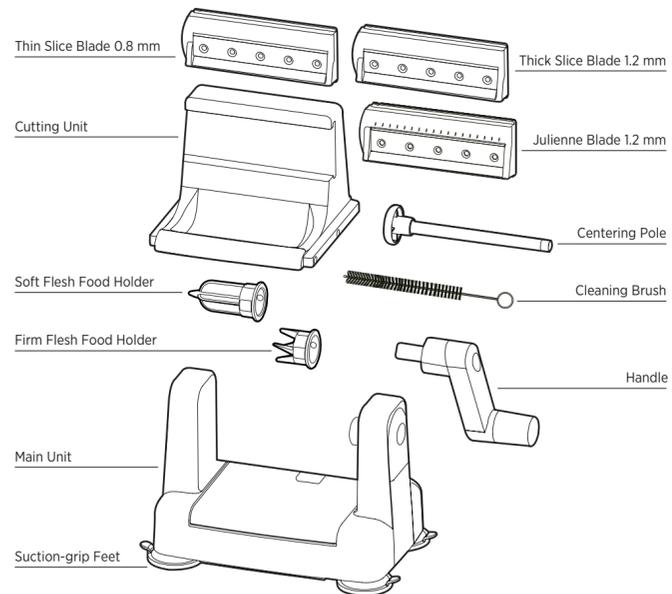


# Starfrit



INSTRUCTIONS FOR USE

FRUIT AND VEGETABLE SHEET SLICER



### ASSEMBLY AND USE

1. Insert the desired blade in the cutting unit by inserting the rounded part of the blade first.
2. Press on the 4 suction-grip feet to anchor the unit on a clean, flat and non-porous surface for added stability.
3. Fix the handle by inserting it into the opening provided for this purpose. Unit will "click" when the handle is locked.
4. Insert the soft or firm flesh food holder on the main unit and turn it clockwise to lock it.
5. Cut both ends of the food so that it does not exceed 4.7 inch (12.5 cm). Always place the food in the middle of the food holder so that it is aligned with the centering pole while cutting.
6. Hold the food in place with one hand and with the other, insert the centering pole in the unit by pushing it completely in the center of the food.
7. Insert the cutting unit in the main unit. Start to turn the handle clockwise and pull the cutting unit slowly toward the food.



### DISASSEMBLY

1. To disassemble the appliance once the food has been sliced, first removed the cutting unit.
2. Then remove the centering pole by pulling it outward.
3. Remove the food holder by turning it clockwise to unlock it. Then remove the handle.
4. To remove the blade from the cutting unit, push the rounded edge of the blade toward the opposite end.



### ADVICES

To make beautiful and long slices, favor large-diameter foods with semi-firm to firm flesh, such as apples, zucchini, potatoes and sweet potatoes.

When you are about to cut food by using the appliance, it is recommended to start turning the handle clockwise even **before** the blade has rested on the food. You will get better results if the rotation mechanism is already started when slicing the food.

It may be more difficult to remove the centering pole from some foods with firm flesh (example: sweet potatoes). In this case, it is safer to cut the heart of the food along the centering pole using a knife, instead of trying to pull to remove the piece.

To prevent any injuries, install the blades under the unit for storage.

### CLEANING

Clean all parts before first use.

Food particles may get stuck inside the centering pole and the blades. Use the cleaning brush to clean the inside of the pole and the blades.

Never use fingers to remove food particles that got stock inside the blades. Always use the cleaning brush to clean blades.

All parts come off for easy cleaning.

All parts are dishwasher safe.

