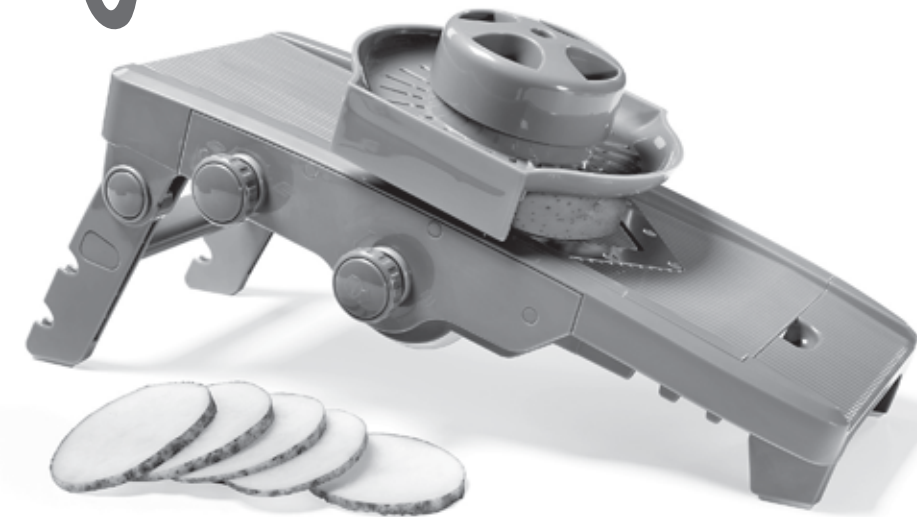
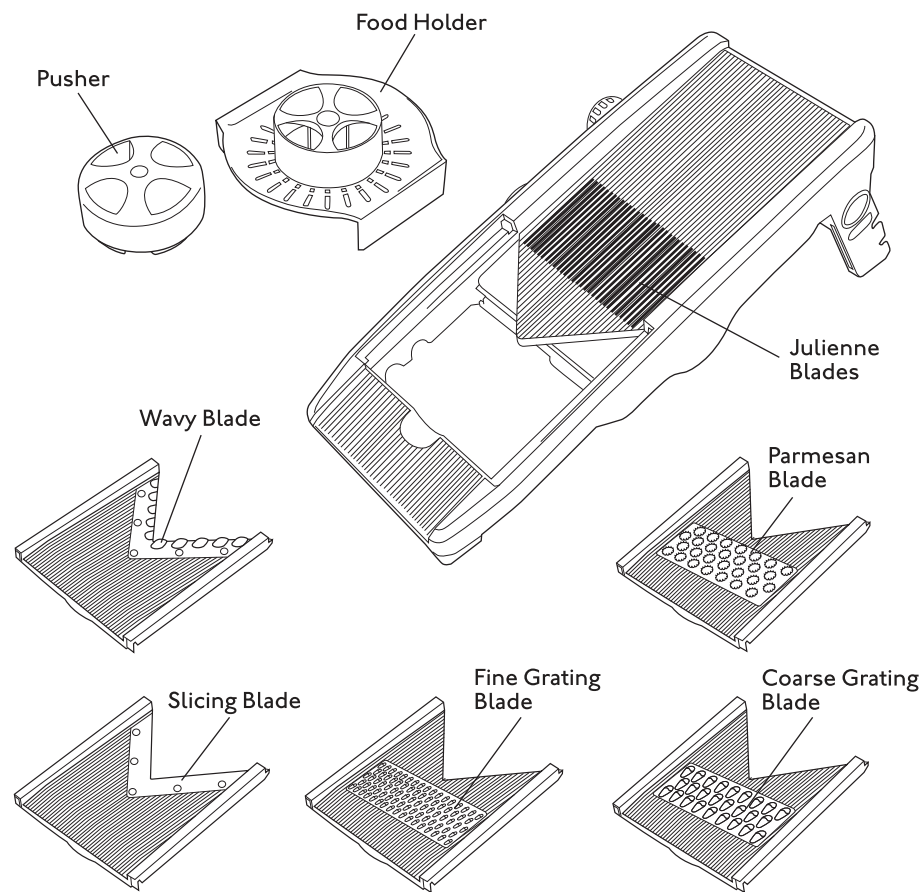


