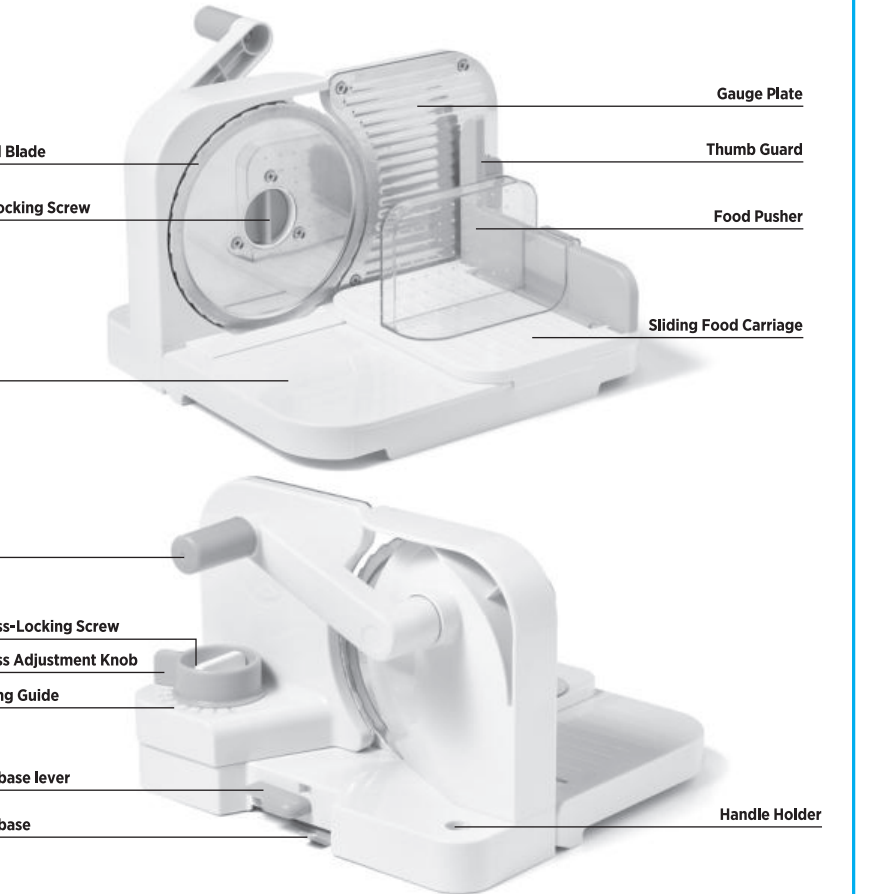


Starfrit

Deli Slicer

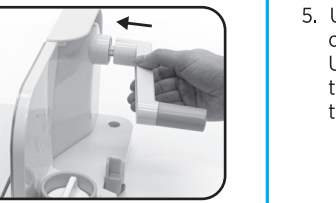
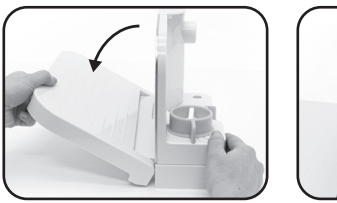
INSTRUCTIONS FOR USE



ASSEMBLY

WASH THE APPLIANCE BEFORE THE FIRST USE. PLEASE REFER TO THE CLEANING SECTION IN THIS BOOKLET.

1. Once all pieces are clean and dry, unfold the slicer's body. Place the unit in front of you, the handle must be facing your right hand.

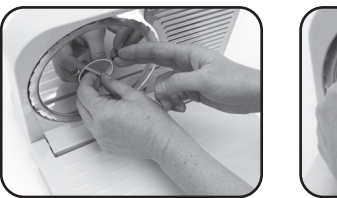
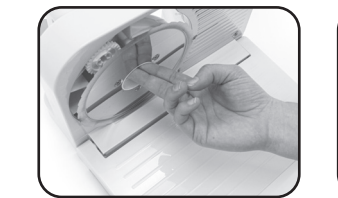


2. Install the handle. Push until it clicks.

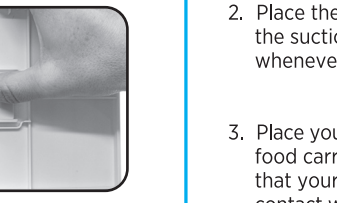


3. To secure the unit, to activate the suction base. **WARNING:** place the unit on a clean, flat and non-textured surface.

4. Align the blade with the blade-locking screw hole. Insert the blade-locking screw and turn clockwise until it clicks to secure the blade on the unit. **WARNING - SHARP BLADE:** don't put your hands on the serrated edge.



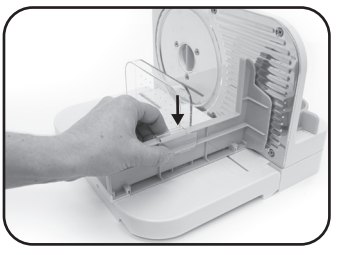
5. Unfold the sliding food carriage and the thumb guard. Under the food carriage, slide the locking mechanism into the thumb guard.