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

Always install the food on the food pusher before use. **Never try to slice food by holding it directly on the blades with the hands.**

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

SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER  
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

Starfrit.com

www.facebook.com/starfrit

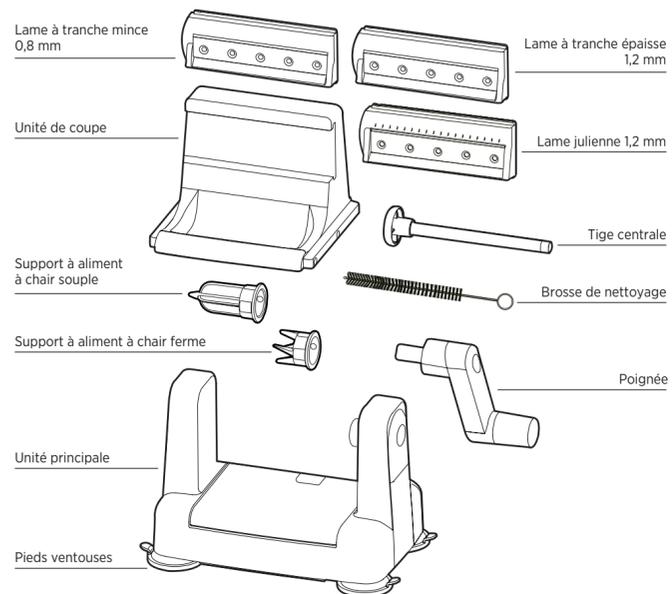
PRINTED IN CHINA FOR : ATLANTIC PROMOTIONS INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6  
CUSTOMER SERVICE : STARFRIT.COM/CONTACTEZ-NOUS

# Starfrit



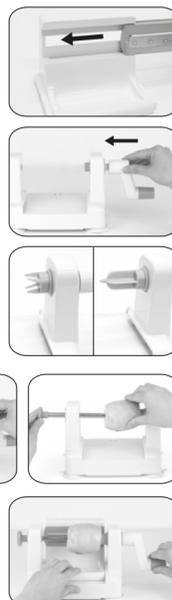
MODE D'EMPLOI

COUPE-RUBANS À FRUITS ET LÉGUMES



### ASSEMBLAGE ET UTILISATION

1. Installer la lame désirée dans l'unité de coupe en insérant la partie arrondie de la lame en premier.
2. Pour une stabilité accrue, appuyer sur les quatre pieds ventouses afin d'ancrer l'appareil sur une surface plane, propre et non-poreuse.
3. Installer la poignée en l'insérant dans l'ouverture prévue à cet effet. L'appareil émettra un « clic » lorsque la poignée sera bien verrouillée.
4. Fixer le support à aliments à chair souple ou ferme sur l'unité principale et le tourner dans le sens horaire pour le verrouiller.
5. Tailler les deux extrémités de l'aliment choisi afin qu'il n'excède pas 12,5 cm (4,7 po) de largeur et l'enfoncer directement sur le support préalablement installé à l'appareil. Toujours placer l'aliment au centre du support de sorte qu'il soit aligné avec la tige centrale lors de la coupe.
6. Retenir l'aliment en place à l'aide d'une main et de l'autre, insérer la tige centrale dans l'appareil en l'enfonçant complètement au centre de l'aliment.
7. Glisser l'unité de coupe dans l'unité principale. Commencer à tourner la poignée dans le sens horaire et tirer tranquillement l'unité de coupe vers l'aliment.



### DÉSASSEMBLAGE

1. Pour désassembler l'appareil une fois l'aliment tranché, retirer tout d'abord l'unité de coupe.
2. Retirer ensuite la tige centrale en la tirant vers l'extérieur de l'appareil.
3. Retirer le support à aliment en le tournant tout d'abord dans le sens horaire pour le déverrouiller et retirer ensuite la poignée.
4. Pour retirer la lame de l'unité de coupe, pousser la partie arrondie de la lame vers l'extrémité inverse.



### CONSEILS D'UTILISATION

Pour faire de belles et longues tranches, privilégier les aliments de gros diamètre à chair mi-ferme à ferme, telles que les pommes, les courgettes, les pommes de terre et les patates douces.

