

Starfrit

ProMANDOLINE

CUBING • À CUBES



MODE D'EMPLOI

La PRO Mandoline à cubes est un outil de cuisine polyvalent permettant de couper une grande variété d'aliments de différentes épaisseurs et de plusieurs formes.

- **Des tranches, cubes et juliennes rapides et faciles à réaliser**

Tranches : 10 réglages d'épaisseur différents

Juliennes : 3 grosseurs différentes de lames juliennes inclinables pour un mouvement sans résistance

Cubes : 30 tailles de cubes différentes

- **Lames et râpes interchangeables**

Lame en V à trancher

Lame ondulée

Râpe fine

Râpe grossière

- **Poussoir extra large**

Évite le contact des doigts avec les lames

- **Encoches à l'avant**

Pour utilisation sur n'importe quel bol

- **Pieds antidérapants**

Pour une stabilité accrue

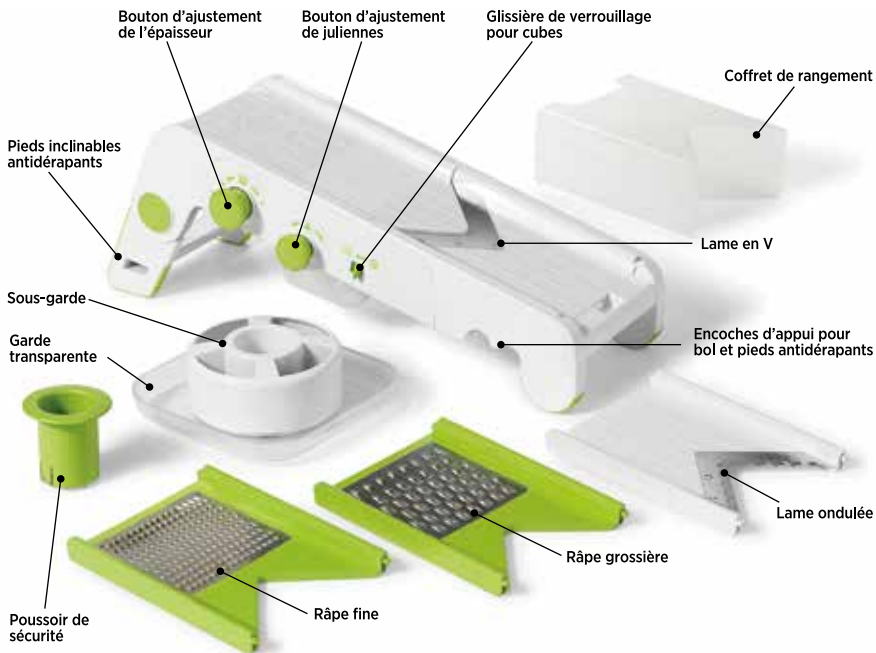
- **Coffret de rangement**

Pour un rangement sécuritaire

- **Va au lave-vaisselle**



PIÈCES ET COMPOSANTES



LAMES ET RÂPES INTERCHANGEABLES

1. LAME EN V

Idéale pour les oignons, les concombres, les tomates, les courgettes, les aubergines, les croustilles de pomme de terre et plus encore.

2. LAME ONDULÉE

Idéale pour les concombres, les pommes de terre, les carottes et donner un aspect raffiné à vos aliments.

3. RÂPE FINE

Parfaite pour les carottes, les galettes de pommes de terre rissolées, le chocolat et bien plus encore.

4. RÂPE GROSSIÈRE

Idéale pour le fromage, le chocolat, les carottes, le chou et plus encore.

5. POUR CHANGER DE LAME

Insérer simplement un doigt dans l'ouverture du milieu, soulever la lame que vous souhaitez retirer et insérer celle de votre choix.



1. Lame en V



2. Lame ondulée



3. Râpe fine



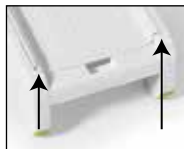
4. Râpe grossière



5. Pour changer de lame

ENTREPOSAGE DES LAMES

- 3 lames peuvent être rangées dans le coffret de rangement.
- Pour un rangement pratique, le coffret repose sur la mandoline en insérant les 2 languettes se trouvant sous le coffret dans les encoches avant de la mandoline.



Encoches avant



Coffret de rangement

UTILISATION DE LA FONCTION TRANCHE

10 épaisseurs différentes de tranches de 1 à 10 mm (0,04 à 0,4 pouce)

1. Déplier les pieds inclinables sous la mandoline.
2. Placer la lame en V ou la lame ondulée sur la mandoline.
3. Tirer et tourner le bouton de réglage de l'épaisseur (bouton de gauche) au niveau désiré.
4. Cacher les lames juliennes en tirant et en tournant le bouton de réglage de julienne (bouton de droite).
5. Fixer les aliments sur les broches de la sous-garde.
6. Commencer à trancher avec les doigts sur la garde. **TOUJOURS UTILISER LA GARDE COMPLÈTE LORS DE L'UTILISATION.**
7. Pour trancher de petits aliments tels que des carottes, retirer le petit poussoir de protection et insérer les aliments dans l'ouverture étroite. L'aliment tombera seul lors de chaque passage sur les lames; inutile d'exercer une pression sur les aliments.
8. Une fois que l'aliment est devenu trop court, appuyer avec le petit poussoir.



