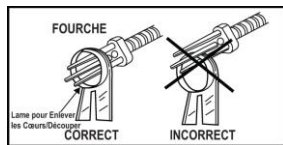
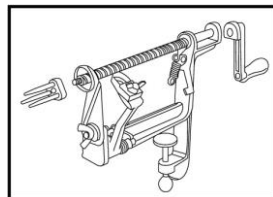
3. Régler la lame pour éplucher (K) de façon à ce qu'elle dépasse légèrement du bras pour éplucher (G).

4. Sécuriser l'éplucheur sur la surface de travail.

Modèle Avec Levier pour Faire le Vide: Verrouiller l'éplucheur Peel Away™ sur une surface de travail plane en bougeant le levier pour faire le vide (D). (Voir l'image)

Modèle Avec Attache de Serrage: Verrouiller l'éplucheur Peel Away™ sur une surface de travail plane en serrant l'attache de serrage seulement à l'aide de vos doigts. (Voir l'image)

Précautions: Utiliser des outils à main, comme des pinces, peut endommager votre éplucheur et annuler la garantie.



Maintenant vous êtes prêt à éplucher, à évider et à couper en tranches!
L'éplucheur Peel Away™ vous fera gagner temps et vous permettra de faire moins d'efforts lorsque vous confectionnerez de la compote de pommes, des tartes aux pommes, des pommes de terre frites allumettes, et des dizaines d'autres plats avec des pommes et de pommes de terre!

Ce produit est conçu pour gagner du temps en effectuant plusieurs actions à la fois!

1. Éplucher, évider les cœurs et couper en tranches
2. Couper en tranches et évider - sans éplucher
3. Seulement éplucher

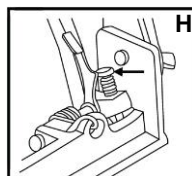
COMMENT ÉPLUCHER, ÉVIDER LE CŒUR ET COUPER EN TRANCHES

Cette fonction est idéale pour créer des tranches parfaites pour les tartes, les sauces à la pomme avec de gros morceaux, déshydratation ou d'autres collations!

Maintenant que vous avez installé l'appareil, vous êtes prêt!

Conseils:

- Sélectionner uniquement des produits fermes; cet appareil fonctionne mieux avec des produits fermes.
- Vous devrez peut-être régler la vis de réglage du bras selon la taille des produits qui devront être épluchés (H).
- En tournant la vis de réglage du bras pour éplucher vous pouvez déplacer le bras vers l'intérieur et vers l'extérieur. Cette fonction vous permet de déplacer la lame vers l'intérieur et vers l'extérieur, pour éplucher, afin de pouvoir éplucher différentes tailles de produits et obtenir des pelures minces ou épaisses.



Instructions:

1. Tirez l'arbre (N) en appuyant sur le levier de l'arbre (B) et en tirant de l'arbre en arrière.
2. Placer fermement le produit sur la fourche (M) (tige en premier). Assurez-vous qu'il soit centré sur la fourche.
3. Tourner la poignée pour commencer à éplucher, à couper en tranches, et à évider le cœur.
4. Lorsque vous avez terminé, retirer les tranches extérieures puis saisir fermement le cœur et le retirer de la fourche.

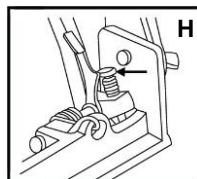
COMMENT COUPER EN TRANCHES & ÉVIDER LE CŒUR - SANS ÉPLUCHER

Cette fonction est idéale lorsque vous souhaitez conserver la pelure pour conserver la saveur, la texture ou la couleur!

Maintenant que vous avez installé l'appareil, vous êtes prêt!