Lorsque vous commencez à trancher un aliment à l'aide de l'appareil, il est conseillé de commencer à tourner la poignée dans le sens horaire **avant** même que la lame ne se soit appuyée sur l'aliment. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si le mécanisme de rotation est déjà entamé au moment de trancher l'aliment.

Il peut s'avérer plus difficile de retirer la tige centrale de certains aliments à chair ferme (exemple : les patates douces). Dans le cas échéant, il est plus sécuritaire de couper le cœur de l'aliment le long de la tige centrale à l'aide d'un couteau, au lieu d'essayer de tirer pour retirer la pièce.

Pour éviter toutes blessures, installer les lames sous l'appareil lors du rangement.

### ENTRETIEN

Nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation.

Des particules d'aliments peuvent rester coincées à l'intérieur de la tige centrale et des lames. Utiliser la brosse de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de la tige et des lames.

Ne jamais utiliser les doigts pour enlever les particules d'aliments coincées à l'intérieur des lames. Toujours utiliser la brosse de nettoyage pour nettoyer les lames.

Toutes les pièces se détachent pour faciliter le nettoyage.

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle.

**! ATTENTION LAMES TRANCHANTES**  
Utiliser avec soin lors de la manipulation et du nettoyage afin d'éviter les blessures.

Toujours installer l'aliment sur le poussoir à aliment avant l'utilisation. **Ne jamais tenter de trancher un aliment directement sur les lames en le tenant avec les mains.**

**! ATTENTION LAMES TRANCHANTES**  
Utiliser avec soin lors de la manipulation et du nettoyage afin d'éviter les blessures.

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

Starfrit.com

www.facebook.com/starfrit

IMPRIMÉ EN CHINE POUR : LES PROMOTIONS ATLANTIQUES INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6  
SERVICE À LA CLIENTÈLE : STARFRIT.COM/CONTACTEZ-NOUS

# Starfrit



RECIPES BOOKLET

FRUIT AND VEGETABLE SHEET SLICER

## BREAKFAST

### SWEET POTATO ROLL UPS

4 eggs  
½ cup (125 ml) diced green pepper  
½ cup (125 ml) diced onion  
½ cup (125 ml) shredded mozzarella cheese  
3 strips cooked bacon  
4 sweet potatoes  
½ cup (125 ml) salsa  
Salt and pepper

Preheat the oven to 375 °F (190 °C) and spread salsa on the bottom of a dish.

Cut the ends off each sweet potato and use the thick slice blade to create sweet potato sheets. Once the sweet potatoes are sliced, use a knife to make sheets of 8" (20 cm).

In a large bowl, mix together the eggs, diced green peppers and diced onions. In a pan, cook the egg mixture.

Lay out the raw sweet potato sheets, and add ½ cup of egg mixture to the middle of each wrap.

Add half a slice of cooked bacon on top of the egg mixture.

Roll it up and place in an oven safe baking dish, seam down. Top with cheese and bake for 15 minutes.

Add toppings such as sour cream, plain greek yogurt, and salsa.

## LUNCH / DINNER

### MUSHROOM ZUCCHINI LASAGNA ROLLS

4 large zucchini  
2 tbsp (30 ml) olive oil  
1 small onion, diced  
2 fresh garlic cloves, minced  
1 cup (250 ml) chopped mushrooms  
1 tsp (5 ml) Italian seasoning  
2 cups (500 ml) marinara sauce  
½ (85 ml) cup ricotta  
1 egg  
¾ cup (65 ml) grated parmesan cheese  
½ cup (125 ml) shredded mozzarella cheese  
A handful of fresh parsley, finely chopped  
Salt and pepper

Preheat the oven to 375 °F (190 °C) and line a baking tray with parchment paper.

Cut the ends off each zucchini and use the thick slice blade to create zucchini sheets.

Lay out the zucchini sheets on a large cutting board, lightly sprinkle with salt and pepper and brush with 1 tsp (5 ml) of olive oil.

Bake strips in the oven for 10-12 minutes, or until slightly tender and easy to roll. Allow them to cool until ready to handle.