6. Put the food carriage on the body by sliding it on the body hinge first. The thumb guard must be facing your left hand.

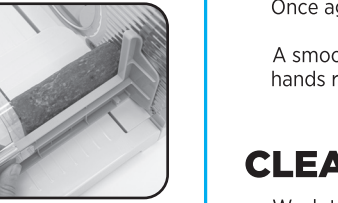
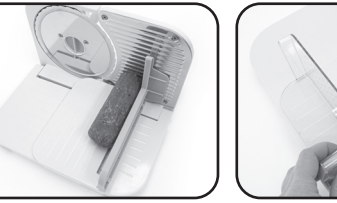


7. Finally, insert the food pusher into the thumb guard.



HOW TO USE

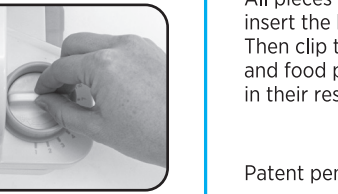
1. Assemble the Deli Slicer by carefully following Assembly Directives.
2. Place the slicer on a clean, flat and non-textured surface and toggle the lever up to activate the suction base. Then toggle the lever down to secure the unit. Repeat this operation whenever needed, the product must always be stable while in use.



SLICE THICKNESS ADJUSTMENT

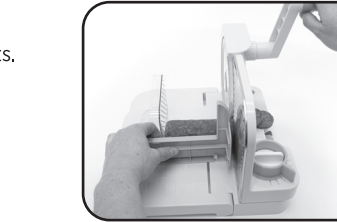
4. Unlock the thickness-locking screw by turning counter-clockwise. Select a thickness by turning the adjustment knob. Once the thickness is selected, turn the thickness-locking screw clockwise to lock-in the thickness selection.

Note: Deli Slicer cuts from deli thin to 1" (2.5 cm), the measuring guide represents cutting increments.



5. The Deli Slicer is a double motion operated kitchen tool. Both hands need to make distinct motions. One hand guides the food through the blade while the other hand activates the handle.
 - a) **Right Hand:** Turn the handle clockwise and the blade will start spinning. The blade turn ratio is 2:1. Keep a steady pace while turning the handle to keep a smooth and straight cut.
 - b) **Left Hand:** Slide the food carriage by holding the thumb guard and the food pusher together. Once again keep a steady pace to have straight cuts.

A smooth combination of motions between both hands results in the straightest cuts.



CLEANING

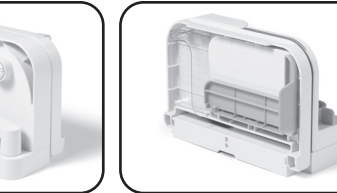
- Wash the appliance before the first use.
- Carefully remove the blade by turning the blade-locking screw counterclockwise (1/4 turn). Hand wash in warm soapy water.

WARNING sharp blade: don't put your hands on the serrated edge

- All other parts are dishwasher safe but they must be disassembled first.

STORAGE

All pieces are nestable. First, insert the handle in its holder. Then clip the food carriage and food pusher under the body in their respective slots.



Patent pending.

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

www.**Starfrit**.com



www.facebook.com/starfrit

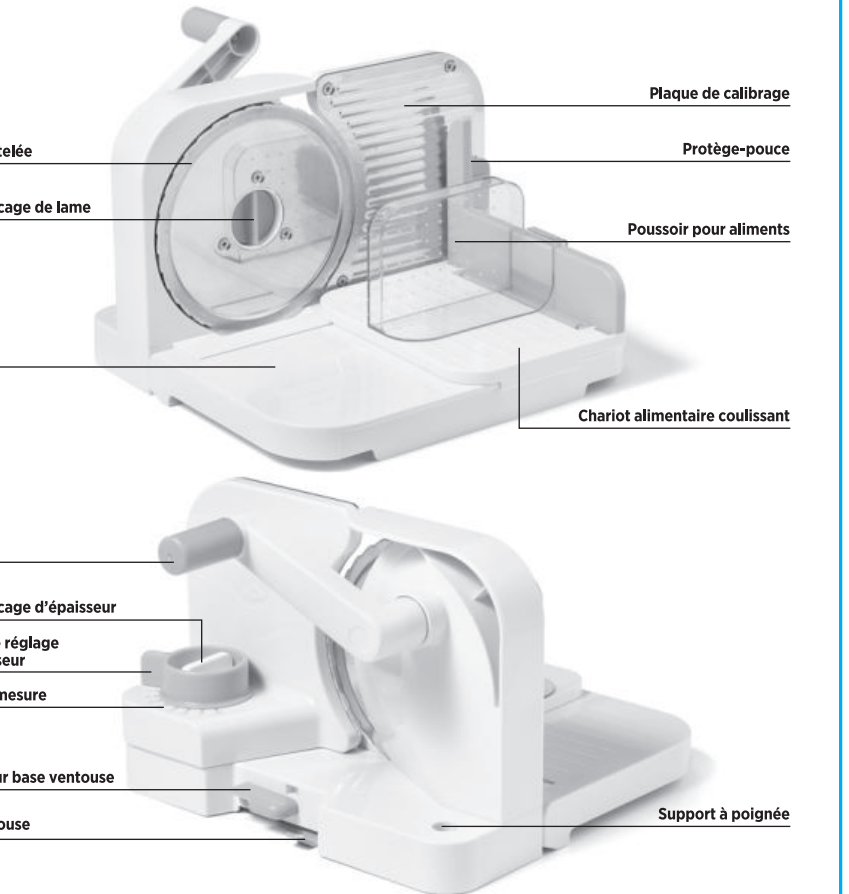
SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