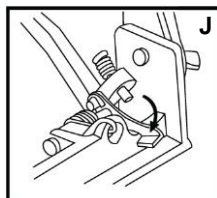
Conseils:

- Sélectionnez uniquement des produits fermes; cet appareil fonctionne mieux avec des produits fermes.
- Vous devrez peut-être régler la vis de réglage du bras selon la taille des produits qui devront être épluchés (H).
- En tournant la vis de réglage du bras pour éplucher vous pouvez déplacer le bras vers l'intérieur et vers l'extérieur. Cette fonction vous permet de déplacer la lame vers l'intérieur et vers l'extérieur, pour éplucher, afin de pouvoir éplucher différentes tailles de produits et obtenir des pelures minces ou épaisses.



Instructions:

1. Tirer le bras pour éplucher (G) et retourner le levier de verrouillage du bras pour éplucher (J) jusqu'à ce qu'il soit verrouillé à la base.
Cette fonction verrouillera le bras pour éplucher, permettant ainsi d'évider le cœur et de couper en tranches tout en gardant la peau.
2. Tirer sur l'arbre (N) en maintenant vers le bas le levier de l'arbre (B) et en tirant sur l'arbre.
3. Placer fermement le produit sur la fourche (M) (tige en premier). Assurez-vous qu'il soit centré sur la fourche.
4. Tourner la poignée pour commencer à couper en tranches, et à évider le cœur.
5. Lorsque vous avez terminé, retirer les tranches extérieures puis saisir fermement le cœur et le retirer de la fourche.

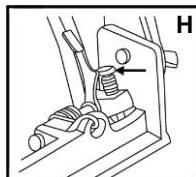


COMMENT ÉPLUCHER

Utilisez cette fonction pour éplucher les pommes de terre ou les pommes rapidement. Maintenant que vous avez installé l'appareil, vous êtes prêt!

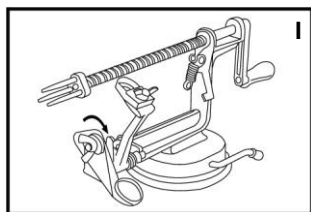
Conseils:

- Sélectionnez uniquement des produits fermes; cet appareil fonctionne mieux avec des produits fermes.
- Vous devrez peut-être régler la vis de réglage du bras selon la taille des produits qui devront être épluchés (H).
- En tournant la vis de réglage du bras pour éplucher vous pouvez déplacer le bras vers l'intérieur et vers l'extérieur. Cette fonction vous permet de déplacer la lame vers l'intérieur et vers l'extérieur, pour éplucher, afin de pouvoir éplucher différentes tailles de produits et obtenir des pelures minces ou épaisses.



Instructions:

1. Desserrer la vis à oreilles de la lame pour évider et découper en tranches (I) située à l'extrémité de l'éplucheur.
2. La lame pour évider et découper en tranches (L) va basculer vers le bas, (voir l'image) permettant ainsi d'éplucher le produit sans le couper en tranches et sans évider le cœur.
3. Tirer sur l'arbre (N) en maintenant vers le bas le levier de l'arbre (B) et en tirant sur l'arbre.
4. Placer fermement le produit sur la fourche (M) (tige en premier). Assurez-vous qu'il soit centré sur la fourche.
5. Tourner la poignée pour commencer à éplucher, à couper en tranches, et à évider le cœur.
6. Lorsque vous avez terminé, retirez le produit pelé de la fourche.



Conseil: Pommes de Terre Frites Allumettes

1. Desserrer la vis à oreilles de la lame pour évider et découper en tranches (I) située à l'extrémité de l'éplucheur. Faites pivoter la lame pour évider et découper en tranches (L) pour la placer à l'écart et visser la vis à oreilles.
2. Positionner la lame pour éplucher (K) autant que possible vers l'arbre afin qu'elle coupe en profondeur dans la pomme de terre.
3. Tourner la poignée et éplucher la pomme de terre.

