

Starfrit



ELECTRIC FOOD CHOPPER HACHOIR ÉLECTRIQUE

**INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN**

**P.2
P.13**

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024234-024235	120	250	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS BELOW 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, power cord, plug or appliance in water or expose to other liquids.
- B. Keep the appliance out of the reach of children, domestic pets and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience. This appliance is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- C. DO NOT operate the appliance if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- D. DO NOT attempt to examine or repair this appliance yourself. For further assistance, please contact customer service to the following address: www.starfrit.com/en/contact-us
- E. ALWAYS unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before changing parts, cleaning or moving the appliance. To unplug, pull directly on the plug-DO NOT pull on the power cord.
- F. DO NOT plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- G. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- H. DO NOT use attachments not recommended or not sold by the appliance manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- I. DO NOT use with programmable devices.
- J. This appliance is intended for indoor, household use only. DO NOT use outdoors or for any other purpose.
- K. DO NOT use appliance for anything other than its intended use.
- L. DO NOT allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.

- M. DO NOT place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or microwave oven. KEEP AWAY from any source of heat.
- N. ALWAYS use the appliance on a flat, level, stable surface. DO NOT move the appliance while it is in use.
- O. **The blades are sharp, must handle with care.** Avoid contacting with moving parts. Do not remove lid while in use.
- P. **DO NOT open the LID until the BLADE has stopped turning.**
- Q. The food chopper is equipped with a locking mechanism that prevents operation and blade movement until the lid is securely attached to the bowl and the bowl is properly secured to the motorized base.
- R. DO NOT attempt to remove the bowl from the MOTORIZED BASE while in use. ALWAYS operate the appliance with the LID locked in place.
- S. **DO NOT operate the appliance for more than 30 seconds continuously with 1 minute rest intervals between each use. After 5 consecutive work cycles, allow 30 minutes for the appliance to cool down before starting to use again.**
- T. DO NOT operate the appliance if empty.
- U. DO NOT operate with hot food, always allow food to cool down.
- V. To avoid injuries, never place the cutting blade on the MOTORIZED BASE without first locking BOWL properly into the motorized base.
- W. Keep hands and utensils away from the blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper is not running.
- X. Be certain the LID is securely locked in place before operating the appliance.
- Y. DO NOT attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Z. The MOTORIZED BASE is equipped with a RESETTABLE THERMOSTAT that automatically pauses operation when the appliance overheats. To resume use, UNPLUG the appliance and ensure it remains unplugged during the cool-down period. Once cooled, plug it back in to continue use.

RESETTABLE THERMOSTAT



The appliance has a thermal protection to prevent motor from overheating. If it detects excessive heat, it will pause. Unplug and let it cool down, then plug it back in to resume using.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

POLARIZED PLUG: This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT attempt to defeat this feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, DO NOT use that outlet.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:

- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL listed cord possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- Never use a single extension cord to operate more than one appliance.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).
- DO NOT alter the plug. DO NOT attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

DESCRIPTION

1. Bowl
2. Pour spout
3. Integrated handle for added convenience
4. Cord management
5. PULSE/ON Button
6. Lid
7. Integrated drizzle basin
8. Stainless-steel blade
9. Non-slip feet



Image for product reference only; actual color may vary.

BEFORE INITIAL USE

WARNING: Blades are sharp, handle with care.

CAUTION: DO NOT plug the appliance into an electrical outlet before it is fully assembled and ready for use.

BEFORE FIRST USE OF THE FOOD CHOPPER

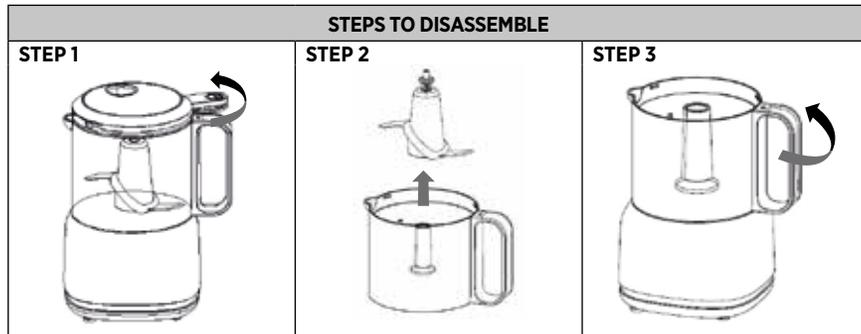
- Remove all parts & accessories and dispose of packaging. REFER to section **DISASSEMBLING THE FOOD CHOPPER**. (See below)
- Wash BOWL, LID and BLADE in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. The BOWL and BLADE may also be washed in the top rack of a dishwasher.
NOTE: DO NOT immerse the MOTORIZED BASE or the POWER CORD in water or any other liquids.
- Wipe the MOTORIZED BASE with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

