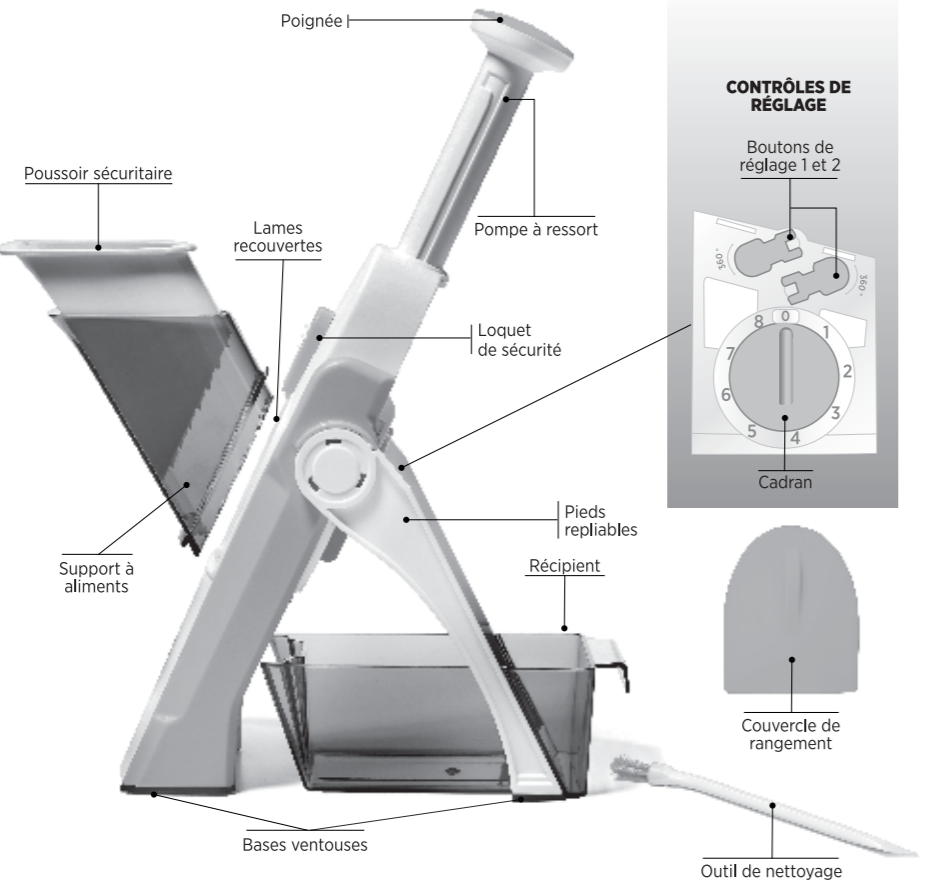


# Starfrit

## Pump'N'Slice



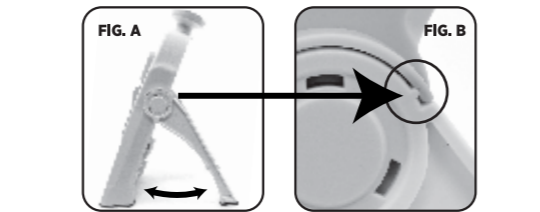
MODE D'EMPLOI



### ASSEMBLAGE

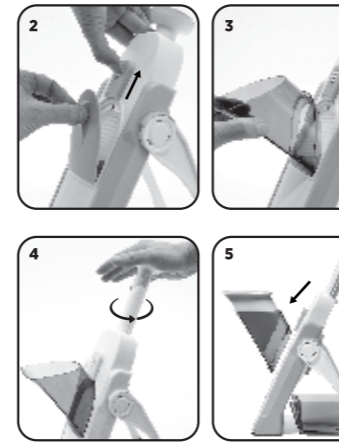
NETTOYER L'APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION. VEUILLEZ VOUS RÉFÉRER À LA SECTION NETTOYAGE DE CE LIVRET.

- Déplier les pieds (voir fig. A) en vous assurant que les deux côtés sont ouverts jusqu'au bout (voir fig. B).



Placer l'appareil sur une surface propre et plane pour une stabilité accrue.

- Retirer le couvercle de rangement en déplaçant le loquet de sécurité vers le haut.
- Installer le support à aliment en appuyant d'abord la base (côté droit et dentelé) et enclencher ensuite la partie supérieure.
- Libérer la pompe à ressort en appuyant sur la poignée tout en exerçant une légère rotation (voir le schéma sur la poignée). La pompe se relâchera et les lames se déplaceront vers le haut.
- Placer le récipient sous l'appareil et insérer le poussoir à l'intérieur du support à aliments. Le Pump'n'Slice est maintenant prêt à être utilisé.