Meanwhile, add remaining olive oil in a skillet over medium-high heat. Add minced garlic and cook for 1 minute, until fragrant.

Add the onions, mushrooms, Italian seasonings and cook for 4-5 minutes.

## LUNCH / DINNER

### BOCCONCINI & CHERRY TOMATOES ZUCCHINI NOODLE

4 medium zucchinis  
1 cup (250 ml) cherry tomatoes  
1 cup (250 ml) mini bocconcini  
1 tbsp (15 ml) pine nuts (for garnish)  
½ cup (95 ml) pesto  
½ cup (125 ml) basil leaves (for garnish)  
1 tbsp (15 ml) olive oil  
2 garlic cloves  
1 tsp (5 ml) lemon juice  
Salt and pepper

Cut the ends off each zucchini and use the julienne blade to create zucchini noodles. Place these into a large bowl.

Cut the tomatoes and bocconcini cheese in half and place into the bowl with the zucchini noodles.

Add the pesto and the olive oil to the bowl. Mix all of the ingredients together until well combined. Serve immediately.

Stir in ¾ of the marinara sauce and simmer for 4 minutes, or until slightly reduced.  
In a medium bowl add ricotta, parmesan cheese, the egg, a pinch of salt, pepper, and fresh chopped parsley. Stir well to combine everything.

Use a 9" x 13" (23 x 33 cm) casserole dish or an ovenproof cast iron skillet and spread remaining marinara sauce on the bottom.

To assemble the zucchini rolls, lay out one zucchini slice on a cutting board. Spread about 2 spoonfuls of the ricotta mixture over the top, then a spoonful of marinara mushroom sauce. Roll up each zucchini and place in the prepared baking dish.

Pour any remaining mushroom marinara sauce over top.

Sprinkle with shredded mozzarella and bake for about 15-20 minutes in the oven.

Serve immediately with a fresh salad.

## DÉJEUNER

### ROULEAUX DE PATATES DOUCES AUX OEUFS

4 œufs  
½ tasse (125 ml) poivrons verts coupés en dés  
½ tasse (125 ml) oignons coupés en dés  
½ tasse (125 ml) fromage mozzarella râpé  
3 tranches bacon cuit  
4 patates douces  
½ tasse (125 ml) salsa  
Sel et poivre

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C) et répartir la salsa au fond d'un plat de cuisson.

Couper les extrémités de chaque patate douce et utiliser la lame à tranche épaisse pour créer des feuilles de patates douces. Une fois les patates tranchées, utiliser un couteau pour faire des tranches de 20 cm (8").

Dans un grand bol, mélanger les œufs, les poivrons verts et les oignons. Dans une casserole, cuire le mélange d'œufs.

Disposer les feuilles de patates douces crues sur une plaque de cuisson et ajouter ½ tasse du mélange d'œufs au milieu de chaque feuille.

Ajouter une demie tranche de bacon cuit sur le mélange d'œufs.

Rouler les tranches de patates douces et les recouvrir de fromage. Placer la plaque de cuisson au four pendant 15 minutes.

Ajouter la garniture de votre choix : crème sure, yogourt grec et salsa.

## DÎNER / SOUPER

### ROULEAUX DE LASAGNE AUX CHAMPIGNONS ET À LA COURGETTE

4 grosses courgettes  
2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive  
1 petit oignon coupé en dés  
2 gousses d'ail émincées  
1 tasse (250 ml) champignons hachés  
1 c. à table (5 ml) assaisonnements italiens  
2 tasses (500 ml) sauce marinara  
½ tasse (85 ml) ricotta  
1 œuf  
¾ tasse (65 ml) de parmesan râpé  
½ tasse (125 ml) fromage mozzarella râpé  
Une poignée de persil frais, haché finement  
Sel et poivre

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C) et tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Couper les extrémités de chaque courgette et utiliser la lame à tranches épaisse pour créer des feuilles de courgettes.

