

Culinario Series®

3-in-1 Rotary Grater

CARE & USE MANUAL



PRINCESS
HOUSE®



MY PRINCESS HOUSE CONSULTANT

PHONE NUMBER

TABLE OF CONTENTS

Introduction.....	2
Safety and Use Instructions.....	2
Components.....	3
Setup and Use.....	4-5
Cleaning and Storage Instructions.....	5
Safeguards and Tips	6
Replacement Policy	6

INTRODUCTION

Exclusively designed for Princess House®, the Culinario Series® 3-in-1 Rotary Grater makes grating and slicing cheese, vegetables, and more easy, fast, and safe.

Its unique rotating drum and three stainless steel blades produce amazing results in less time and the 6-cup clear plastic Bowl catches and measures food while in use.

It includes a suction cup to secure it to the counter and the Blades can be stored inside Grater and Grater Base, which fits in the Bowl for streamlined storage. Made with BPA-free materials.

WARNING!

SAFETY AND USE INSTRUCTIONS



Read, understand and follow all Warning, Use and Cleaning Instructions to avoid injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- For household use only.
- VERY SHARP Blades can injure you.
- KEEP FINGERS AWAY from Blades when using and cleaning. Follow cleaning instructions provided.
- KEEP OUT OF REACH of children.
- **NEVER** put hands or fingers in the Food Hopper. Always use Food Pusher.
- Blades do not need sharpening. **NEVER** attempt to sharpen Blades.

COMPONENTS

Culinario Series® 3-in-1 Rotary Grater



Coarse Grater
Suitable for hard or soft cheese, carrots, potatoes, zucchini



Fine Grater
Suitable for hard cheese, garlic, chocolate, nuts



Slicing Blade
Suitable for potatoes, cucumbers, onions, radishes, cabbage

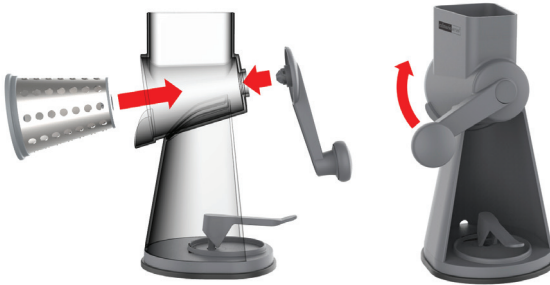
SET UP AND USE

Wash before first use. All components are dishwasher safe.

1. Make sure suction cup and counter surface are clean and dry. Secure the Grater Base by pushing down on the Suction Cup Lever.



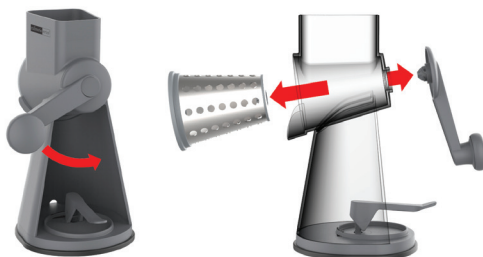
2. Holding by the outer rim, insert the desired Blade into Food Chute. Align with the Handle and lock in the Blade by rotating the handle in clockwise direction. Place the Bowl with the flat side toward the Grater Base. **WARNING: NEVER hold by the metal Blade, as this can cause injury.**



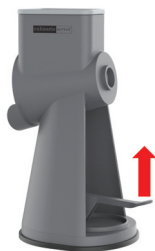
3. For longer foods like carrots or celery, lightly press down on food while rotating Handle to slice or grate. Once the food is too small to safely hold above the Food Hopper, use the Food Pusher to continue. For smaller foods like cheese, nuts, or radishes, load the Food Hopper and use Food Pusher to apply pressure. Apply light pressure while rotating Handle to slice/grate. **WARNING: NEVER place hands or fingers inside the Food Hopper.**



4. To remove Blade, carefully hold by the outer rim and rotate Handle counterclockwise to release. **Note: You may want to use a towel if Blade is hard to grip due to moisture from produce, etc.**



5. To release Grater Base, lift Suction Cup Lever.



CLEANING AND STORAGE INSTRUCTIONS

CLEANING

- Rinse Blades, Grater Base, and Bowl immediately after use.
- DO NOT SOAK the Grater Base or Blades in water.
- Carefully clear out any excess foods from the Food Chute or Blades with a cleaning brush or cloth.
- Some foods like carrots, sweet potatoes, or yams may stain the Grater Base. Use a paper towel with some olive oil to rub the area clean.
- All components are dishwasher safe.
- Make sure all the pieces are completely dry before storing.

STORAGE

- For compact storage, all pieces can be stored inside the Bowl. Keep one Blade locked in the Grater Base, stack the other two Blades within each other, and place inside the Grater Base as shown. *(The Suction Cup Lever needs to be in the upright position).*



SAFEGUARDS AND TIPS

SAFEGUARDS:

- STOP THE BLADE when removing excess food.
- **DO NOT** use with meat or ice.
- **DO NOT** use with hot or frozen foods.