For convenient storage, always reassemble the FOOD CHOPPER after cleaning. REFER to ASSEMBLING SECTION.

DISASSEMBLING THE FOOD CHOPPER

Follow these instructions to disassemble the FOOD CHOPPER for cleaning and when removing ingredients from the work BOWL.

WARNING: The blades are sharp, please handle with care.



- The FOOD CHOPPER must be unplugged.
- Unlock the LID from the BOWL by turning it counterclockwise and then lift upward. (Step 1)
- Remove the BLADE from the BOWL by pulling it upwards. (Step 2)
- Hold the BASE with one hand and hold the BOWL HANDLE with the other hand to rotate counterclockwise to UNLOCK and then lift it off the BASE. (Step 3)

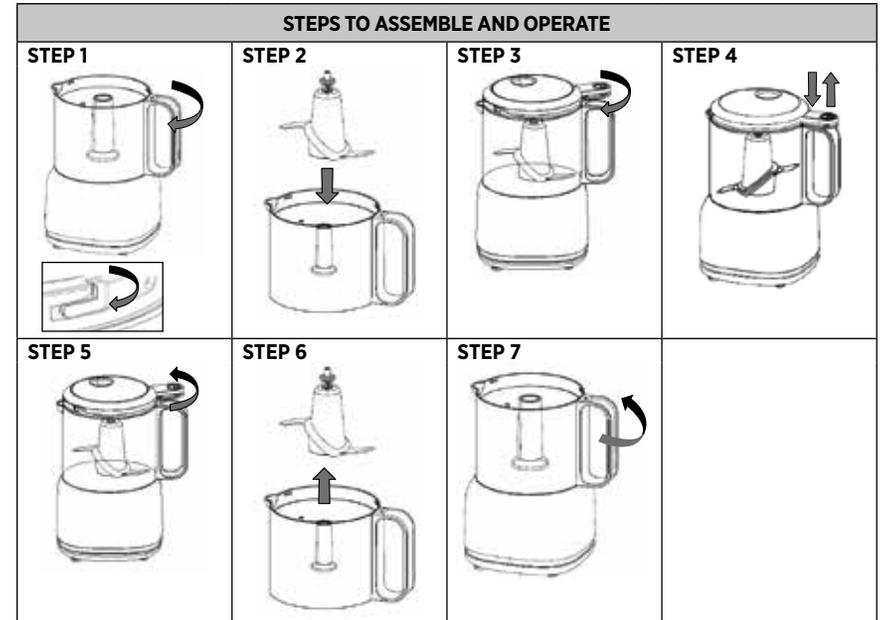
HOW TO USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

CAUTION: DO NOT plug the appliance into an electrical outlet before it is fully assembled and ready for use.

WARNING: Always use the appliance on a flat, level stable surface; always insert BLADE BEFORE adding food in the BOWL.

ASSEMBLING AND OPERATING THE FOOD CHOPPER



- Place the BOWL on the MOTORIZED BASE by aligning the L-TABS on the BOWL with the openings on the MOTORIZED BASE. Turn the BOWL clockwise to lock onto the BASE. (Step 1)
- Place the BLADE over the shaft in the center of the BOWL and press down into operating position. (Step 2)
- Place the desired ingredients to be processed inside the BOWL.
NOTE: Cut fruits, vegetables and meats into 1-inch pieces. REFER to **PROCESSING GUIDE** section to get the best results with the food chopper. (p. 9)
IMPORTANT: DO NOT process coffee beans or hard spices such as cloves, nutmeg and cinnamon sticks that may damage the FOOD CHOPPER.
- Lock the LID on the BOWL, by aligning the L-SLOTS on the LID with the tabs on the BOWL. Turn the LID clockwise to securely lock onto the BOWL. (Step 3)

CAUTION: The **FOOD CHOPPER** is equipped with a locking mechanism that prevents operation and blade movement unless the **LID** is securely attached to the **BOWL** and the **BOWL** is properly secured to **THE MOTORIZED BASE**.

