

# Starfrit

**3<sup>EN</sup>1**

**INJECTEUR  
ALIMENTAIRE**



**MODE D'EMPLOI**

## ENSEMBLE 18 PIÈCES



## DESCRIPTION

1. Protecteur à aiguille
2. Aiguille
3. Petit embout de remplissage
4. Petit évideur
5. Grand embout de remplissage
6. Grand évideur
7. Adaptateur à embout à glaçage
8. Embout à glaçage - Lettrage, points, lignes
9. Embout à glaçage - Points, perles, boules
10. Embout à glaçage - Pétales, tracés ondulés
11. Embout à glaçage - Pétales, boucles
12. Embout à glaçage - Étoiles, coquillages, bordures
13. Anneau
14. Corps
15. Piston
16. Piston de nettoyage
17. Brosse de nettoyage à double extrémité
18. Pochette de rangement

**CONSEIL :** Vous pouvez ajouter une fine couche d'huile végétale sur l'anneau en silicone du piston. Cela facilitera le glissement à l'intérieur du corps de l'injecteur alimentaire.

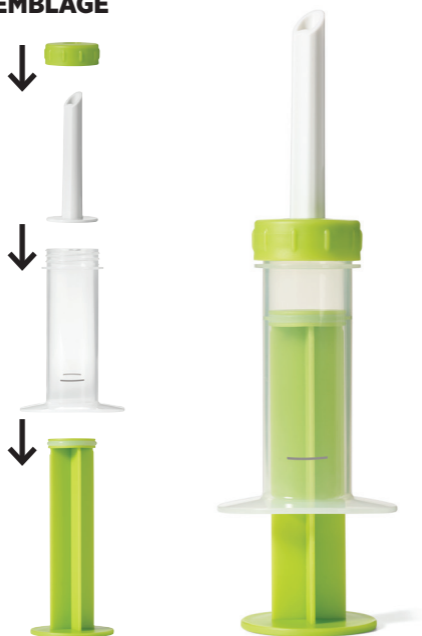
## FONCTION « ÉVIDER ET GARNIR »

Pièces requises :



1. Petit embout de remplissage
2. Petit évidoir
3. Grand embout de remplissage
4. Grand évidoir
5. Anneau
6. Corps
7. Piston
8. Piston de nettoyage
9. Brosse de nettoyage à double extrémité

## ASSEMBLAGE



La fonction « Évider et Garnir » de l'injecteur alimentaire permet de préparer de délicieuses collations et hors-d'œuvre pour toute la famille.

D'abord, vous devez évider l'aliment pour le garnir par la suite. L'injecteur alimentaire comprend deux formats d'évidoirs et d'embouts de remplissage, petit et grand. Assurez-vous de jumeler le format d'évidoir avec le bon format d'embout de remplissage.

Voici quelques suggestions intéressantes :

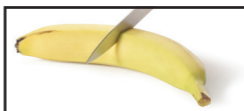
**Aliments :**

**Garnitures :**

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| Banane .....            | tartinade au chocolat, beurre d'arachides, confiture, miel, yogourt |
| Concombre .....         | fromage à la crème, fromage fondu, hummus, guacamole                |
| Beignes et churros .... | confiture, tartinade au chocolat, crème pâtissière                  |

**BANANE :**

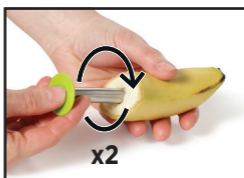
1. Couper la banane en deux, au centre. Ne retirez pas la pelure.



2. Insérer doucement l'évidoir au centre de la banane. Vers la fin de la banane, ralentir pour ne pas transpercer la pelure.



3. Tenir la base verte de l'évidoir et effectuer 2 tours complets. Bloquer le trou de la base avec votre pouce et tirer lentement.



4. Le cœur de la banane demeurera dans l'évidoir. Introduire le piston de nettoyage dans l'évidoir et pousser pour y retirer le cœur. La banane est maintenant prête à être garnie.