4. Lorsque la pomme de terre a été complètement épluchée, tirez le bras pour éplucher (G) vers l'arrière et faire pivoter le levier de verrouillage du bras pour éplucher (J) pour verrouiller (la lame pour éplucher ne doit pas toucher la pomme de terre). Ensuite, appuyer et maintenir le levier de l'arbre (B) et tirer l'arbre (N) vers la droite. Relâcher le levier de l'arbre, débloquer le bras pour éplucher de façon à ce que la lame soit en contact avec la pomme de terre, et tourner l'arbre dans le sens horaire pour un deuxième passage. Refaire cette action jusqu'à ce que la lame pour éplucher ne coupe plus la pomme de terre.

CONSEILS ET ASTUCES

- Pour confectionner des anneaux individuels avec la spirale, faire une entaille à l'aide d'un couteau sur l'un des côtés des produits évidés et coupés en tranches.
- Les pommes et les pommes de terre qui sont fermes, symétriques, et sans défaut permettent d'obtenir de meilleurs résultats.
- Afin d'obtenir de meilleurs résultats utiliser uniquement des pommes et les pommes de terre de petite ou de moyenne grosseur. Des produits très gros peuvent ne pas permettre d'obtenir les résultats souhaités.
- Éviter d'utiliser des produits mous. Les produits mous se seront pas épluchés correctement et ne resteront pas en place sur la fourche.

Résolution des Problèmes

| PROBLEME | Cause | Solution |
|--|---|---|
| Ne s'épluche pas. | La lame pour éplucher (K) n'est pas correctement alignée. | Ajuster la lame pour éplucher. |
| L'épluchage s'arrête. | La lame pour éplucher (K) doit être nettoyée. | Rincer la lame pour éplucher, retirer les pelures qui peuvent être coincées. |
| Trop de chair du produit pelé est enlevée avec la peau. | La lame pour éplucher (K) est dans une position trop profonde. | Ajuster la lame pour éplucher. |
| Le produit se casse en morceaux avant d'être complètement tranché. | Le produit est trop mou. | Utiliser seulement des produits fermes et frais. |
| Une partie du cœur est découpé avec la pomme. | La pomme n'est pas centrée sur la fourche (M). | Utiliser des pommes de forme symétrique et s'assurer qu'elles soient bien centrées sur la fourche. |
| Impossible d'éviter le cœur. | La lame pour éviter le cœur et couper en tranches (L) n'est pas correctement alignée. | Aligner la lame pour éviter le cœur et couper en tranches. Vérifier que la fourche passera proprement au travers avant de mettre des produits sur la fourche. |
| Le produit ne se coupe pas en tranches. | La lame pour éviter le cœur et couper en tranches (L) a été mise à l'envers. | Vérifier le schéma et s'assurer que la lame soit orientée dans la bonne direction. |

NETTOYAGE DE VOTRE PEEL AWAY™

Les pièces peuvent être démontées pour être lavées

- Laver à la main seulement, avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.
- Une goutte d'huile végétale sur les pièces mobiles assurera le bon fonctionnement de l'appareil lors de la prochaine utilisation de ce dernier.

RECETTES

Tourte aux Pommes Facile à Faire

Coûte

- | | |
|----------------------------|---|
| 2 tasses de farine tamisée | ½ tasse + 2 c. à soupe d'huile végétale |
| 1½ c. à café Sel | ½ tasse + 2 c. à soupe de lait froid |

Mélangez la farine tamisée et le sel. Mélangez l'huile végétale et le lait froid dans une tasse. Versez le mélange dans la farine et remuez doucement jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Faites assez de pâte pour 2 coquilles.