5. Plug the appliance into a standard 120-volt AC electrical outlet.
6. Press down on the **PULSE/ON** button to start the **FOOD CHOPPER**. For a coarse chop, rapidly press and release the **PULSE/ON** button. Continue with these short pulses until you reach your desired texture. (Step 4)

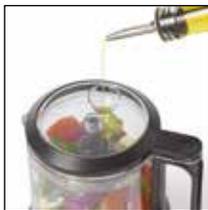
WARNING: The recommended maximum continuous operation time is 30 seconds with 1 minute rest intervals between each use. After 5 consecutive work cycles, allow 30 minutes for the appliance to cool down before starting to use again.

7. Use the **DRIZZLE BASIN** to add liquid ingredients while processing, if desired. REFER to **HOW TO USE THE DRIZZLE BASIN** section. (See below)
8. Once processing is complete, wait for the **BLADE** to stop turning.
9. Unplug the **FOOD CHOPPER**.
10. Remove the **LID** from the **BOWL** by turning it counterclockwise to unlock and then lifting upward. (Step 5)
11. Remove the **BLADE** from the **BOWL** by lifting upward. (Step 6)
12. Hold the **BASE** with one hand and with the other hand hold the **HANDLE** of the **BOWL** and turn counterclockwise to unlock. Then remove **BOWL** from the **MOTORIZED BASE** by lifting upwards. (Step 7)
13. Use the **POUR SPOUT** to empty the contents of the **BOWL**.
14. Clean parts and accessories immediately after each use.

HOW TO USE DRIZZLE BASIN

- Add liquids such as oil into the **DRIZZLE BASIN** slowly while processing dressings, mayonnaise and emulsions.
- The liquids will be mixed efficiently and thoroughly with the ingredients as they swirl inside the **BOWL**.

CAUTION: When processing liquids, DO NOT fill past the **MAX-** line to avoid leakage.



PROCESSING GUIDE

NOTE: Cut large food items into approximately 1-inch cubes before processing.

IMPORTANT: Avoid processing coffee beans and hard spices such as cloves, nutmeg and cinnamon sticks, that may damage the **FOOD CHOPPER**.

WARNING: The recommended maximum continuous operation time is 30 seconds with 1 minute rest intervals between each use. After 5 consecutive work cycles, allow 30 minutes for the appliance to cool down before starting to use again.

For coarsely chopped food—use short pulses

For finer chopped food—use longer continuous pulses

SUGGESTED FOOD	PREPARE FOR PROCESSING	QUANTITY
RAW FRUITS AND VEGETABLES	Cut into 1-inch pieces	Up to 2 cups
COOKED FRUITS AND VEGETABLES	Cut into 1-inch pieces	Up to 2.5 cups
LIQUIDS/EMULSIONS	Use the DRIZZLE BASIN to add oils or liquids to the mixture inside the BOWL while in use	DO NOT pass the MAX- line with liquids to avoid spillage
HERBS AND NOT HARD SPICES	No preparation required	Up to 3 cups
DRY BREAD, COOKIES OR CRACKERS	Break into 1-inch pieces dry toasted bread, crackers or cookies	Up to 3 cups
UNSHELLED NUTS	No preparation required	Up to 2 cups
RAW MEATS	Cut into 1-inch pieces	Up to 250 g

TIPS AND RECOMMENDATIONS

NOTE: For best results read the following tips:

- DO NOT overfill the bowl.
- For liquid ingredients, DO NOT fill beyond the **MAX-** line.
- DO NOT attempt to process firm food such as cheese or coffee beans or mixing dough.
- DO NOT process hot food or liquids.
- Cut large food items into approximately 1-inch cubes before processing.
- If the **BLADE** stops spinning, unplug the appliance immediately. Mix the food in the **BOWL**. If the **BLADE** is still obstructed add some liquid or reduce remove some solid food.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: Unplug the appliance from the electrical outlet. Ensure the BLADE is fully stopped before handling or cleaning the appliance.