# Gourmet

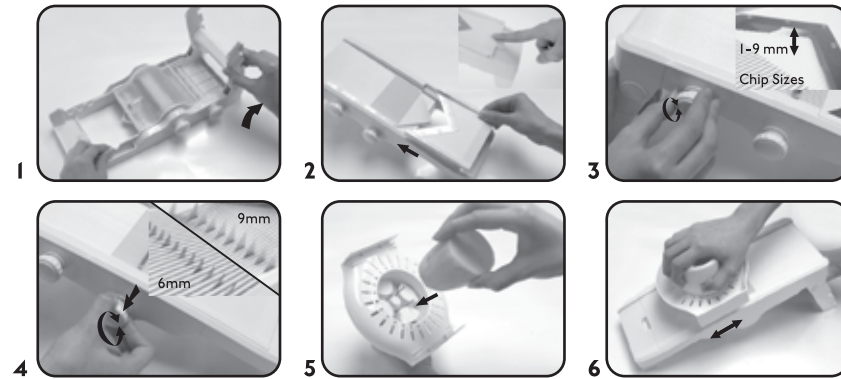
by par Starfrit®



Instructions



## To use the mandoline



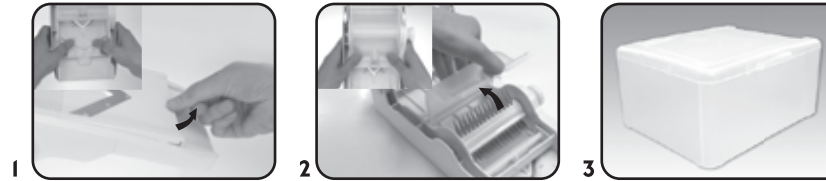
1. Unfold the stand and place the mandoline on flat surface.
2. Insert chosen blade and press to lock it correctly in place.
3. To adjust thickness of the slices, turn upper knob to desire thickness. Turn clockwise to increase thickness and counterclockwise to reduce thickness.
4. For julienne blades, pull lower knob to raise the blades. Turn right to adjust to 6mm or 9mm juliennes.
5. **ALWAYS USE PUSHER AND FOOD HOLDER GUARD WHEN IN USE.** Fix food to the pins of the food holder.
6. Hold stand and push food holder forwards to slice.

## To use the mandoline on a bowl



Fold stand and place the mandoline over a bowl/container. Make sure to fit the notches underneath to assure security.

## Cleaning



Always wash before first use.

All pieces are top rack dishwasher safe, except blade casing is hand wash only.

1. To clean the blades, lift the blade or push underneath to remove from mandoline.
2. To clean the julienne blades, underneath the mandoline you will find a blade cover. Lift the cover and remove from mandoline. Once clean, place back by pressing the cover back in appropriate place.
3. For safety storage, always store the blades in the blade casing.

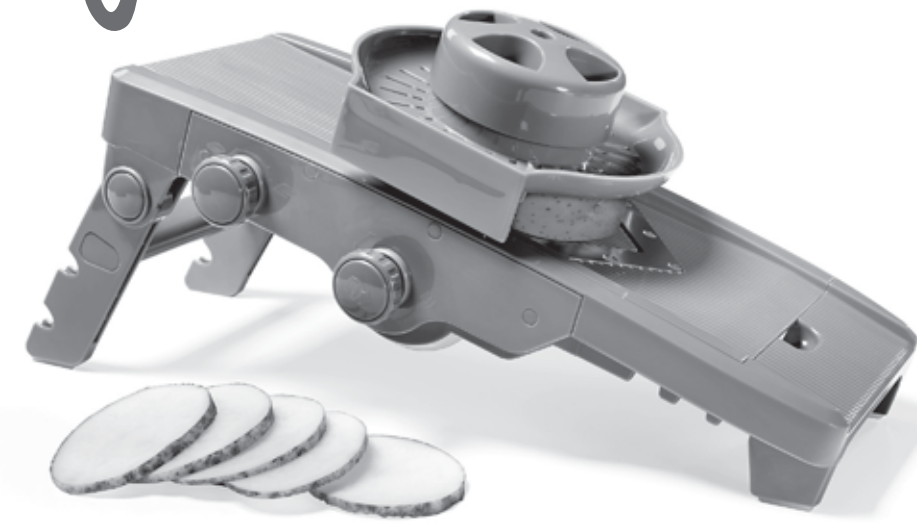
## WARNING

Always use pusher and food holder when in use.  
Always store blades in blade casing.