Disposer les lanières de courgettes sur une grande planche à découper, saupoudrer légèrement de sel et de poivre et badigeonner 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive. Enfourner les lanières pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement tendres et faciles à rouler. Laisser refroidir jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à être manipulées.

Entre-temps, ajouter le reste de l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen-élevé. Ajouter l'ail haché et cuire 1 minute jusqu'à ce qu'il soit parfumé.

Ajouter les oignons, les champignons, les assaisonnements italiens et cuire 4 à 5 minutes.

## DÎNER / SOUPER

### NOUILLES DE COURGETTES AVEC TOMATES CERISES ET BOCCONCINI

4 moyennes courgettes  
1 tasse (250 ml) tomates cerises  
1 tasse (250 ml) fromage bocconcini  
1 c. à soupe (15 ml) noix de pins (pour la garniture)  
Cannelle  
1/3 tasse (95 ml) pesto  
½ tasse feuilles (125 ml) de basilic (pour la garniture)  
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive  
2 gousses d'ail  
1 c. à thé (5 ml) jus de citron  
Sel et poivre

Couper les deux extrémités de chaque courgette et utiliser la lame julienne pour créer des nouilles. Les placer dans un grand bol.

Couper les tomates et le fromage bocconcini en deux et les placer dans le bol avec les nouilles de courgettes.

Ajouter le pesto et l'huile d'olive dans le bol.

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Incorporer les ¾ de la sauce marinara et laisser mijoter pendant 4 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit légèrement réduite.

Dans un bol moyen, mélanger la ricotta, le parmesan, l'œuf, le sel, le poivre et le persil frais haché.

Au fond d'une casserole de 23 x 33 cm (9" x 13") ou d'une poêle en fonte allant au four, étaler le reste de la sauce marinara.

Pour assembler les rouleaux de courgettes, disposer une tranche de courgette sur une planche à découper. Étaler environ 2 cuillerées du mélange de ricotta sur le dessus, puis une cuillerée de mélange de sauce marinara aux champignons. Enrouler chaque courgette et les placer dans le plat de cuisson.

Verser le reste de la sauce marinara aux champignons sur le dessus.

Saupoudrer de mozzarella râpée et cuire au four environ 15-20 minutes.

Servir immédiatement accompagné d'une salade fraîche.

## DESSERT / SNACK

### APPLE ROSES

2 red apples  
1 lemon  
1 sheet puff pastry  
¼ cup (65 ml) caster sugar  
Cinnamon  
Melted butter  
Powdered sugar, to decorate

Preheat the oven to 375 °F (190 °C).

Cut the ends of each apple and use the thin slice blade to create apple sheets. Cut them into half circles, and place them on a plate with a squeeze of lemon over the top.

Microwave for 45-60 seconds, until they are soft. Cover with a towel and set aside.

Mix the cinnamon and sugar together.

Roll the puff pastry out and cut it into 6 strips. Use a pastry brush to line each strip with melted butter and sprinkle the sugar mixture on top.

Lay the apple half circles on the top side of each pastry strip, overlapping slightly.

Fold the bottom part of the pastry up, and cover with more melted butter and sugar mixture.

Starting from one end, roll up the dough tightly, sealing the edges when you come to the end.

Place them in a muffin tray, and bake for 45 minutes.

Once cooked, sprinkle with powdered sugar and serve.

### SWEET POTATO AND BEET CHIPS

2 sweet potatoes  
2 beets  
1 garlic clove, minced  
1 tsp (5 ml) fresh rosemary, finely minced  
2 tsp (10 ml) salt  
10 cups (2.5 L) vegetables oil

Wash the vegetables and dry well. Set aside.

In a bowl combine the garlic, rosemary and salt. Set aside.

Warm the oil in a large pot over high heat to 375 °F (190 °C).

Meanwhile, cut the end of each sweet potato and beet and use the thin slice blade to make vegetable sheets. Then, cut each sheet into 5-10 cm (2"-3.9") sections.