1. Wash after each use. Disassemble all parts & accessories.
2. Wash in hot, soapy water or place the BOWL and the BLADE in the top rack of the dishwasher.
NOTE: DO NOT place the MOTORIZED BASE or CORD in a dishwasher.
3. Dry all the parts & accessories thoroughly.
4. Wipe the MOTORIZED BASE with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
5. Reassemble the FOOD CHOPPER for compact storage.
6. For safe storage, always store the BLADE inside the BOWL.

WARNING: Blades are sharp, handle with care while cleaning. Use a brush to clean the blades to avoid injuries. DO NOT touch blades with bare hands.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food chopper is not functioning.	FOOD CHOPPER is not plugged in.	Plug the appliance into an a 120V outlet.
	BOWL and LID are not properly locked in.	Lock the BOWL and LID properly. (See p. 7 #4)
	BOWL and MOTORIZED BASE are not properly locked in.	Lock the BOWL and MOTORIZED BASE properly. (See p. 7 #1)
Blade stops spinning	Blade is obstructed.	Unplug the FOOD CHOPPER. Mix the food in the BOWL. Add some liquid or remove some solid food.

DO NOT RETURN THE FOOD CHOPPER TO THE RETAILER. RETAILERS DO NOT PROVIDE SERVICE.

FOR HELP WITH USE, CARE, AND OTHER TROUBLESHOOTING, PLEASE CONTACT US AT WWW.STARFRIT.COM.

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 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 alteration by anyone other than a STARFRIT authorized service agent.

Stains, discoloration and minor scratches on the inside and outside of the utensil constitute normal use, do not affect performance, and are not covered by this warranty.

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



RECIPES

VEGAN PESTO

INGREDIENTS:

- 2 cups of fresh basil
- 1 cup of extra virgin olive oil
- ½ cup of pine nuts
- 4 cloves of garlic
- Salt and Black Pepper to liking

PREPARATION:

1. Add basil, pine nuts and garlic to the processor. Pulse 4-5 times.
2. Add ½ cup of extra virgin olive oil. Add or reduce quantity to desired consistency.
3. Place mixture into the pesto container.
4. Mix in salt and black pepper to liking.

For Non Vegan, add grated 3 oz Parmesan or Romano cheese.



CHIMICHURRI

INGREDIENTS:

- 1 cup of extra virgin olive oil
- 1 cup of fresh parsley
- 6 cloves of garlic
- 3 small hot chili peppers
- 10 g of fresh oregano
- 2.5 oz of red wine vinegar or lemon juice
- Salt and black pepper to liking

PREPARATION:

1. Introduce parsley, garlic, hot chili pepper and oregano into processor bowl. Pulse to preferred consistency.
2. Place Chimichurri into container.
3. Mix in extra virgin olive oil, red wine vinegar (or lemon juice).
4. Add salt and pepper to liking.

Use to marinate meats (e.g., chicken breasts for pan-frying or baking) or topping for steak before serving).



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024234-024235	120	250	60

DIRECTIVES IMPORTANTES LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

ATTENTION : Pour réduire le risque d'incendies, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels :

- A. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, NE PAS immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou le produit sous l'eau ou tout autre liquide.
- B. Garder l'appareil hors de portée des enfants, des animaux domestiques et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'enfants.
- C. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé.
- D. NE PAS tenter de réparer l'appareil. NE PAS tenter d'examiner ou de réparer l'appareil par vous-même. Communiquer avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : starfrit.com/fr/contactez-nous.
- E. Toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de changer un accessoire, de le nettoyer ou de le déplacer. Pour le débrancher, toujours tirer sur la fiche électrique et non sur le cordon d'alimentation.
- F. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil lorsque vous avez les mains mouillées.
- G. Brancher l'appareil dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être débranché facilement en cas d'urgence.
- H. NE PAS utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant ou non vendus par celui-ci avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- I. NE PAS utiliser de minuterie programmable avec cet appareil.
- J. Cet appareil a été conçu pour être utilisé à l'intérieur et pour un usage domestique uniquement. NE PAS utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
- K. NE PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.
- L. NE PAS laisser pendre le cordon d'alimentation (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.