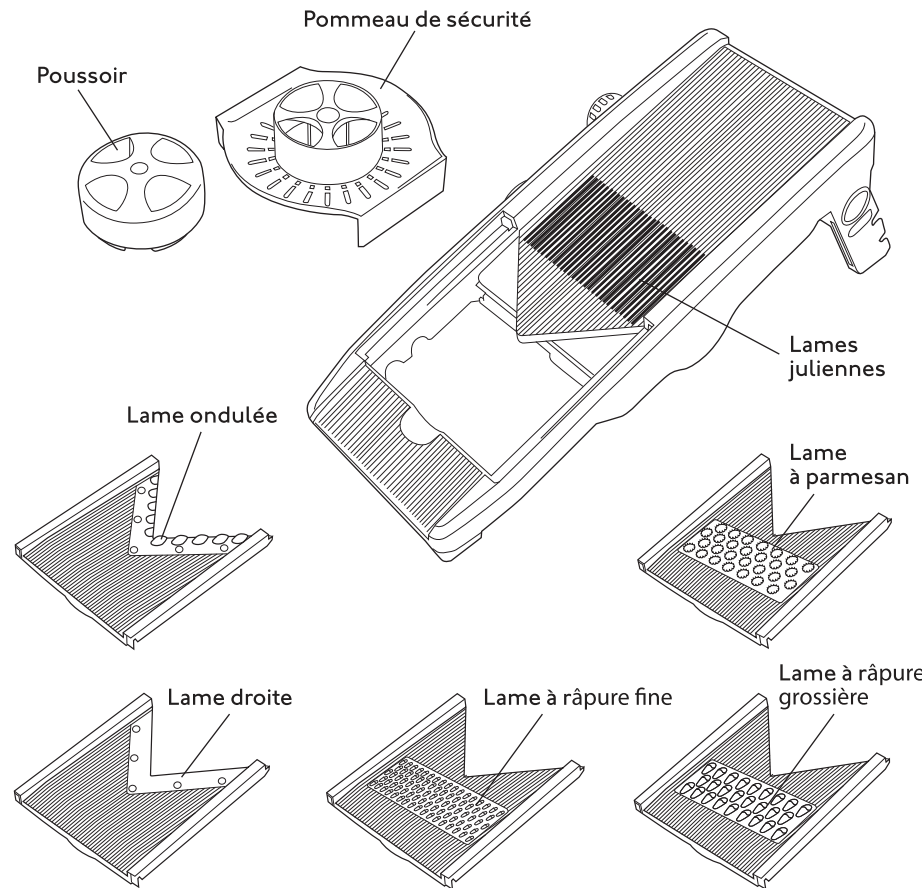
**WARNING**  
**SHARP BLADES**  
Be careful when using  
and washing this item  
to avoid injury.

# Gourmet

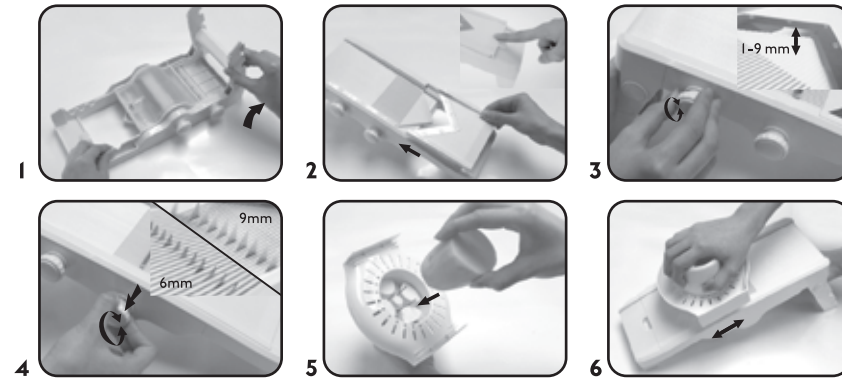
by par **Starfrit**



Instructions



## Pour utiliser la mandoline



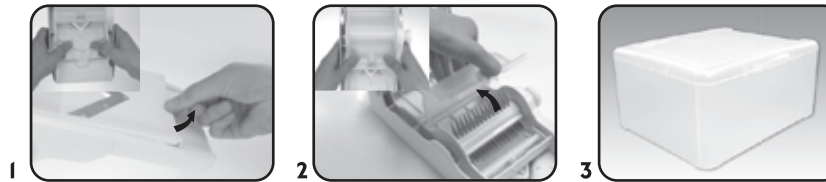
1. Déplier le pied inclinable sous la mandoline.
2. Insérer la lame désirée et peser sur le plateau afin de bien la stabiliser sur la mandoline.
3. Le bouton du haut sert à ajuster l'épaisseur des tranches. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour avoir des tranches plus épaisses et dans le sens inverse pour réduire l'épaisseur.
4. Pour déployer les lames juliennes, tirer le bouton du bas et tourner. Vous aurez le choix entre 6 mm et 9 mm d'épaisseur.
5. **TOUJOURS UTILISER LE POMMEAU DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION.** Fixer l'aliment sur les aiguilles du pommeau.
6. D'une main, tenir le pied de la mandoline et de l'autre, tenir le pommeau avec l'aliment pour débuter la coupe.

## Pour utiliser la mandoline au-dessus d'un bol



Replier le pied inclinable sous la mandoline et déposer la mandoline au-dessus d'un bol. Assurez-vous de bien être positionné dans les encoches pour avoir une meilleure stabilité.

## Nettoyage



Nettoyer avant la première utilisation.

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur, à l'exception du boîtier de lames de rangement. Celui-ci est lavable à la main uniquement.

1. Pour nettoyer, tirer la lame ou pousser en dessous de celle-ci.
2. Pour nettoyer les lames juliennes, vous devez retirer le protecteur de lames situé en dessous de la mandoline. Une fois propre, remettre et appuyer sur le protecteur afin de bien le fixer.
3. Pour un rangement sécuritaire, toujours ranger les lames à l'intérieur du boîtier de lames.

**ATTENTION**  
Toujours utiliser le pommeau de sécurité lors de l'utilisation.  
Toujours ranger les lames dans le compartiment à lames.

**ATTENTION**  
**LAMES TRANCHANTES**  
Utiliser avec soin lors de l'utilisation et du nettoyage afin d'éviter les blessures.