Garniture

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 6 tasses de lamelles de pommes | ¾ tasse de sucre |
| 1 c. à soupe de beurre | 1 c. à café de cannelle en poudre |
| 1½ c. à café de féculé de maïs | |

Étalez l'une des coquilles de pâte dans le fond du plat à tourte. Placez les pommes dans la coquille de pâte. Elles devraient arriver bien au-dessus du bord du moule à tourte. Mélangez la féculé de maïs, le sucre et la cannelle dans un petit bol. Mettez 1 c. à soupe de ce mélange de côté. Versez le reste du mélange sur les pommes. Répartissez le beurre dessus. Recouvrez avec l'autre coquille de pâte et fermez les bords hermétiquement. Versez le reste de cannelle sur le dessus de la coquille de pâte. Faites de petits trous de ventilation dans la croûte. Faites cuire à 375°F (190°C) pendant 35 minutes. Baissez la température à 325°F (163°C) et laissez cuire pendant encore 25 minutes.

Pain au Blé Complet aux Pommes

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 2 tasses d'huile | 1 c. à café Bicarbonate de soude |
| 2 tasses de sucre | 2 tasses de pommes coupées |
| 3 œufs bien battus | 1 tasse de noix de pécan et de noix noires |
| 3 tasses de farine de blé complet | 2 c. à café de vanille |
| 1 c. à café de sel | |

Mélangez l'huile, le sucre et les œufs, et mettez-le tout de côté. Mélangez la farine, le sel et le bicarbonate de soude. Ajoutez ces ingrédients au mélange d'huile et mélangez le tout. Ajoutez les pommes, les noix et la vanille. Versez la pâte dans 2 moules à pain de 9in. x 5in. (23 cm x 13 cm) graissés. Faites cuire à 350°F (177°C) pendant 1½ heure.

Crêpes aux Pommes Faciles à Faire

Mélanger tout simplement des lamelles de pommes dans la pâte à crêpe. Ou, préparer une garniture pour les crêpes en réchauffant les lamelles de pommes dans une casserole avec du sucre roux et du beurre.

Casserole de Courges et de Pommes Cuites

| | |
|---|------------------------------------|
| 1 petite courge musquée 2 lbs. (900g) ou moins | ½ tasse de sucre roux |
| ¼ de tasse de margarine froide | 1 c. à café de sel |
| 1 c. à soupe de farine | ¼ de c. à soupe de cannelle |
| 2 pommes (épluchées, sans cœur et en lamelles) | ¼ de c. à soupe de noix de muscade |

Épluchez, enlevez les pépins et coupez la courge en petits morceaux. Placez les morceaux de courges et de pommes dans un plat rectangulaire de 7in. x 11in. (18 cm x 28 cm). Mélanger le reste des ingrédients jusqu'à ce qu'ils s'émiettent. Saupoudrez sur la courge et sur les pommes. Recouvrez et faites cuire à 350°F (177°C) pendant 45 à 50 minutes.

Beignets de Pommes Coupées

| | |
|--|---|
| ½ tasse de gelée de pomme | ¼ de c. à soupe de cannelle |
| ¼ de tasse de noisettes hachées | ¼ de tasse de beurre, fondu |
| ½ tasse de sucre roux | 1 grosse pomme (épluchées, sans cœur et en lamelles) |
| De 2-10 oz. (56 - 283g) de biscuits en conserves réfrigérés | |

Graissez un moule à cheminée d'environ 12 tasses. Répartissez 1 cuillère de gelée au fond et saupoudrez de noisettes. Mélangez le sucre et la cannelle dans un petit bol. Coupez les anneaux de pommes en trois. Faites 20 tas de pâte. Entourez un biscuit autour d'un tiers de pomme. Pincez les bords et fermez hermétiquement afin de parfaitement recouvrir chaque morceau de pomme. Trempez dans le beurre et roulez dans le mélange de sucre. Placez les biscuits debout dans le moule. Recouvrir du reste du beurre et du mélange de sucre. Faites cuire à 350°F (177°C) pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à obtenir une couleur dorée et foncée. Faites refroidir dans le moule pendant 8 minutes. Renversez dans un plat. Versez un supplément de garniture sur les anneaux de pommes. Servir chaud. Pour 10 personnes.

Carré de Pommes Crémeux

| | |
|----------------------------------|---|
| 1 paquet Préparation pour gâteau | 2 pommes (épluchées, sans cœur et en lamelles) |
| ½ tasse de margarine légère | 1 tasse de crème sure |
| ½ tasse de sucre roux | 1 œuf |
| ½ c. à café de cannelle | |

Mélangez la préparation pour gâteau à la margarine. Mélangez jusqu'à ce que ce mélange s'émiette, devienne friable. Mettez les ⅔ de côté pour recouvrir. Ajoutez le sucre roux et la cannelle à la portion mise de côté. Bien mélanger et mettre de côté. Étalez le reste du mélange dans le fond d'un moule de 9in. x 13in. (23 cm x 33 cm) non graissé. Mettez les lamelles de pommes dans le moule. Mixez la crème sure et l'œuf. Étalez uniformément sur les pommes. Saupoudrez ce que vous avez mis de côté sur les pommes. Faites cuire à 350°F (177°C) pendant 25 à 30 minutes. Servir chaud.

Crumble aux Pommes

| | |
|--|--|
| 5 à 6 pommes (épluchées, sans cœur et en lamelles) | ½ tasse de sucre roux |
| ¾ de tasse de jus de pomme concentré non sucré, dégelé | ¼ de c. à soupe Cannelle |
| 2 c. à soupe de farine | ¼ de c. à soupe Noix de muscade |
| ½ tasse de flocons d'avoine | ¼ de tasse de margarine ou de beurre |
| ¼ de tasse de farine tout usage | ¼ de tasse de noisettes coupées (facultatif) |

Garniture: Mélangez les pommes, le jus de pomme concentré et 2 c. à soupe de farine dans un plat allant au four de 9in. x 13in. (23 cm x 33 cm).

Nappage: Mélangez le reste des ingrédients dans un bol. Saupoudrez le nappage sur le mélange de garniture. Faites cuire à 375°F (190°C) pendant 35 à 40 minutes. Servez chaud avec de la glace ou de la crème Chantilly.

Hachis Style Campagnard

| | |
|--|--|
| 4 pommes de terre de taille moyenne, coupées en frites | ⅛ c. à café de sel à l'oignon |
| ½ tasse d'oignon haché | ⅛ c. à café de sel à l'ail |
| ¼ de poivron vert haché | 1 c. à soupe d'huile d'olive ou de colza |
| 1 c. à soupe Persil frais coupé fin (ou ½ c. à café de persil sec) | Poivre pour relever le goût |

Passez les frites au micro-onde pendant 2 minutes or au four à 400°F (204°C) pendant 15 minutes. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites brunir les oignons. Ajoutez les pommes de terre et tous les autres ingrédients, sauf le persil. Faites cuir à feu moyen, remuez de temps en temps jusqu'à ce que les pommes de terre soient croustillantes à l'extérieur. Ajoutez le persil juste avant de servir.

Pommes Paille Frites

- Huile végétale pour friture
- 2 à 3 grosses pommes de terre, coupées en frites fines (environ 2 lbs. [900g])
- Sel, assaisonnement ou herbes

Coupez les pommes de terre en frites fines (paille) et trempez-les dans un bol d'eau tiède. Essorez-les aussi bien que possible dans une essoreuse à salade. Étalez-les sur un torchon et laissez-les sécher. Les pommes de terre devraient être bien sèches afin qu'elles ne créent pas d'éclaboussures lorsqu'elles sont trempées dans l'huile chaude.

Faites chauffer environ 2 in. (5 cm) d'huile dans une friteuse sur feu moyen jusqu'à ce que le thermomètre de friture indique 365°F (185°C). Augmenter la température à moyen-fort. Mettez les pommes de terre dans l'huile par petite quantité et avec attention, jusqu'à ce que les frites soient brunes et croustillantes (environ 4 minutes). Retirez les frites de la friteuse avec une écumoire et égouttez-les dans une poêle recouverte de papier essuie-tout. Faites la même chose avec le reste des pommes de terre, assurez-vous que l'huile soit à 365°F (185°C) avant de procéder. Ajoutez du sel, des assaisonnements ou des herbes selon votre choix.

Frites Cuites au Four

2 grosses pommes de terre, coupées en frites fines (environ 1½ lbs. [680g])

3 c. à soupe d'huile d'olive, et plus pour les plaques de cuisson

Gros sel et poivre fraîchement moulu

Épluchez et coupez les pommes de terre en frites fines (paille). (Vous pouvez les préparer 4 heures à l'avance. Afin d'éviter la décoloration des pommes de terre, placez-les dans un bol d'eau froide dans le réfrigérateur jusqu'au moment où vous les utiliserez, et essuyez les soigneusement avec du papier essuie-tout.)

Préchauffez le four à 425°F (218°C). Recouvrez légèrement d'huile deux plaques de cuisson. Mélangez les pommes de terre, 3 c. à soupe d'huile et 1 c. à café de sel. Étalez les pommes de terre uniformément sur les plaques de cuisson, en une seule couche.

Faites cuire au four entre 18 et 20 minutes jusqu'à ce que les frites soient croustillantes et dorées. Remuez de temps en temps les pommes de terre et changez de place les plaques de cuisson au milieu du temps de cuisson. Mettez ensuite les pommes de terre sur du papier de cuisson ou du papier essuie-tout et laissez refroidir pendant 5 minutes. Assaisonnez de sel et de poivre puis servez.

Frites au Fromage à la Casserole

2 grosses pommes de terre, coupées en frites

Entre 1 - 16 oz. (28g - 450g) de crème sure

Entre 1 - 8 oz. (28g - 226g) de soupe au poulet en boîte

Entre 1- 8 oz. (28g - 226g) de fromage frais, ramolli

Entre 1 - 1⅞ oz. (28g - 56g)

d'assaisonnement varié sec ranch

½ tasse de bouillon de poulet et ½ tasse d'eau

2 tasses de cheddar râpé

10 tranches de bacon cuit et coupé

Préchauffez le four à 375°F (190°C) et graissez un moule de 9in. x 13in. (23 cm x 33 cm). Étalez la moitié des pommes de terre pour couvrir le fond du plat.

Mélangez dans un bol la crème sure, la soupe au poulet, le fromage frais, l'assaisonnement, le bouillon (ou l'eau) et le sel. Étalez la moitié du mélange sur les pommes de terre et recouvrez d'une tasse de fromage râpé. Refaites les mêmes couches.

Couvrez et faites cuire pendant 1 heure. Découvrez et saupoudrez de bacon. Faites cuire pendant encore 15 minutes.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 5 Ans de l'Appareil

Focus Products Group International, LLC ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée d'un (1) an, à compter de la date originelle d'achat, en fonction d'une preuve d'achat, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au (866) 290-1851, ou envoyer un e-mail à l'adresse customercare@focuspg.com. Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; **les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés**. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien www.westbend.com, par e-mail au customercare@focuspg.com, par téléphone en appelant au (866)290-1851, ou en écrivant à :

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

Pour commander à l'aide d'un chèque ou d'un mandat, veuillez commencer par contacter le service d'assistance à la clientèle pour obtenir un total de commande. Envoyez par courrier votre commande, accompagnée d'une lettre mentionnant le modèle et le numéro de catalogue de votre appareil, que vous pourrez trouver en bas ou à l'arrière de l'appareil, une description de la pièce ou des pièces que vous voulez commander, ainsi que la quantité désirée. Votre chèque devra être libellé à l'ordre de Focus Products Group International, LLC.

La TVA de votre province et les frais d'envoi, seront ajoutés au montant total. Veuillez patienter deux semaines pour que la livraison et le traitement puissent avoir lieu.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et consignez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil): _____

Française - 10