5. Insérer le piston à l'intérieur du corps de l'injecteur alimentaire. Il est recommandé de remplir le corps par l'ouverture du haut. Attention de ne pas le remplir au-delà de la ligne de remplissage maximal.



6. Une fois rempli, insérer l'embout de remplissage dans l'anneau et visser celui-ci au corps de l'injecteur alimentaire. Assurez-vous que l'embout de remplissage soit du même format que l'évidoir, petit ou grand.



7. Insérer l'embout de remplissage à l'intérieur de la cavité de la banane et pousser le piston. La banane reculera au fur et à mesure que vous pousserez le piston. Ceci est normal, ne la retenez pas. La cavité se remplit graduellement de garniture.

Lorsque l'embout de remplissage arrive au rebord de la banane, c'est terminé. La banane est garnie.

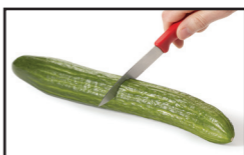


Vous pouvez peler la banane et la manger dans votre main ou encore la couper en rondelles, prêtes à servir à vos invités. Bonne dégustation !



## CONCOMBRE :

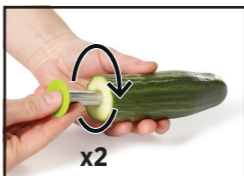
1. Couper le concombre en deux, au centre. Il est recommandé de conserver la pelure sur le concombre pour faciliter la manipulation.



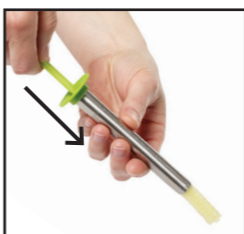
2. Insérer doucement l'évidoir au centre du concombre. Une fois arrivé vers l'extrémité, ralentir. Il se peut que l'évidoir transperce le concombre. Transpercé ou non, vous serez en mesure de le garnir.



3. Tenir la base verte de l'évidoir et effectuer 2 tours complets. Bloquer le trou de la base verte de l'évidoir avec votre pouce et tirer lentement.



4. Le cœur du concombre demeurera dans l'évidoir. Introduire le piston de nettoyage dans l'évidoir et pousser pour y retirer le cœur. Le concombre est maintenant prêt à être garni.



5. Insérer le piston à l'intérieur du corps de l'injecteur alimentaire. Il est recommandé de remplir le corps par l'ouverture du haut. Attention de ne pas le remplir au-delà de la ligne de remplissage maximal.



6. Une fois rempli, insérer l'embout de remplissage dans l'anneau et vissez celui-ci au corps de l'injecteur alimentaire. Assurez-vous que l'embout de remplissage soit du même format que l'évidoir, petit ou grand.



7. Insérer l'embout de remplissage à l'intérieur de la cavité du concombre et pousser le piston. Si le concombre n'a pas été transpercé par l'évidoir, celui-ci reculera au fur et à mesure que vous pousserez le piston. Ceci est normal, ne le retenez pas. La cavité se remplit graduellement de garniture. Si le concombre est transpercé, simplement bloquer le trou avec votre doigt pour ne pas perdre la garniture.

Lorsque l'embout de remplissage arrive au rebord du concombre, c'est terminé. Le concombre est maintenant garni.



Vous pouvez couper le concombre en rondelles, prêtes à servir à vos invités. Bonne dégustation !



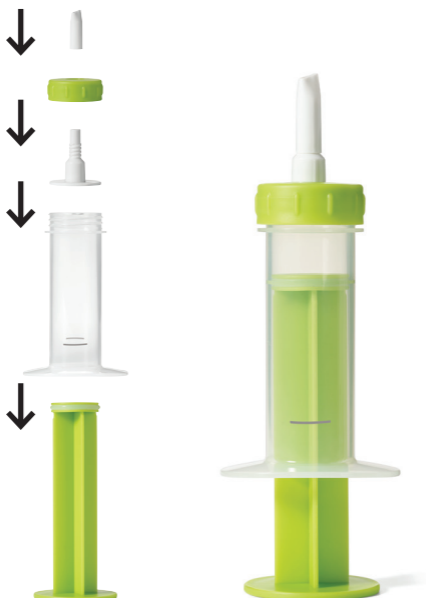
## FONCTION « DÉCORER »