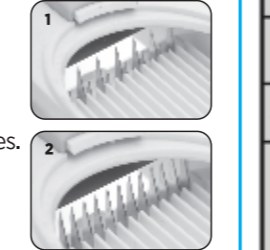
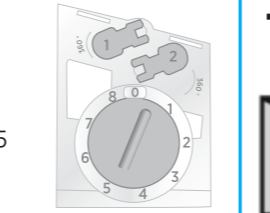
### RÉGLAGES

LES CONTRÔLES DE RÉGLAGE SONT SITUÉS À L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL.

**CADRAN :** Permet de sélectionner l'épaisseur des tranches allant de 0,5 à 8,0 mm. Tourner le cadran dans les sens horaire pour augmenter l'épaisseur de la coupe.

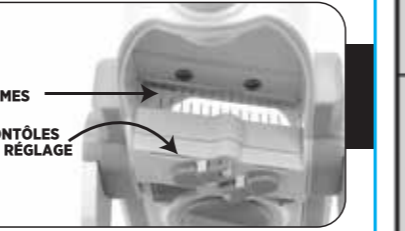
**BOUTON DE RÉGLAGE :** Permet d'activer les lames juliennes. Il suffit de soulever le bouton de son socle à 90°. Exécuter ensuite un tour complet dans le sens des aiguilles d'une montre et enclencher-le à nouveau dans son socle.

- UN BOUTON ACTIVÉ :** Une rangée de lame julienne est déployée. Idéal pour des coupes épaisses.
- DEUX BOUTONS ACTIVÉS :** Deux rangées de lames juliennes activées. Idéal pour des coupes minces.



### IMPORTANT

Pour savoir si les lames sont activées, il suffit de regarder au-dessus des contrôles de réglage, situés à l'arrière du produit.



Pour plus d'information sur l'utilisation de l'appareil, veuillez vous référer au tableau de réglages et coupes à la page suivante ou visiter notre site web [www.starfrit.com](http://www.starfrit.com).

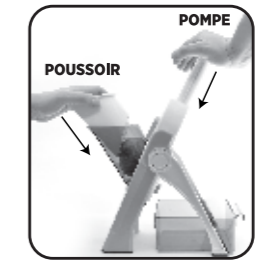
### TABLEAU DE RÉGLAGES ET COUPES

COUPES \ RÉGLAGES	CADRAN	BOUTON 1	BOUTON 2
<b>Tranches</b>	Mince : 0-1-2 Moyenne : 3-4-5 Épaisse : 6-7-8	X	X
<b>Bâtonnets (frites régulières)</b>	Moyen : 4-5 Épais : 6-7-9	✓	X
<b>Juliennes</b>	Mince : 0-1-2 Moyenne : 3-4	✓	✓
<b>Dés Format régulier</b>	<b>Étape 1 :</b> Faire des tranches épaisses (cadran : 6-7-8)	X	X
	<b>Étape 2 :</b> Replacer les tranches dans le support à aliment à l'horizontale. (cadran : 6-7-8)	✓	X
<b>Dés Petit format (haché)</b>	<b>Étape 1 :</b> Faire des tranches minces (cadran : 1-2-3)	X	X
	<b>Étape 2 :</b> Replacer les tranches dans le support à aliment à l'horizontale. (cadran : 1-2-3)	✓	✓

✓ : Ouvert  
X : Fermé

### UTILISATION

- Régler les contrôles (cadran et boutons) pour sélectionner la coupe (voir le tableau de coupes et réglages).
- Insérer l'aliment dans le support prévu à cet effet et exercer une pression sur celui-ci à l'aide du poussoir.
- Appuyer fermement sur la pompe à ressort tout en maintenant la pression avec le poussoir sur l'aliment. Répéter ce mouvement jusqu'à l'obtention de la quantité désirée.



### RECOMMANDATION

Pour un aliment long, par exemple un concombre, tenir l'extrémité et trancher jusqu'à ce qu'il atteigne la même hauteur que le support. Terminer la coupe à l'aide du poussoir sécuritaire. **Toujours utiliser le poussoir lorsque la hauteur d'un aliment est plus petite que celle du support.**



### NETTOYAGE

- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation.
- Il est important de toujours utiliser l'outil de nettoyage pour dégager les résidus d'aliment coincés dans les lames et ainsi éviter tout contact avec les doigts.
- Retirer le couvercle de rangement ou le support à aliments afin de dégager les lames.
- Toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Il est recommandé de relâcher la pompe à ressort lors du nettoyage, de replier les pieds et d'utiliser le panier supérieur du lave-vaisselle.