Starfrit

Deli Slicer



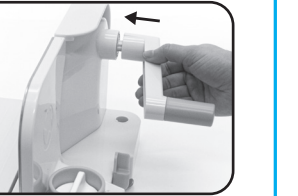
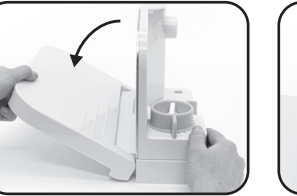
MODE D'EMPLOI



ASSEMBLAGE

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

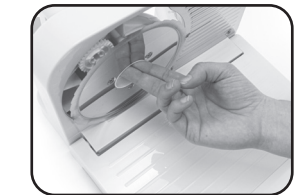
1. Lorsque toutes les pièces sont propres et sèches, déplier le corps de la trancheuse. Placer l'unité face à vous, la poignée du côté droit.
2. Installer la poignée. Pousser jusqu'au clic.



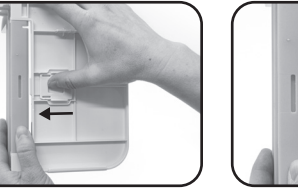
3. Pour sécuriser l'appareil, abaisser le levier pour activer la base ventouse. **ATTENTION :** placer l'appareil sur une surface propre, plane et non texturée.



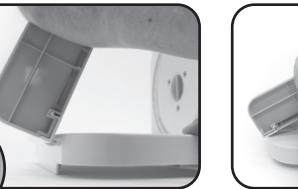
4. Aligner la lame avec le trou de la vis de blocage de la lame. Insérer la vis de blocage de la lame et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au clic, sécurisant ainsi la lame sur l'unité. **ATTENTION - LAME TRCHANTE :** ne pas mettre les mains sur la lame dentelée.



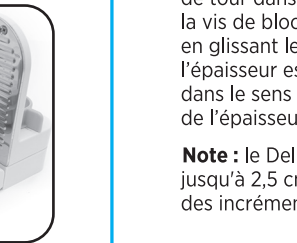
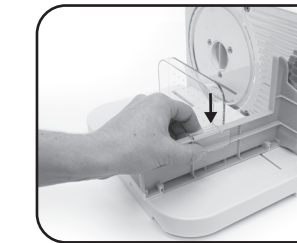
5. Déplier le chariot alimentaire coulissant du protège-pouce. Sous le chariot, glisser le mécanisme de verrouillage dans la garde.



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

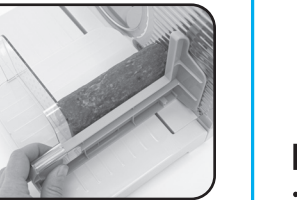


7. Finalement, insérer le poussoir pour aliment dans le protège-pouce.



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.

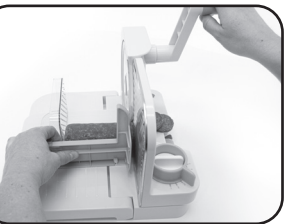
Note : le Deli Slicer fait des tranches de style charcuterie jusqu'à 2,5 cm (1"), le guide de mesure représente des incréments de coupe.



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 recommandé de garder un rythme régulier.

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



NETTOYAGE

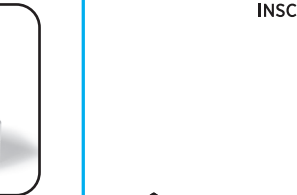
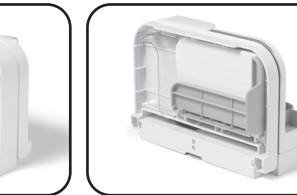
- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation.
- Retirer soigneusement la lame en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (¼ de tour) la vis de blocage de la lame. Ensuite, laver à la main dans une eau tiède et savonneuse.

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.



ATTENTION LAME TRCHANTE
Manipuler avec soin lors de l'utilisation
et du nettoyage afin d'éviter les blessures.

www.Starfrit.com

f www.facebook.com/starfrit

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