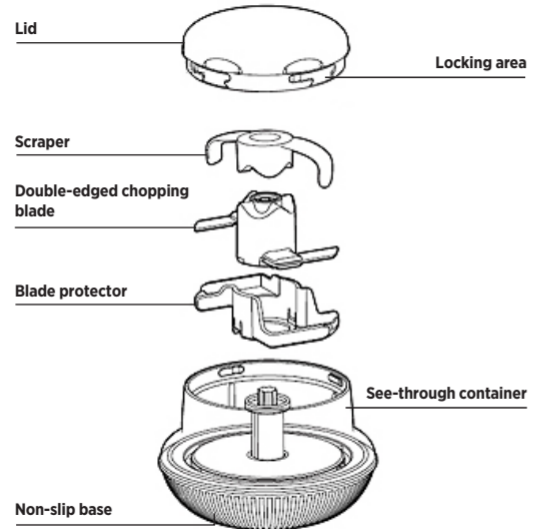


Starfrit

MINI ROLLING CHOPPER



INSTRUCTIONS FOR USE



USAGE

Wash the appliance before first use. Please refer to the cleaning section in this booklet.

1. Snap the non-slip base under the container and turn it both ways to make sure it's properly attached to the mechanism.



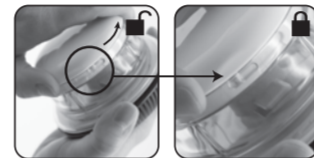
2. Open the Mini Chopper by turning the cover and aligning the slot on the lid with the notch on the container.

3. Remove the blade protector. Place the blades on the central mount before adding ingredients.



4. Place ingredients between the 2 blades and make sure not to overload the container.

5. Close the Mini Rolling Chopper by aligning the slot on the container's cover with the notch on the container. Turn the cover until the notch is completely at the end of the slot.



6. Turn the chopper's base and exert pressure.

Freehand Technique: Hold the chopper vertically and repeatedly turn clockwise and counterclockwise with your other hand. This technique provides more strength to the operation.



Countertop Technique: Place the chopper on the counter and hold the chopper at a 45° angle. Make back and forth movements until the desired cut and texture are obtained. This technique provides speed for the rotation of the blades.



7. Remove the blades first and then, the food.

IMPORTANT:

The countertop and the base of the chopper must be clean and dry. The Mini Rolling Chopper will otherwise slip and the blades will not turn.

RECOMMENDATIONS

- It is recommended to start with the freehand technique as it provides more strength at the beginning of the process when there is more resistance. You can finish the operation by using the countertop rolling technique. This provides faster. Rotation when resistance is weak.
- Avoid liquid ingredients.

CLEANING

- All the pieces are detachable and dishwasher safe (top rack) except for the non-slip base. To remove the base, place fingers on the container and the base and pull firmly. Separate the scraper from the cover.
- After washing, if the rolling mechanism works with less efficiency, it is possible that food particles and residue or soap are lodged into the mechanism. Remove the non-slip base and rinse the mechanism with hot water from the tap. Replace the base and make back and forth motions to make sure the base is firmly in place.

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

www.Starfrit.com



www.facebook.com/starfrit

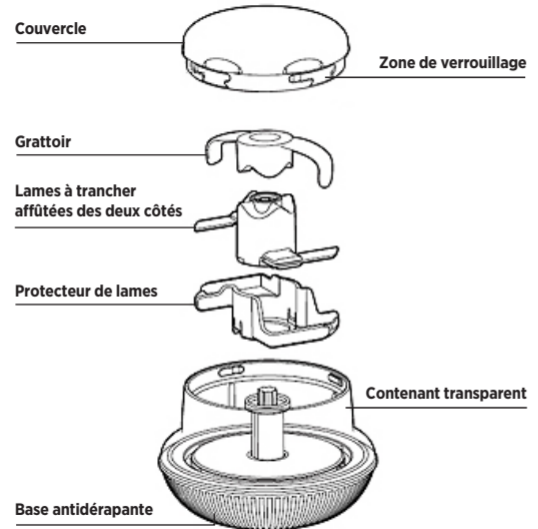
SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

Starfrit

MINI HACHOIR À BASE ROTATIVE



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.



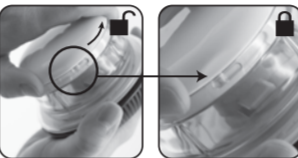
2. Ouvrir le mini hachoir en tournant le couvercle et aligner la fente du couvercle avec l'encoche du contenant.

3. Retirer le protecteur de lames. Placer ensuite les lames sur le montant central avant d'y ajouter les aliments.



4. Déposer les aliments entre les 2 lames tout en vous assurant de ne pas surcharger l'appareil.

5. Fermer le mini hachoir en alignant la fente du couvercle avec l'encoche du contenant. Tourner ensuite le couvercle jusqu'à ce que l'encoche soit complètement au bout de la fente.



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

Utilisation dans les mains : Tenir le produit à la verticale 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°). Exécuter des mouvements de va-et-vient jusqu'à l'obtention de la coupe et de la texture désirée. Cette technique permet plus de rapidité dans la rotation des lames.



7. Retirer les lames et transférer les aliments.

IMPORTANT :

Le comptoir et la base du mini hachoir doivent être propres et secs. Dans le cas contraire, le produit glissera et les lames 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, lorsqu'il y a plus de résistance. Terminer la coupe avec la technique d'utilisation sur le comptoir. Celle-ci permet une rotation plus rapide lorsque la résistance est faible.
- Éviter les aliments liquides.

NETTOYAGE

- Toutes les pièces se détachent et vont dans le panier du haut du lave-vaisselle 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. Détacher aussi le grattoir du couvercle.
- 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.

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