Pièces requises :



1. Adaptateur à embout à glaçage
2. Embout à glaçage - Lettrage, points, lignes
3. Embout à glaçage - Points, perles, boules
4. Embout à glaçage - Pétales, tracés ondulés
5. Embout à glaçage - Pétales, boucles
6. Embout à glaçage - Étoiles, coquillages, bordures
7. Anneau
8. Corps
9. Piston
10. Brosse de nettoyage à double extrémité

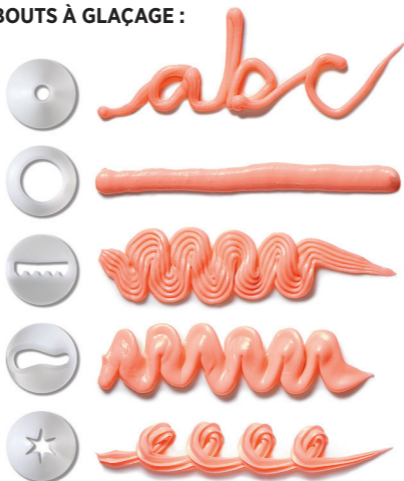
## ASSEMBLAGE





Soyez prêt pour la prochaine fête d'anniversaire !  
L'injecteur alimentaire crée des gâteaux, des biscuits,  
des petits gâteaux, des bonbons et plus encore  
magnifiquement décorés.

### 5 EMBOUTS À GLAÇAGE :



1. Insérer le piston à l'intérieur du corps de l'injecteur alimentaire. Il est recommandé de remplir le corps par l'ouverture du haut. Attention de ne pas le remplir au-delà de la ligne de remplissage maximal.



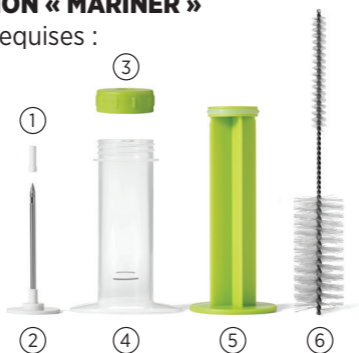
2. Une fois rempli, visser l'embout à glaçage désiré à l'adaptateur à embout.
3. Insérer l'adaptateur à embout dans l'anneau et visser celui-ci au corps de l'injecteur alimentaire.



Vous êtes maintenant prêts à décorer vos petits plaisirs sucrés !

## FONCTION « MARINER »

Pièces requises :



1. Protecteur à aiguille
2. Aiguille
3. Anneau
4. Corps
5. Piston
6. Brosse de nettoyage à double extrémité

## ASSEMBLAGE



Mariner est un moyen efficace d'améliorer la saveur, d'ajouter de l'humidité et dattendrir la viande avant la cuisson. Par conséquent, la viande sera plus juteuse et savoureuse. La fonction « Mariner » vous permettra d'apprécier davantage vos prochains barbecues, fêtes familiales, vacances et plus encore.

Le trou sur le côté de l'aiguille permet de réduire le gaspillage de la marinade. **Il est fortement déconseillé d'utiliser une marinade contenant des ingrédients solides tels que des fines herbes, grains de poivre et autres.** Ceux-ci peuvent obstruer le trou et empêcher la marinade de s'écouler de l'aiguille.

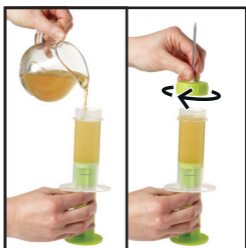
Le remplissage de l'injecteur alimentaire lors de la fonction « Mariner » peut se faire de deux méthodes :

1. **Traditionnelle** : Monter l'injecteur alimentaire tel qu'indiqué à la page précédente. Insérer l'aiguille dans la marinade et tirer le piston. Tranquillement, le corps se remplira de marinade.