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

[www.starfrit.com](http://www.starfrit.com)

[www.facebook.com/starfrit](https://www.facebook.com/starfrit)

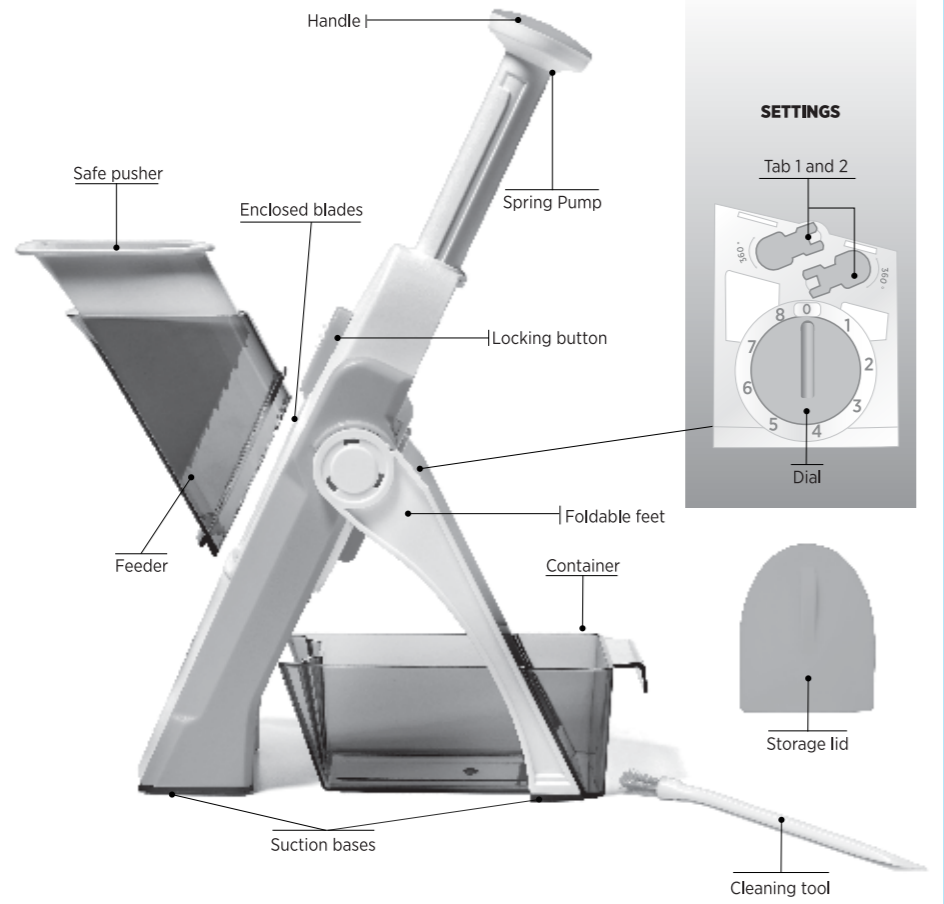
INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !

# Starfrit

## Pump'N'Slice



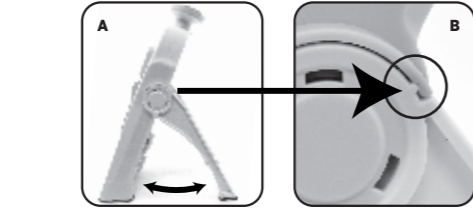
### INSTRUCTIONS FOR USE



### ASSEMBLY

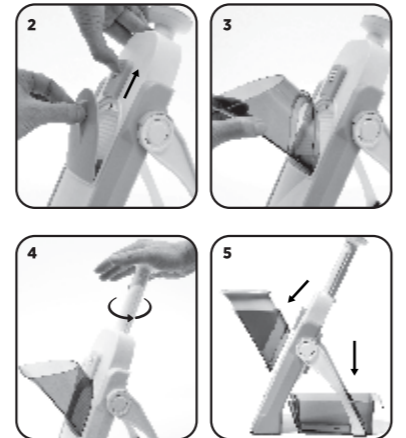
WASH THE APPLIANCE BEFORE THE FIRST USE. PLEASE REFER TO THE CLEANING SECTION IN THIS BOOKLET.

