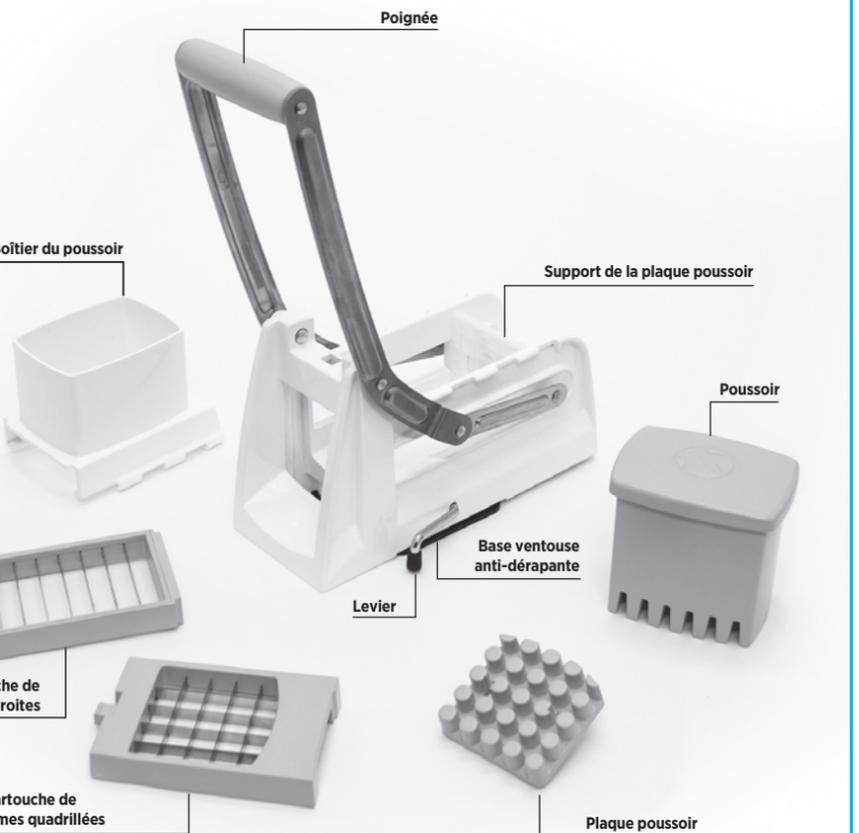


Starfrit

PRO COUPE-FRITES ET CUBES

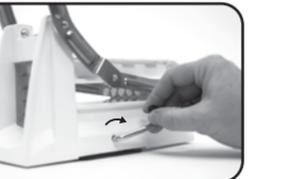
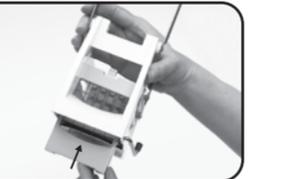


MODE D'EMPLOI



ASSEMBLAGE DU COUPE-FRITES

1. Lever la poignée jusqu'à ce qu'elle soit à la verticale.
2. Insérer la plaque poussoir au fond du support de la plaque poussoir.



3. Verrouiller celui-ci en le tournant dans le sens anti-horaire.

4. Insérer la cartouche de lames quadrillées dans son compartiment jusqu'à la butée. **ATTENTION lames tranchantes : prendre la cartouche de lames par le cadre en plastique.**

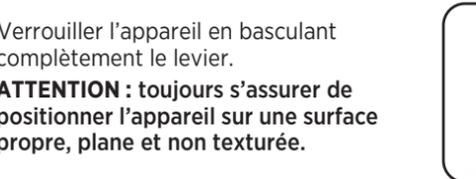
5. Verrouiller l'appareil en basculant complètement le levier.

ATTENTION : toujours s'assurer de positionner l'appareil sur une surface propre, plane et non texturée.

ASSEMBLAGE DU COUPE-CUBES

1. Faire l'assemblage du coupe-frite.
2. Insérer la cartouche de lames droites dans le boîtier du poussoir jusqu'à la butée.

ATTENTION lames tranchantes : prendre la cartouche de lames par le cadre en plastique.



3. Assembler le boîtier du poussoir dans le coupe-frites et le verrouiller en le faisant glisser vers l'avant dans le bon sens.

4. Insérer le poussoir dans le boîtier du poussoir.

5. Verrouiller l'appareil en basculant complètement le levier.

ATTENTION : toujours s'assurer de positionner l'appareil sur une surface propre, plane et non texturée.

UTILISATION - COUPE-FRITES

1. Lever la poignée jusqu'à ce qu'elle soit à la verticale.



2. Insérer l'aliment dans la cavité (entre la plaque poussoir et les lames quadrillées). **ATTENTION : toujours s'assurer que l'aliment ne dépasse pas la hauteur et la largeur des lames quadrillées. Au besoin découper la pomme de terre.**



3. Abaisser la poignée.



4. Répéter les opérations 1 à 3 autant de fois que nécessaire.

UTILISATION - COUPE-CUBES

1. Lever la poignée jusqu'à ce qu'elle soit à la verticale.



2. Enlever le poussoir et insérer l'aliment dans la cavité. **ATTENTION : toujours s'assurer que l'aliment ne dépasse pas la hauteur, largeur et hauteur de la cavité. Au besoin découper la pomme de terre.**



3. Placer les mains sur le poussoir et pousser jusqu'à l'obtention de la coupe complète de l'aliment.



4. Placer une main sur la poignée et l'abaisser totalement.



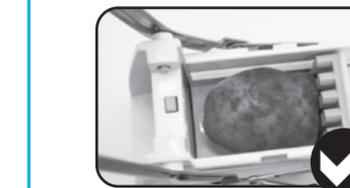
5. Répéter les opérations 1 à 4 autant de fois que nécessaire.

NETTOYAGE

Démonter toutes les pièces et les nettoyer dans l'eau chaude savonneuse.

ASTUCE

Si vous avez à couper vos pommes de terre faire attention à ce que la face coupée ne soit pas face aux lames sinon la coupe peut s'avérer plus difficile.



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

www.**Starfrit**.com  www.facebook.com/starfrit

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

IMPRIMÉ EN CHINE POUR: LES PROMOTIONS ATLANTIQUES INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6
SERVICE À LA CLIENTÈLE: 1-800-361-6232 / RÉGION DE MTL: (514) 871-1095