- M. NE PAS utiliser l'appareil sur ou à proximité d'un four à gaz ou électrique, ou dans un four chaud ou un four micro-ondes. TENIR ÉLOIGNÉ de toute source de chaleur.
- N. TOUJOURS utiliser l'appareil sur une surface plane et stable.
NE JAMAIS déplacer ou transférer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- O. Les lames sont tranchantes, manipuler avec soin.** Éviter tout contact avec les pièces mobiles. NE PAS retirer le couvercle pendant l'utilisation.
- P. NE PAS ouvrir le couvercle avant que la lame ait cessé de tourner.**
- Q. Le hachoir est équipé d'un mécanisme de verrouillage qui empêche le fonctionnement et le mouvement de la lame tant que le couvercle n'est pas solidement fixé au bol et que le bol n'est pas correctement fixé à la base motorisée.
- R. NE PAS essayer de retirer le bol de la base motorisée pendant l'utilisation. TOUJOURS faire fonctionner l'appareil avec le couvercle verrouillé en place.
- S. NE PAS faire fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes en continu avec des intervalles de repos d'une minute entre chaque utilisation. Après 5 cycles de fonctionnement consécutifs, laisser l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de recommencer à l'utiliser.**
- T. NE PAS faire fonctionner l'appareil s'il est vide
- U. NE PAS utiliser l'appareil avec des aliments chauds. TOUJOURS laisser les aliments refroidir avant de procéder.
- V. Pour éviter les blessures, NE JAMAIS placer la lame sur la base motorisée sans avoir au préalable verrouillé correctement le bol dans la base motorisée.
- W. Tenir les mains et les ustensiles à l'écart de la lame pendant que les aliments sont hachés, afin de réduire les risques de blessures graves ou dommages au hachoir. Un grattoir peut être utilisé, mais seulement lorsque le hachoir n'est pas en marche.
- X. Vérifier que le couvercle est bien verrouillé en place avant d'utiliser l'appareil.
- Y. NE PAS essayer de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Z. La base motorisée est équipée d'un THERMOSTAT RÉINITIALISABLE qui interrompt automatiquement le fonctionnement de l'appareil en cas de surchauffe. Pour reprendre l'utilisation, débrancher l'appareil et s'assurer qu'il reste débranché pendant la période de refroidissement. Une fois refroidi, le rebrancher pour reprendre l'utilisation.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE

FICHE POLARISÉE : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, pour réduire les risques de décharges électriques, cette fiche s'enfonce dans la prise électrique polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne pénètre pas au complet dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'enfonce toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Si la prise pénètre dans la prise de courant avec beaucoup de jeu ou si la prise vous semble chaude, n'utilisez pas cette prise.

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTIONS :

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges homologuées UL ou ETL les plus courtes possibles.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est doté d'une fiche de mise à la terre, la rallonge doit elle aussi être un cordon avec une fiche à trois broches de mise à la terre.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.
- NE PAS modifier la fiche. NE PAS tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.

THERMOSTAT RÉINITIALISABLE



L'appareil est doté d'une protection thermique qui empêche le moteur de surchauffer. S'il surchauffe, il se met en pause. Débrancher et laisser refroidir puis rebrancher pour reprendre.

DESCRIPTION

1. Bol
2. Bec verseur
3. Poignée intégrée pour plus de commodité
4. Rangement pour le cordon
5. Bouton PULSATION/MARCHE
6. Couvercle
7. Orifice d'ajout d'ingrédients liquides
8. Lame en acier inoxydable
9. Pieds antidérapants



Image à titre de référence seulement; la couleur réelle peut varier.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

ATTENTION : Les LAMES sont tranchantes, veuillez les manipuler avec soin.

REMARQUE : NE PAS brancher l'appareil sur une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DU HACHOIR

- A. Retirer tous les pièces et accessoires et jeter l'emballage. Voir la section **DÉSASSEMBLAGE DU HACHOIR.** (Voir ci-bas)
- B. Laver le BOL, le COUVERCLE et la LAME à l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher soigneusement. Le BOL et la LAME peuvent également être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
NOTE : NE PAS immerger la BASE MOTORISÉE ou le CORDON D'ALIMENTATION dans l'eau ou tout autre liquide.
- C. Essuyer la BASE MOTORISÉE avec un linge humide et sécher complètement.

Pour un rangement pratique, toujours réassembler le hachoir après l'avoir nettoyé. VOIR la section ASSEMBLAGE DU HACHOIR.

