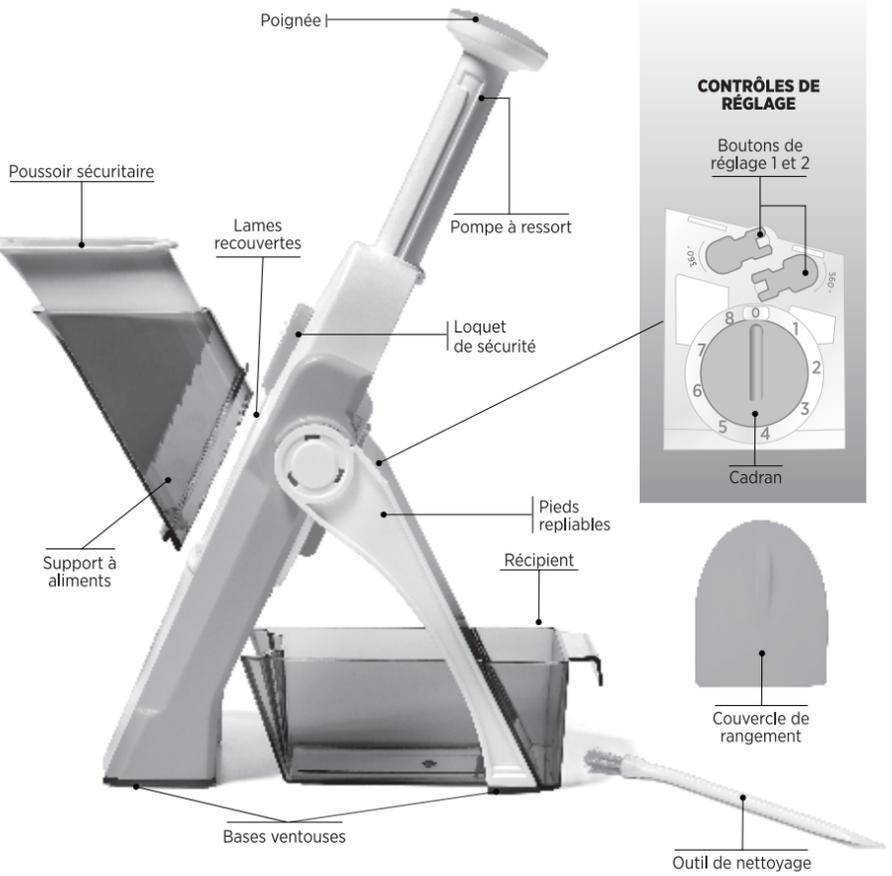


Starfrit

Pump'N'Slice



MODE D'EMPLOI



CONTRÔLES DE RÉGLAGE

Boutons de réglage 1 et 2

Cadran

ASSEMBLAGE

NETTOYER L'APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION. VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER À LA SECTION NETTOYAGE DE CE LIVRET.

- Déplier les pieds (voir fig. A) en vous assurant que les deux côtés sont ouverts jusqu'au bout (voir fig. B).

Placer l'appareil sur une surface propre et plane pour une stabilité accrue.

- Retirer le couvercle de rangement en déplaçant le loquet de sécurité vers le haut.
- Installer le support à aliment en appuyant d'abord la base (côté droit et dentelé) et enclencher ensuite la partie supérieure.
- Libérer la pompe à ressort en appuyant sur la poignée tout en exerçant une légère rotation (voir le schéma sur la poignée). La pompe se relâchera et les lames se déplaceront vers le haut.
- Placer le récipient sous l'appareil et insérer le poussoir à l'intérieur du support à aliments. Le Pump'n'Slice est maintenant prêt à être utilisé.

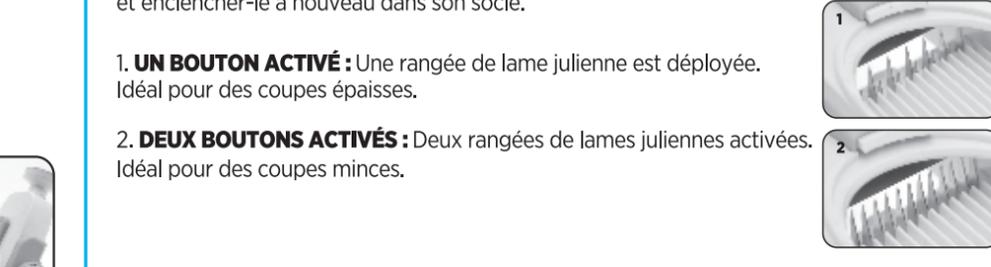
RÉGLAGES

LES CONTRÔLES DE RÉGLAGE SONT SITUÉS À L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL.

