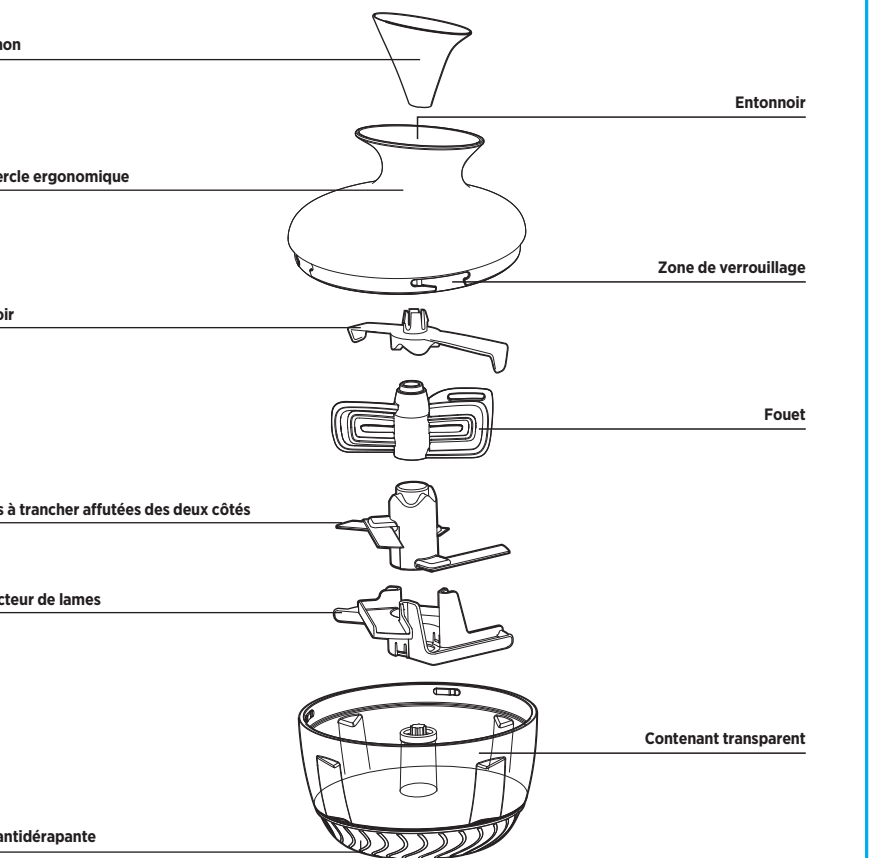


Starfrit

ROLLING CHOPPER



MODE D'EMPLOI



UTILISATION

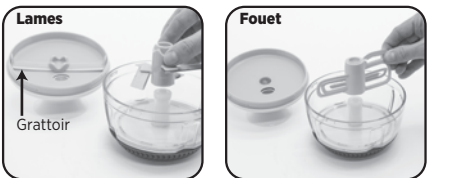
Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. Veuillez vous référer à la section nettoyage de ce livret.

1 Fixer la base antidérapante sous le contenant et la faire tourner dans les deux sens afin qu'elle soit bien enclenchée au mécanisme.



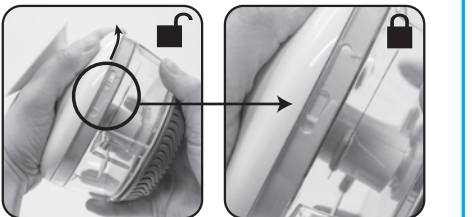
2 Ouvrir le Rolling Chopper en tournant le couvercle dans le sens horaire et aligner la fente du couvercle avec l'encoche du contenant (voir les indications sur le couvercle).

3 Placer les lames ou le fouet sur le montant central avant d'ajouter les ingrédients. **Utiliser le grattoir seulement avec les lames.**



4 Ajouter les ingrédients :
Lames : Déposer les aliments entre les 3 lames en s'assurant de ne pas surcharger l'appareil.
Fouet : Retirer le grattoir du couvercle et déposer les aliments liquides et/ou solides (finement hachés) dans le contenant.

5 Fermer le Rolling Chopper en alignant la fente du couvercle avec l'encoche du contenant (voir la zone de verrouillage). Tourner ensuite le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'encoche soit complètement au bout de la fente.



6

Insérer le bouchon dans l'entonnoir. Retirer-le au besoin pour ajouter des aliments liquides (sans ouvrir le couvercle) et remettre-le en place avant de poursuivre l'utilisation.