1. **Unfold the slicer's feet** (Photo A). Always make sure that both sides are completely open (Photo. B).



Install the slicer on a clean and level surface for added stability.

2. **Remove the storage lid** by pulling up the locking button.
3. **Install the feeder** by placing its bottom edge (straight and serrated side) first and then locking it into place by snapping in the top part.
4. **Unlock the spring pump** by pressing down on the handle while exerting a slight rotation (see illustration on the handle). The pump will deploy and the blades will move upwards.
5. **Place the container** under the appliance and **insert the pusher** inside the feeder. The Pump'n'Slice is now ready to use.

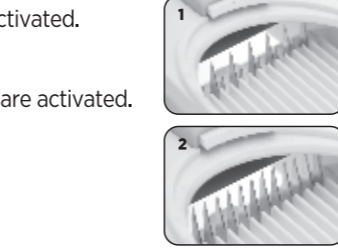


### SETTINGS

THE CONTROL SETTINGS ARE LOCATED ON THE BACK OF THE SLICER.

**DIAL:** Select thickness of the slices, ranging from 0.5 mm to 8 mm, by turning the dial clockwise.

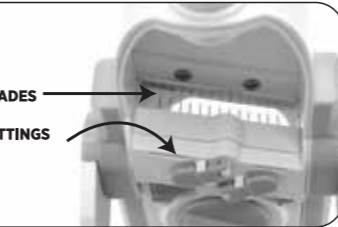
**SETTING TAB:** To activate the Julienne blades, lift the tab 90° from its base. Rotate the tab a full turn and snap it back on its base.



1. **ONE TAB ACTIVATED:** One row of Julienne blades is activated. Perfect for thicker cuts.
2. **TWO TABS ACTIVATED:** Two rows of Julienne blades are activated. Perfect for thinner cuts.

### IMPORTANT

To make sure the blades are activated, just look over the controls settings located on the back of the slicer.



For more information on the proper way to use the Pump'n'Slice, please refer to the **Settings and Cuts Chart** on the following page or visit our website at [www.starfrit.com](http://www.starfrit.com)

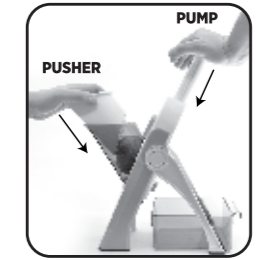
### SETTINGS AND CUTS CHART

SETTINGS \ CUTS	DIAL	TAB 1	TAB 2
Slices	Thin: 0-1-2 Medium: 3-4-5 Thick: 6-7-8	X	X
Sticks (regular fries)	Medium: 4-5 Thick: 6-7-9	✓	X
Juliennes	Thin: 0-1-2 Medium: 3-4	✓	✓
Dices Regular size	Step 1: Make thick slices (dial: 6-7-8).	X	X
	Step 2: Place slices horizontally in the feeder (dial: 6-7-8)	✓	X
Dices Small size (chopped)	Step 1: Make thin slices (dial: 1-2-3).	X	X
	Step 2: Place slices horizontally in the feeder (dial: 1-2-3)	✓	✓

✓: Open  
X: Close

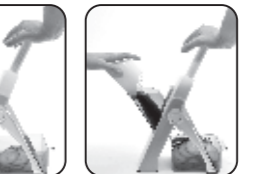
### USAGE

1. Set the controls (dial and tabs) to the desired thickness and cut (see the Settings and Cuts Chart).
2. Insert food inside the feeder and press down with the pusher.
3. Press firmly on the spring pump while maintaining pressure on the food pusher. Repeat until you get the desired quantity.



### RECOMMENDATION

For longer foods such as cucumbers, hold the end of the food and slice until the same length of the feeder. Once the food can entirely fits inside the feeder, you can finish the operation with the pusher. **Always use the pusher when slicing food that fits in the feeder.**



### CLEANING

- Wash the appliance before the first use.
- It is important to **always use the cleaning tool to remove food residue and parts stuck in the blades to avoid any contact with the blades.**
- Remove the storage lid and feeder to expose the blades.
- All parts of the slicer are dishwasher safe. It is recommended to unlock the spring pump and to fold the feet and place in the top rack of the dishwasher.

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

[www.starfrit.com](http://www.starfrit.com)

[www.facebook.com/starfrit](http://www.facebook.com/starfrit)

SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!