DÉSASSEMBLAGE DU HACHOIR

Suivre ces instructions pour désassembler le hachoir afin de le nettoyer et de retirer les ingrédients du bol.

ATTENTION : Les LAMES sont tranchantes, veuillez les manipuler avec soin.



1. Le HACHOIR doit être débranché.
2. Déverrouiller le COUVERCLE du BOL en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le soulever. (Étape 1)
3. Retirer la LAME du BOL en la tirant vers le haut. (Étape 2)
4. Tenir la BASE d'une main et tenir la POIGNÉE DU BOL de l'autre main pour la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de déverrouiller le BOL, puis le soulever de la BASE. (Étape 3)

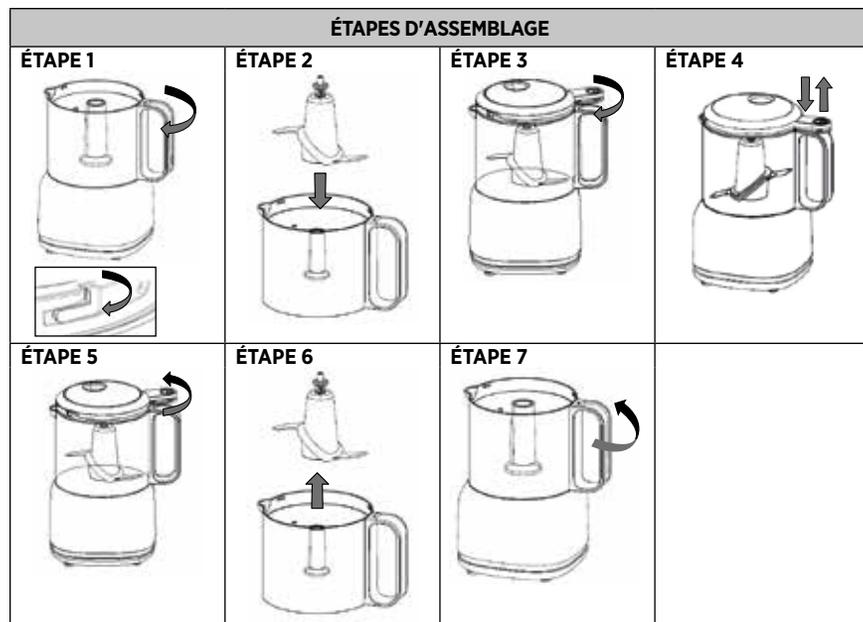
UTILISATION

LIRE LE GUIDE DE L'UTILISATEUR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

ATTENTION : NE PAS brancher l'appareil sur une prise électrique avant qu'il ne soit entièrement assemblé et prêt à l'emploi.

AVERTISSEMENT : TOUJOURS utiliser l'appareil sur une surface plane et stable; TOUJOURS insérer la lame AVANT d'ajouter des aliments dans le bol.

ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU HACHOIR



1. Placer le BOL sur la BASE MOTORISÉE en alignant les ENCOCHES EN L du BOL sur les ouvertures de la BASE MOTORISÉE. Tourner le BOL dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur la BASE MOTORISÉE. (Étape 1)
2. Placer la LAME sur la tige au centre du BOL et appuyer pour la mettre en position de fonctionnement. (Étape 2)
3. Placer les ingrédients à mélanger dans le BOL.

NOTE : Couper les fruits, les légumes et les viandes en morceaux de 1 pouce. Voir la section **GUIDE DE TRANSFORMATION** pour obtenir les meilleurs résultats avec le hachoir. (p. 20)

IMPORTANT : NE PAS utiliser de grains de café ou d'épices dures telles que les clous de girofle, les noix de muscade et les bâtons de cannelle, qui pourraient endommager le HACHOIR.

4. Verrouiller le COUVERCLE sur le BOL en alignant les ENCOCHES EN L du COUVERCLE sur les ENCOCHES du BOL. Tourner le COUVERCLE dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller solidement sur le BOL. (Étape 3)

ATTENTION : Le HACHOIR est équipé d'un mécanisme de verrouillage qui empêche le fonctionnement et le mouvement de la LAME si le COUVERCLE n'est pas solidement fixé au BOL et si le BOL n'est pas correctement fixé à la BASE MOTORISÉE.