TIPS:

- Refrigerate foods like soft cheese and vegetables for about 15 minutes prior to grating/slicing. Cold foods are easier to grate/slice.
- Align the Food Pusher correctly with the Food Hopper. DO NOT force pieces together.

HALF-PRICE REPLACEMENTS POLICY

Because your satisfaction is our priority, it is our pleasure to offer the person who originally purchased the product(s) a Half-Price Replacement(s). Products or parts that are currently available in our line can be replaced at just half the current suggested retail price if it is broken or damaged during use. To receive a replacement at half-price, you must return an identifiable piece of the product with the original sales receipt. Please contact your Princess House Independent Consultant or Princess House Customer Service for assistance in making your return. If you are unable to return an identifiable piece of the product with the original sales receipt, you may replace your product at the current full suggested retail value through your Princess House Independent Consultant or by contacting Princess House Customer Service.

Note: Our Half-Price Replacement Policy applies to products purchased through an authorized Princess House Independent Consultant ONLY. It does not apply to products purchased on unauthorized third party websites (Mercari, eBay, Facebook Marketplace, etc.) or at brick and mortar resellers. Products purchased from unauthorized resellers may be defective, damaged, broken, or counterfeit. At Princess House, our independent Consultants are our most important asset. When you purchase through an independent Consultant, whether in-person or online, you can be confident that the product you receive will be in new condition, authentic, and backed by this policy.

Culinario Series®

Rallador giratorio 3-en-1

MANUAL DE USO Y CUIDADO



PRINCESS
HOUSE®



MI CONSULTOR DE PRINCESS HOUSE

NÚMERO DE TELÉFONO

ÍNDICE

Introducción.....	2
Instrucciones de seguridad y uso.....	2
Identificación de las piezas.....	3
Instrucciones de uso.....	4-5
Instrucciones para limpiar y guardar	5
Medidas de seguridad y consejos.....	6
Política de Reemplazo a Mitad de Precio	6

INTRODUCCIÓN

Con el Rallador giratorio diseñado exclusivamente para Princess House® rallar y rebanar queso, vegetales y otros alimentos es fácil, rápido y seguro.

Gracias a su tambor giratorio único y sus tres hojas de acero inoxidable obtendrás los mejores resultados en menos tiempo. Además, el Tazón de plástico transparente tiene guías de medición para medir los alimentos al rallar.

Incluye una Ventosa de succión para asegurar la Base del Rallador en el mostrador y las Hojas se pueden guardar apiladas en la Base del Rallador y éste adentro del Tazón. Elaborado con materiales sin BPA.

¡ADVERTENCIA!

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y USO



Lee cuidadosamente todas las instrucciones de uso y limpieza para evitar lesiones.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

- Este producto es para uso doméstico solamente.
- Las Hojas son filosas y pueden causar lesiones.
- Mantén los dedos alejados de las Hojas al usar y limpiar. Sigue las instrucciones.
- Mantén el Rallador giratorio fuera del alcance de los niños.
- **NUNCA** pongas las manos o los dedos adentro del Agujero para alimentos. Siempre usa el Presionador de alimentos.
- **NUNCA** trates de afilar las Hojas. Las Hojas no necesitan ser afiladas.

Rallador giratorio 3-en-1 Culinario Series®



Hoja gruesa
para rallar queso duro o suave, zanahorias, papas o calabacitas.



Hoja fina
para rallar queso duro, ajo, chocolate o nueces.

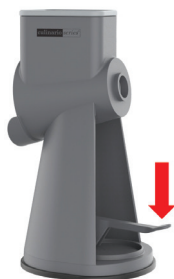


Hoja para rebanar,
rebana papas, pepinos, cebollas, rábanos o repollo.

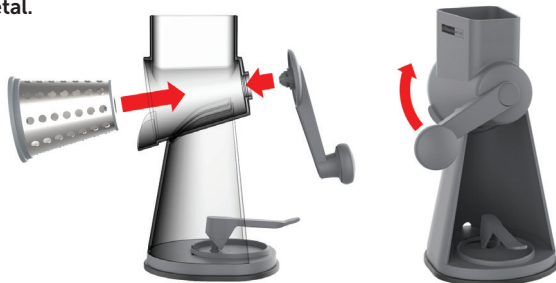
INSTRUCCIONES DE USO

Lava antes de usar por primera vez. Todas las piezas se pueden lavar en la máquina lavaplatos.

1. Asegúrate que la ventosa de succión y el mostrador estén limpios y secos. Asegura la Base del Rallador usando la Palanca de fijación para la ventosa de succión.