CADRAN : Permet de sélectionner l'épaisseur des tranches allant de 0,5 à 8,0 mm. Tourner le cadran dans les sens horaire pour augmenter l'épaisseur de la coupe.

BOUTON DE RÉGLAGE : Permet d'activer les lames juliennes. Il suffit de soulever le bouton de son socle à 90°. Exécuter ensuite un tour complet dans le sens des aiguilles d'une montre et enclencher-le à nouveau dans son socle.

- UN BOUTON ACTIVÉ :** Une rangée de lame julienne est déployée. Idéal pour des coupes épaisses.
- DEUX BOUTONS ACTIVÉS :** Deux rangées de lames juliennes activées. Idéal pour des coupes minces.



IMPORTANT

Pour savoir si les lames sont activées, il suffit de regarder au-dessus des contrôles de réglage, situés à l'arrière du produit.



Pour plus d'information sur l'utilisation de l'appareil, veuillez vous référer au tableau de réglages et coupes à la page suivante ou visiter notre site web www.starfrit.com.

TABLEAU DE RÉGLAGES ET COUPES

COUPES	RÉGLAGES	CADRAN	BOUTON 1	BOUTON 2
Tranches	Mince : 0-1-2 Moyenne : 3-4-5 Épaisse : 6-7-8		X	X
Bâtonnets (frites régulières)	Moyen : 4-5 Épais : 6-7-9		✓	X
Juliennes	Mince : 0-1-2 Moyenne : 3-4		✓	✓
Dés Format régulier	Étape 1 : Faire des tranches épaisses (cadran : 6-7-8)		X	X
	Étape 2 : Replacer les tranches dans le support à aliment à l'horizontale. (cadran : 6-7-8)		✓	X
Dés Petit format (haché)	Étape 1 : Faire des tranches minces (cadran : 1-2-3)		X	X
	Étape 2 : Replacer les tranches dans le support à aliment à l'horizontale. (cadran : 1-2-3)		✓	✓

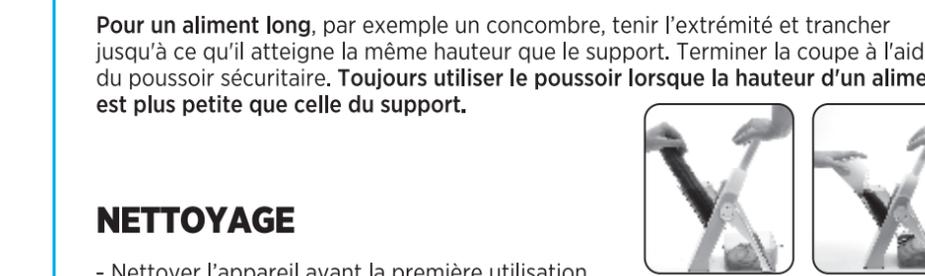
✓ : Ouvert
X : Fermé

UTILISATION

- Régler les contrôles (cadran et boutons) pour sélectionner la coupe (voir le tableau de coupes et réglages).
- Insérer l'aliment dans le support prévu à cet effet et exercer une pression sur celui-ci à l'aide du poussoir.
- Appuyer fermement sur la pompe à ressort tout en maintenant la pression avec le poussoir sur l'aliment. Répéter ce mouvement jusqu'à l'obtention de la quantité désirée.

RECOMMANDATION

Pour un aliment long, par exemple un concombre, tenir l'extrémité et trancher jusqu'à ce qu'il atteigne la même hauteur que le support. Terminer la coupe à l'aide du poussoir sécuritaire. **Toujours utiliser le poussoir lorsque la hauteur d'un aliment est plus petite que celle du support.**



NETTOYAGE

- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation.
- Il est important de toujours utiliser l'outil de nettoyage pour dégager les résidus d'aliment coincés dans les lames et ainsi éviter tout contact avec les doigts.
- Retirer le couvercle de rangement ou le support à aliments afin de dégager les lames.
- Toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Il est recommandé de relâcher la pompe à ressort lors du nettoyage, de replier les pieds et d'utiliser le panier supérieur du lave-vaisselle.

ATTENTION LAME TRANCANTE
Manipuler 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 !