5. Brancher l'appareil sur une prise électrique standard de 120 volts CA.
6. Appuyer sur le bouton PULSATION/MARCHE pour mettre en marche le hachoir. Pour obtenir un hachage grossier, appuyer rapidement sur le bouton PULSATION/MARCHE et le relâcher. Continuer avec ces impulsions courtes jusqu'à ce que vous obteniez la texture souhaitée. (Étape 4)

ATTENTION : Le temps de fonctionnement continu maximum recommandé est de 30 secondes avec des intervalles de repos d'une minute entre chaque utilisation. Après 5 cycles de travail consécutifs, laisser l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de recommencer à l'utiliser.

7. Utiliser l'ORIFICE D'AJOUT pour ajouter des ingrédients liquides pendant le traitement, si nécessaire. Voir la section **COMMENT UTILISER L'ORIFICE D'AJOUT D'INGRÉDIENTS LIQUIDES** ci-dessous.
8. Une fois le processus terminé, attendre que la LAME cesse de tourner.
9. Débrancher le HACHOIR.
10. Retirer le COUVERCLE du BOL en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller, puis en le soulevant vers le haut. (Étape 5)
11. Retirer la LAME du BOL en la soulevant vers le haut. (Étape 6)
12. Tenir la BASE MOTORISÉE d'une main et, de l'autre, la POIGNÉE DU BOL et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller. Retirer ensuite le BOL de la BASE MOTORISÉE en le soulevant vers le haut. (Étape 7)
13. Utiliser le bec verseur pour vider le contenu du bol.
14. Nettoyer les pièces et les accessoires immédiatement après chaque utilisation.

COMMENT UTILISER L'ORIFICE D'AJOUT D'INGRÉDIENTS LIQUIDES

- Ajouter lentement les liquides tels que l'huile dans l'ORIFICE D'AJOUT pour préparer les vinaigrettes, les mayonnaises et les émulsions.
- Les liquides seront mélangés efficacement et complètement aux ingrédients pendant qu'ils tourbillonnent à l'intérieur du bol.

ATTENTION : NE PAS dépasser la ligne **MAX-** lors du mélange de liquides afin d'éviter les fuites.



GUIDE DE TRANSFORMATION

NOTE : Couper les aliments volumineux en cubes d'environ 1 pouce avant de les utiliser.

IMPORTANT : NE PAS utiliser de grains de café ou d'épices dures telles que les clous de girofle, les noix de muscade et les bâtons de cannelle, qui pourraient endommager le HACHOIR.

ATTENTION : Le temps de fonctionnement continu maximum recommandé est de 30 secondes avec des intervalles de repos d'une minute entre chaque utilisation. Après 5 cycles de travail consécutifs, laisser l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de recommencer à l'utiliser.

Pour des aliments grossièrement hachés, utiliser des impulsions courtes.

Pour des aliments finement hachés, utiliser des impulsions continues plus longues.

ALIMENTS SUGGÉRÉS	PRÉPARATION	QUANTITÉ
FRUITS ET LÉGUMES CRUS	Couper en morceaux de 1 pouce	Jusqu'à 2 tasses
FRUITS ET LÉGUMES CUITS	Couper en morceaux de 1 pouce	Jusqu'à 2 ½ tasses
LIQUIDES/ÉMULSIONS	Utiliser l'ORIFICE D'AJOUT D'INGRÉDIENTS LIQUIDES pour ajouter des huiles ou des liquides au mélange à l'intérieur du bol pendant l'utilisation.	NE PAS dépasser la ligne MAX-  avec les liquides afin d'éviter les débordements.
HERBES ET ÉPICES NON DURES	Aucune préparation n'est nécessaire	Jusqu'à 3 tasses
PAIN SEC, BISCUITS OU CRAQUELINS	Briser en morceaux de 1 pouce le pain sec grillé, les craquelins ou les biscuits.	Jusqu'à 3 tasses
NOIX NON DÉCORTIQUÉES	Aucune préparation n'est nécessaire	Jusqu'à 2 tasses
VIANDES CRUES	Couper en morceaux de 1 pouce	Jusqu'à 250 g

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

NOTE : Pour obtenir de meilleurs résultats, lire les recommandations suivantes :