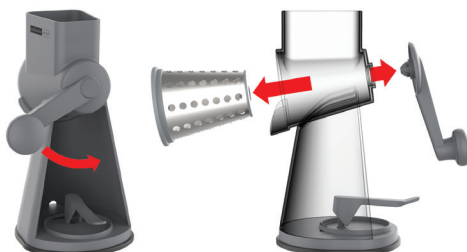
2. Para insertar la Hoja que deseas usar, insértala al Vertedero de alimentos mientras sujetas la parte de afuera, alineándola con la Manija. Fija la Hoja en su lugar girando la Manija en el sentido de las manecillas del reloj. Coloca el Tazón con el lado plano hacia la Base del Rallador. **ADVERTENCIA: Para evitar lesiones nunca sujetes el Rallador usando la Hoja de metal.**



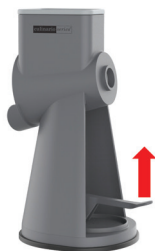
3. Para rebanar o rallar alimentos largos como zanahorias o apio, presiona suavemente el alimento mientras giras la manija. Usa el Presionador para seguir rallando/rebanando una vez que quede poco del alimento en el agujero, presionando ligeramente mientras giras la manija. Para rebanar o rallar alimentos pequeños como queso, nueces o rábanos, coloca el alimento en el Agujero para alimentos y utiliza el Presionador para empujarlos ligeramente y sin mucha presión mientras rotas la Manija para rallar/rebanar. **ADVERTENCIA: NUNCA metas los dedos adentro del Agujero para alimentos.**



4. Para remover la Hoja, sujeta el borde por fuera y gira la Manija en contra de las manecillas del reloj. **Precaución: puede que tengas que usar una toalla para sujetar la Hoja, especialmente si está húmeda.**



5. Levanta la Palanca de fijación para despegar la ventosa de succión de la Base del Rallador del mostrador.



INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR Y GUARDAR

LIMPIEZA

- Lavar Hojas, Base del Rallador y el Tazón inmediatamente después de usarlos.
- NO DEJAR remojando la Base o las Hojas del Rallador.
- Remover cuidadosamente todo el exceso de alimentos del Vertedor u Hojas con un cepillo o una manta.
- Algunos alimentos como las zanahorias, los camotes o batatas pueden manchar la Base del Rallador. Frota el área manchada con una toalla de papel y aceite de oliva.
- Todas las piezas se pueden lavar en la máquina lavaplatos.
- Antes de guardar, asegúrate que todas las piezas estén completamente secas.

PARA GUARDAR

- Todas las piezas se pueden guardar apiladas en la Base del Rallador para ocupar menos espacio. Deja una Hoja en el Vertedero de alimentos y apila las otras dos para colocarlas en la Base del Rallador. Luego ponlo adentro del Tazón como se muestra aquí. *(La Palanca de la Ventila de succión debe estar en posición vertical).*



MEDIDAS DE SEGURIDAD Y CONSEJOS

MEDIDAS DE SEGURIDAD:

- Deja de rallar o rebanar antes de remover el exceso de alimentos del Vertedero.
- **No usar** con carnes o hielo.
- **No usar** con alimentos calientes o congelados.

CONSEJOS:

- Refrigerar los alimentos como el queso y vegetales blandos por lo menos 15 minutos antes de rallarlos/rebanarlos. Los alimentos fríos son más fáciles de rallar/rebanar.
- Alinea el Presionador y el Agujero para alimentos correctamente. NO TRATES de forzarlos para que estén alineados.

POLITICA DE REEMPLAZO A MITAD DE PRECIO

Porque tu satisfacción es nuestra prioridad, tenemos el placer de ofrecer a la persona quien compró el (los) artículo(s) originalmente, la Política de reemplazo a mitad de precio en cada uno de nuestros artículos. El artículo o la pieza que esté disponible en nuestra línea podrá ser reemplazada por tan sólo la mitad del precio de venta actual si se daña o se rompe durante su uso. Para recibir el reemplazo a mitad de precio basta con que devuelvas una parte identificable del artículo acompañada del recibo de venta original. Si necesitas ayuda contacta a tu Consultor independiente de Princess House o al Departamento de Servicio al Cliente de Princess House. Si no puedes enviar parte del artículo dañado acompañado del recibo de venta original, puedes reemplazar el producto a su precio de venta actual por medio de tu Consultor independiente de Princess House, o llamando a Servicio al Cliente de Princess House.

Atención: Nuestra Política de reemplazo a mitad de precio SOLAMENTE aplica a los artículos adquiridos a través de un Consultor independiente de Princess House autorizado. No aplica a los artículos adquiridos en sitios de Internet de terceros que no están autorizados (Mercari, eBay, Facebook Marketplace, etc.) o en tiendas de reventa o distribuidores no autorizados. Los artículos adquiridos con revendedores no autorizados pueden estar defectuosos, dañados, rotos, o falsificados. En Princess House nuestros Consultores independientes son la parte más importante del negocio. Cuando adquieres los artículos a través de uno de nuestros Consultores independientes puedes tener la confianza de que estarán nuevos, en buenas condiciones, de que serán auténticos, y estarán respaldados por nuestra Política.