When the oil is hot add about a quarter of the sweet potato slices. Let fry 2-3 minutes until golden. Using a mesh sieve or slotted spoon, remove the chips to a paper-towel-lined baking sheet. Sprinkle with some of the garlic, rosemary, and salt mixture. Continue with the remaining sweet potatoes. Transfer to a serving plate.

Next, fry 1/4 of the beets. Let fry 3-4 minutes until curled at the edges. Transfer the beets to another paper-towel-lined baking sheet and sprinkle with salt mixture. Continue with the remaining beets. Let cool and transfer to a serving plate.

# Starfrit



LIVRET DE RECETTES

COUPE-RUBANS À FRUITS ET LÉGUMES

## DESSERT / COLLATIONS

### ROSES DE POMMES

2 pommes rouges  
1 citron  
1 feuille de pâte feuilletée  
¼ tasse (65 ml) de sucre en poudre  
Cannelle  
Beurre fondu  
Sucre en poudre, pour décorer

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C)

Couper les extrémités de chaque pomme et utiliser la lame à tranches minces pour créer des feuilles de pomme. Les couper ensuite en demi-cercles et presser le citron sur le dessus de chaque tranche.

Faire cuire les tranches de pomme au micro-ondes pendant 45-60 secondes, jusqu'à ce qu'elles deviennent souples. Les recouvrir d'un linge et réserver. Combiner la cannelle et le sucre.

Rouler la pâte feuilletée et la couper en 6 bandes. Avec un pinceau, badigeonner chaque bande avec le beurre fondu et les saupoudrer avec le mélange de sucre.

Disposer les demi-cercles de pomme sur le côté supérieur de chaque bande de pâte en les chevauchant légèrement. Replier la partie inférieure de la pâte et recouvrir de beurre fondu et du reste du mélange de sucre.

En commençant par une des extrémités, enrouler la pâte fermement en scellant les bords lorsque vous arriverez à la fin.

Placer les roses dans un moule à muffins et faites cuire pendant 45 minutes.

Une fois cuites, les saupoudrer de sucre en poudre et servir.

### POMMES DE TERRE DOUCE ET CROUSTILLES DE BETTERAVES

2 patates douces  
2 betteraves  
1 gousse d'ail émincée  
1 c. à thé (5 ml) romarin frais finement haché  
2 c. à soupe (30 ml) de sel  
10 tasses (2,5 L) d'huile végétale

Laver les légumes et les sécher.

Dans un bol, mélanger l'ail, le romarin et le sel. Réserver. Réchauffer l'huile dans une grande casserole à feu vif, jusqu'à 375 °F (190 °C).

Couper les extrémités de chaque patate douce et betterave et utiliser la lame à tranche minces pour créer des feuilles légumes. Couper ensuite chaque tranche en sections 5-10 cm (2"-3.9")

Lorsque l'huile est chaude, ajouter environ un quart des tranches de patate douce. Laisser frire 2-3 minutes, jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée. À l'aide d'un tamis ou d'une cuillère à fentes, retirer les tranches et les placer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier absorbant. Saupoudrer d'une partie du mélange d'ail, de romarin et de sel. Continuer avec les patates douces restantes. Transférer dans une assiette de service.

Faites frire le quart des betteraves environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les bords soient ondulés. Transférer les betteraves sur une autre plaque à pâtisserie tapissée de papier absorbant et saupoudrer de mélange de sel. Continuer avec les betteraves restantes. Laisser refroidir et transférer dans une assiette de service.

PRINTED IN CHINA FOR : ATLANTIC PROMOTIONS INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6  
CUSTOMER SERVICE : STARFRIT.COM/CONTACT-US

IMPRIMÉ EN CHINE POUR : LES PROMOTIONS ATLANTIQUES INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6  
SERVICE À LA CLIENTÈLE : STARFRIT.COM/CONTACTEZ-NOUS