ATTENTION ! NE JAMAIS PLACER LE POUCE OU LES DOIGTS À L'INTÉRIEUR DE L'OUVERTURE ÉTROITE SANS LE POUSSOIR DE PROTECTION.

UTILISATION DE LA FONCTION JULIENNE

1. Déplier les pieds inclinables sous la mandoline.
2. Placer la lame en V sur la mandoline.
3. Tirer et tourner le bouton de réglage de l'épaisseur (bouton de gauche) au niveau désiré.
4. Tirer et tourner le bouton de réglage de julienne (bouton de droite) pour relever les lames désirées.
5. Pousser la glissière de verrouillage pour cubes vers la droite pour un mouvement sans résistance pendant la coupe.
6. Fixer les aliments sur les broches de la sous-garde.
7. Commencer à trancher avec les doigts sur la garde. **TOUJOURS UTILISER LA GARDE COMPLÈTE LORS DE L'UTILISATION.**

ATTENTION ! NE JAMAIS PLACER LE POUCE OU LES DOIGTS À L'INTÉRIEUR DE L'OUVERTURE ÉTROITE SANS LE POUSSOIR DE PROTECTION.

3 grosseurs différentes de lames juliennes



Coupe mince
6 mm (0,24 po)



Coupe régulière
12 mm (0,47 po)



Coupe épaisse
18 mm (0,71 po)



UTILISATION DE LA FONCTION CUBE

Suivre les étapes 1 et 2 de la fonction julienne.

1. Tirer et tourner le bouton de réglage de l'épaisseur (bouton de gauche) au niveau désiré.
2. Tirer et tourner le bouton de réglage de julienne (bouton de droite) pour relever les lames désirées.
3. Pousser la glissière de verrouillage pour cubes vers la gauche pour verrouiller les lames juliennes rabattables.
4. Fixer les aliments sur les broches de la sous-garde.
5. Commencer à faire les cubes avec les doigts sur la garde. **TOUJOURS UTILISER LA GARDE COMPLÈTE LORS DE L'UTILISATION.**

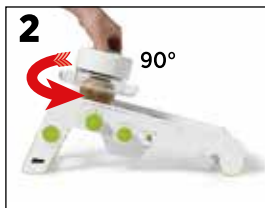


ATTENTION ! NE JAMAIS PLACER LE POUCE OU LES DOIGTS À L'INTÉRIEUR DE L'OUVERTURE ÉTROITE SANS LE POUSSOIR DE PROTECTION.

Des cubes en 3 étapes faciles



Commencer au bas et glisser vers le haut



Pivoter à 90°



Glisser vers le bas pour la deuxième coupe et création des cubes

CONSEILS UTILES

1. Tenir les côtés de la garde transparente libère les broches et permet de fixer correctement les aliments en dessous de la sous-garde.
2. Les aliments devraient tenir entièrement à l'intérieur du poussoir; vous devrez peut-être couper les extrémités des aliments pour le faire. Ceci augmentera la stabilité de l'aliment.
3. La première coupe peut être plus difficile; débiter par le côté court de l'aliment peut aider.
4. Lors du râpage, tourner le bouton de réglage de l'épaisseur afin que la plateforme soit au même niveau que la lame de râpage.
5. Les patates douces crues étant très dures et fibreuses, nous recommandons la prudence. Couper les patates douces demande beaucoup plus de force.
6. Pour tourner le bouton de réglage de julienne, pousser la glissière de verrouillage de cubes vers la droite jusqu'à entendre un clic pour libérer les lames juliennes.
7. Vous pouvez couper en deux les aliments plus longs tels que la carotte et le concombre; ceci facilitera la fonction d'auto-alimentation.
8. Faites de délicieuses croustilles maison en utilisant les options d'épaisseur les plus fines. Trancher vos pommes de terre, ajouter une petite quantité de sel et d'huile et les mettre au micro-ondes sur un papier parchemin. Cuire à température maximale pendant 2 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées.



NETTOYAGE

- Laver avant la première utilisation.
- Tirer et tourner le bouton de réglage de l'épaisseur en position de rangement (plateforme arrière ajustée à la position la plus haute).
- Toutes les pièces vont au lave-vaisselle.

RANGEMENT

Lorsque la mandoline est inutilisée ou pour ranger

- Plier les pieds inclinables sous la mandoline.
- Tourner le bouton de réglage de l'épaisseur (bouton de gauche) en position rangement.
- Le coffret repose sur la mandoline en insérant les 2 languettes se trouvant sous le coffret dans les encoches avant de la mandoline.



⚠ ATTENTION!

- Toujours utiliser la garde lors de l'utilisation de la mandoline.
Ne jamais tenir les aliments directement dans votre main.
- Ne jamais mettre les doigts dans l'ouverture pour petits aliments.
- Toujours utiliser le petit poussoir de protection pour appuyer sur des petits aliments.

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



Pour en savoir plus



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

www. Starfrit.com

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



www.facebook.com/starfrit