2. **Rapide** : Insérer le piston à l'intérieur du corps de l'injecteur alimentaire. Ajouter de la marinade par l'ouverture du haut.

Insérer l'aiguille dans l'anneau et visser celui-ci au corps de l'injecteur alimentaire.

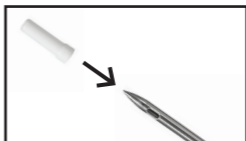


3. Peu importe la méthode choisie, attention de ne pas remplir le corps au-delà de la ligne de remplissage maximal. Une fois rempli, vous êtes maintenant prêts à mariner vos viandes !



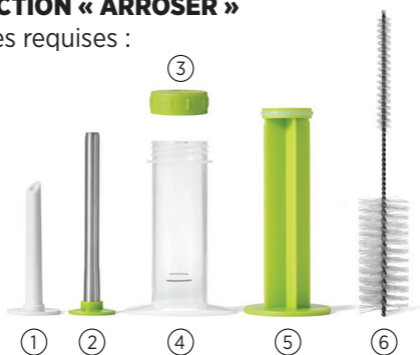
### **ATTENTION !**

Pour éviter les blessures, il est très important de ranger l'aiguille avec son protecteur.



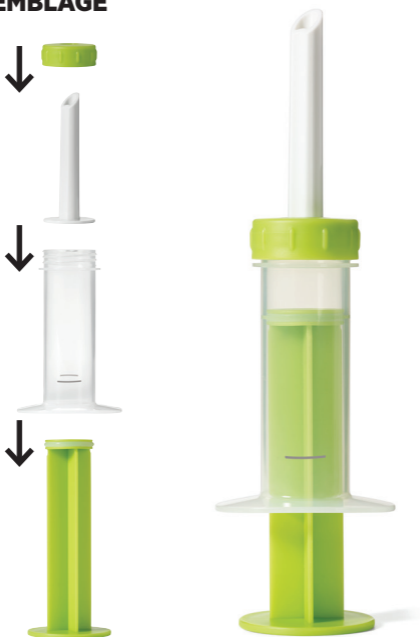
## FONCTION « ARROSER »

Pièces requises :



1. Petit embout de remplissage
2. Petit évideur
3. Anneau
4. Corps
5. Piston
6. Brosse de nettoyage à double extrémité

## ASSEMBLAGE



Après avoir mariné votre pièce de viande, pourquoi ne pas l'arroser pour y ajouter davantage de saveurs? L'injecteur alimentaire offre également la fonction d'arroser comme une poire à jus. Il permet de prélever et d'étaler les jus de cuisson et les sauces sur vos aliments.

1. Monter l'injecteur alimentaire tel qu'indiqué à la page précédente. Il est recommandé d'utiliser le petit embout de remplissage pour cette fonction.

Insérer le petit embout de remplissage dans le jus et tirer le piston. Tranquillement, le corps de l'injecteur alimentaire se remplira de jus.

2. Attention de ne pas remplir le corps au-delà de la ligne de remplissage maximal.

Une fois rempli, vous êtes maintenant prêts à arroser et réaliser de savoureux plats !



### **ATTENTION !**

Redoubler de prudence lorsque vous manipulez un contenu chaud pour éviter les blessures.

---

## **NETTOYAGE**

**IMPORTANT :** laver les pièces avant la première utilisation.

Deux outils de nettoyage sont à votre disposition : le piston de nettoyage, pour évacuer les résidus et les embouts de remplissage, ainsi que la brosse de nettoyage à double extrémité.

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle.

## **RANGEMENT**

Une fois l'ensemble bien nettoyé, mettre toutes les pièces dans la pochette de rangement, afin de ne pas en perdre.

Pour éviter les blessures, s'assurer de ranger l'aiguille avec son protecteur.