7

Déposer la paume de votre main sur le couvercle en plaçant l'entonnoir entre le pouce et l'index et tenter de rejoindre le contenant avec le bout des doigts pour plus de stabilité.



8

Tourner ensuite la base de l'appareil en exerçant une pression sur celle-ci.



Utilisation dans les mains :

Tenir le produit en s'assurant que l'entonnoir pointe vers le haut et tourner successivement la base dans le sens horaire et antihoraire avec l'autre main. Cette technique apporte davantage de puissance.



Utilisation sur le comptoir :

Déposer l'appareil sur le comptoir et placer le produit en angle (environ 45°). Faire des mouvements de va-et-vient avec une ou deux mains jusqu'à l'obtention de la coupe et de la texture désirée. Cette technique permet plus de rapidité dans la rotation des lames et du fouet.



ASTUCE :

Pour ceux qui ont de plus petites mains et qui n'arrivent pas à rejoindre le contenant avec le bout des doigts lorsque la main est sur le couvercle, il est recommandé d'utiliser le produit à deux mains (une sur le couvercle et l'autre sur le contenant) lors de la technique sur le comptoir.

IMPORTANT :

Le comptoir et la base du Rolling Chopper doivent être propres et secs. Dans le cas contraire, le produit glissera et les lames (ou fouet) ne tourneront pas.

RECOMMANDATIONS

- Il est conseillé de débiter par la technique à deux mains afin d'optimiser la force de coupe en début d'utilisation ou il y a plus de résistance. Terminer la coupe (ou le mélange) avec la technique d'utilisation sur le comptoir. Celle-ci permet une rotation plus rapide lorsque la résistance est faible.
- N'utiliser le fouet qu'avec des liquides et des aliments hachés finement.
- Ne pas utiliser** les lames pour fouetter des liquides.

NETTOYAGE

- Les pièces se détachent pour un nettoyage facile.
- Toutes les pièces vont au lave-vaisselle (sur le panier du haut) à l'exception de la base antidérapante. Pour la retirer, vous devez placer vos doigts entre la base et le contenant et tirer avec **force** d'un coup sec.
- Si le mécanisme de roulement semble fonctionner moins bien (plus de résistance) après le nettoyage, il est possible que des résidus de nourritures ou de savon se soient glissés entre les engrenages. Retirer la base antidérapante et faire couler de l'eau chaude sur les engrenages quelques secondes. Remettre la base en place et faire quelques tours dans les deux sens pour s'assurer que la base soit bien enclenchée au mécanisme.

Les **lames** permettent de couper, hacher ou réduire les aliments en purée. Idéal pour les légumes (oignons, carottes, choux, etc.), les fruits (tomates, melons, pommes, etc.), les fines herbes, les noix et plusieurs autres. Le **fouet** permet de mixer, battre et fouetter les aliments. Parfait pour faire des trempettes, des sauces, de la crème fouettée, du beurre maison et même faire monter les blancs d'œufs en neige.

PESTO (Fait 1/2 tasse)

- 2/3 de tasse (170 ml) basilic frais
- 1 gousse d'ail
- 4 c. à table (60 ml) noix de pin
- 3 c. à table (45 ml) parmesan
- 2 c. à table (30 ml) huile d'olive
- 2 c. à thé (10 ml) jus de citron
- Sel et poivre

Utiliser les lames pour trancher les aliments solides. Retirer les aliments du contenant et remplacer les lames par le fouet. Ajouter tous les ingrédients et rouler l'appareil pour mélanger à nouveau.

BEURRE À L'AIL MAISON (Fait 1/3 tasse)

- 3/4 tasse (190 ml) crème 35% à fouetter froide
- 2 gousses d'ail pressés
- 2 c. à thé (10 ml) persil finement haché
- 1 c. à thé (5 ml) sel

À l'aide du fouet, battre la crème en faisant rouler le Rolling Chopper directement sur le comptoir jusqu'à ce qu'il y ait de la résistance (environ 90 secondes). Ouvrir le couvercle et égoutter le liquide. Finalement, ajouter les saveurs (ail, persil et sel).

Pour plus d'information sur l'utilisation du Rolling Chopper, visiter notre site web www.starfrit.com

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

CRÈME CHANTILLY (Fait 3/4 tasse)

- 1/2 tasse (125 ml) crème 35% à fouetter
- 2 c. à table (30 ml) sucre à glacer
- 1 c. à thé (5 ml) extrait de vanille

Utiliser le fouet pour battre les aliments et faire rouler l'appareil directement sur le comptoir environ 30 secondes.

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