- NE PAS trop remplir le BOL.
- NE PAS dépasser la ligne **MAX-**  pour les ingrédients liquides.
- NE PAS essayer de mélanger des aliments fermes tels que du fromage ou des grains de café, ni de pétrir de la pâte.
- NE PAS utiliser des aliments ou des liquides qui sont chauds.
- Couper les aliments volumineux en cubes d'environ 1 pouce avant de les mélanger.
- Si la LAME s'arrête de tourner, débrancher immédiatement l'appareil. Mélanger les aliments dans le BOL. Si la LAME est toujours bloquée, ajouter du liquide ou réduire les aliments solides.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : S'assurer que l'appareil est débranché de la prise électrique et que la LAME ne tourne plus avant de le manipuler et de le nettoyer.

1. Laver après chaque utilisation. Désassembler les pièces et accessoires.
2. Laver à l'eau chaude savonneuse ou placer le BOL et la LAME dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
NOTE : NE PAS mettre la BASE MOTORISÉE et le CORDON dans le lave-vaisselle.
3. Sécher les pièces et accessoires complètement.
4. Essuyer la BASE MOTORISÉE avec un linge humide et sécher complètement.
5. Réassembler le HACHOIR pour un entreposage compact.
6. Pour un entreposage sécuritaire, TOUJOURS ranger la LAME à l'intérieur du BOL.

ATTENTION : Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin lors du nettoyage. Utiliser une brosse pour nettoyer les lames afin d'éviter les blessures. NE PAS toucher les lames à mains nues.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le hachoir ne fonctionne pas.	Le hachoir n'est pas branché.	Brancher l'appareil dans une prise standard de 120 V.
	Le BOL et le COUVERCLE ne sont pas verrouillés correctement.	Verrouiller correctement le BOL et le COUVERCLE. (voir p. 19 #4)
	Le BOL et la BASE MOTORISÉE ne sont pas verrouillés correctement.	Verrouiller correctement le BOL et la BASE MOTORISÉE. (voir p. 18 # 1)
La lame cesse de tourner	La lame est bloquée.	Débrancher le HACHOIR. Mélanger les aliments dans le BOL. Ajouter un peu de liquide ou enlever des aliments solides.

NE PAS RETOURNER LE HACHOIR AU DÉTAILLANT. LES DÉTAILLANTS N'ASSURENT PAS LE SERVICE APRÈS-VENTE.

POUR OBTENIR DE L'AIDE CONCERNANT L'UTILISATION, L'ENTRETIEN ET LE DÉPANNAGE, CONTACTEZ-NOUS À L'ADRESSE SUIVANTE : WWW.STARFRIT.COM.

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) 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 autre qu'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.

RECETTES

PESTO VÉGÉTALIEN

INGRÉDIENTS :

- 60 g (2 tasses) de basilic frais
- 225 ml (1 tasse) d'huile d'olive extra-vierge
- 60 g (½ tasse) de noix de pin
- 4 gousses d'ail
- Sel et poivre au goût

ÉTAPES :

1. Mettre le basilic, les noix de pin et l'ail dans le robot culinaire. Pulser 4 à 5 fois.
2. Ajouter ½ tasse d'huile d'olive extra-vierge. Ajouter ou réduire la quantité jusqu'à la consistance désirée.
3. Transférer le mélange dans un contenant à pesto.
4. Saler et poivrer au goût

Pour un pesto non végétalien, ajouter 3 onces de fromage Parmesan ou Romano.



CHIMICHURRI

INGRÉDIENTS :

- 225 ml (1 tasse) d'huile d'olive extra-vierge
- 60 g (1 tasse) de persil frais
- 6 gousses d'ail
- 3 petits piments forts
- 10 g d'origan frais
- 70 ml (2,5 onces) de vinaigre de vin rouge ou jus de citron
- Sel et poivre au goût

ÉTAPES :

1. Mettre le persil, l'ail, les piments et origan dans le récipient du robot. Pulser jusqu'à la consistance voulue.
2. Mettre le mélange dans un contenant.
3. Ajouter l'huile d'olive extra-vierge et le vinaigre de vin rouge (ou jus de citron)
4. Saler et poivrer au goût.

Utiliser cette sauce pour mariner les viandes (ex. pour poêler ou griller au four des poitrines de poulet) ou comme garniture sur des steaks.



SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

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

www. Starfrit.com



www.facebook.com/starfrit

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT