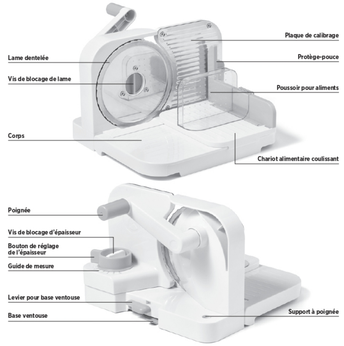
Starfrit

Deli Slicer

MODE D'EMPLOI



ASSEMBLAGE

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

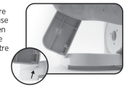
1. Lorsque toutes les pièces sont propres et sèches, déplier le corps de la trancheuse. Placer l'unité face à vous, la poignée du côté droit.
2. Installer la poignée. Pousser jusqu'au clic.

3. Pour sécuriser l'appareil, abaisser le levier pour activer la base ventouse.
   ATTENTION : placer l'appareil sur une surface propre, plane et non texturée.

4. Aligner la lame avec le trou de la vis de blocage de la lame. Insérer la vis de blocage de la lame et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au clic, sécurisant ainsi la lame sur l'unité.
   ATTENTION - LAME TRANCHANTE : ne pas mettre les mains sur la lame dentelée.

5. Déplier le chariot alimentaire coulissant du protège-pouce. Sous le chariot, glisser le mécanisme de verrouillage dans la garde.

6. Placer le chariot alimentaire sur le corps de la trancheuse en faisant glisser l'arrière en premier. Le protège-pouce doit être enlignée avec votre main gauche.



7. Finalement, insérer le poussoir pour aliment dans le protège-pouce.

UTILISATION

1. Assembler le Deli Slicer en suivant attentivement toutes les étapes de la section Assemblage.
2. Positionner l'unité sur une surface propre, plane et non texturée et fixer avec le levier afin d'actionner la base ventouse. Ensuite, abaisser le levier pour fixer la trancheuse. Répéter autant de fois que nécessaire, le produit doit toujours être stable pendant son utilisation.
3. Placer un aliment sur le chariot coulissant. Assurez-vous que l'aliment est appuyé sur le protège-pouce et la plaque de calibrage. Sécuriser le tout en plaçant le poussoir derrière l'aliment.

AJUSTEMENT DE L'ÉPAISSEUR DES TRANCHES

4. Sélectionner l'épaisseur désirée en effectuant un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec la vis de blocage de l'épaisseur. Ensuite, choisir une épaisseur en glissant le bouton de réglage de l'épaisseur. Lorsque l'épaisseur est sélectionnée, effectuer un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre avec la vis de blocage de l'épaisseur.
   Note : le Deli Slicer fait des tranches de style charcuterie jusqu'à 2,5 cm (1"), le guide de mesure représente des incréments de coupe.

5. Le Deli Slicer est un outil de cuisine qui s'utilise avec les 2 mains. Chaque main doit faire des mouvements distincts. Une main guide les aliments vers la lame et l'autre contrôle la poignée.

a) **Main droite :** En tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, la lame commencera à tourner. Le rapport de rotation de la poignée et de la lame est de 2:1. Ainsi, conserver un rythme régulier en tournant la poignée afin d'obtenir une coupe égale et en douceur.

b) **Main gauche :** Faire glisser le chariot alimentaire vers l'avant et l'arrière en tenant le protège-pouce et le poussoir. Pour s'assurer d'avoir des coupes égales, il est recommander de garder un rythme régulier.

   Combiner les deux mouvements afin d'obtenir des tranches égales.

NETTOYAGE

- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation.
- Retirer soigneusement la lame en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (¼ de tour) la vis de blocage de la lame. Ensuite, laver à la main dans une eau tiède et savonneuse.

ATTENTION lame tranchante : ne jamais mettre les mains sur la lame dentelée

- Toutes les autres pièces doivent être d'abord être démontées avant d'être mises au lave-vaisselle.

RANGEMENT

Toutes les pièces sont emboîtables. Insérer d'abord la poignée dans son support. Ensuite, insérer le chariot alimentaire et le poussoir pour aliment sous le corps de la trancheuse dans leurs fentes respectives.

Brevet en instance.

! ATTENTION LAME TRANCHANTE
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 !

IMPRIMÉ EN CHINE POUR: LES PROMOTIONS ATLANTIQUES INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6
SERVICE À LA CLIENTÈLE: 1-800-361-6232 / RÉCLAMATIONS: 514-875-2899