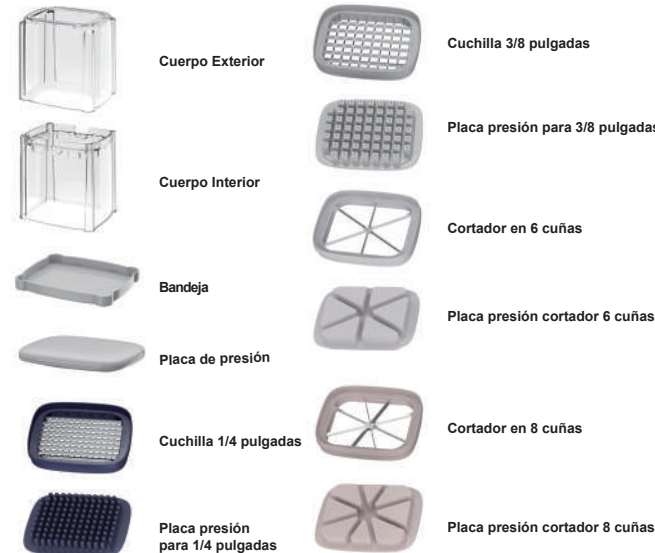




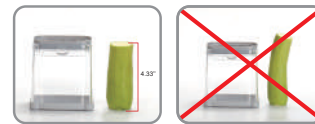
CAJA CORTADORA TH-KA048 Manual De Instrucciones



Atención: Cuando manipule las cuchillas tenga cuidado, están muy afiladas y puede causar accidentes y heridas graves.

USO DE SU CORTADOR DE FRITOS PREPARE SUS FRUTAS Y VERDURAS

NOTA: El picador de alimentos solo funciona con frutas y verduras que estén firmes.
Las frutas blandas como los tomates no deben cortarse en este aparato.



No cortar vegetales o frutas de más de 4.33" pulgadas de largo.



Si el vegetal es curvo, cortar en piezas rectas.
Por ejemplo, un calabacín curvo, debe ser cortado en el punto curvo de forma que resulten 2 o más piezas rectas.

Cómo montar la caja cortadora.



Insertar el cuerpo interior en la bandeja.



Añadir la cuchilla y placa de presión



Poner el cuerpo externo



Girar en sentido horario para fijar y en sentido anti-horario para quitarlo.



Listo para cortar.

COMO USAR EL CORTADOR PARA FRITOS



Poner la cuchilla dentro del cuerpo interno.



Poner la patata en vertical encima de la cuchilla.



Presionar hacia abajo el cuerpo externo con las manos.
Nota: mientras más rápido presione, menos resistencia y esfuerzo tendrá que hacer.



Quitar los cuerpos externo e interno y recoger la patata cortada.



AVISO: Nunca tocar la cuchilla afilada con las manos, sostener de la parte de plástico para poner y quitar las cuchillas.

Limpieza.

Asegurarse de limpiar la caja cortadora antes y después de cada uso.
Juego completo apto para lavavajillas.

Para lavar la caja cortadora con facilidad, desmontar primero todas las piezas.

Nota: Si mete la caja cortadora en el lavavajillas, debe programar una temperatura menor a 65 °C / 150°F.

Almacenamiento.

Colocar siempre las cuchillas en el organizador de cuchillas.

Nota: Asegurarse siempre que la caja cortadora está limpia y seca antes de guardar.
Guardar en zona limpia y seca para evitar la oxidación de las cuchillas de acero.



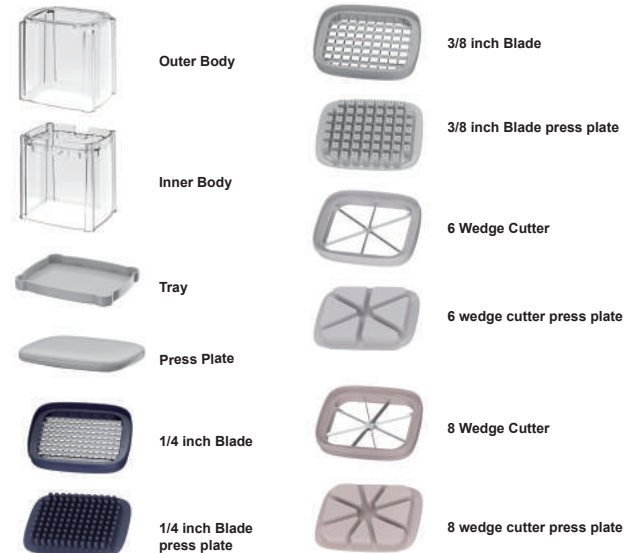
www.thulos.com

Información: info@grupothulos.com

Servicio Técnico: sat@grupothulos.com



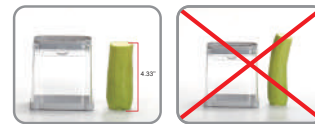
CHOP BOX TH-KA048 Instruction manual



Attention: When handling Blades, be very careful as the blades are sharp and can cause injury.

USING YOUR FRY CUTTER PREPPING YOUR FRUIT & VEGGIES

NOTE: The food chopper only works with fruits and vegetables that are firm. Overly ripened or soft fruits such as tomatoes should not be used with this appliance.



Cut the vegetable or fruit at most 4.33" in length without container using.



If the vegetables are curved, cut them into straight pieces. For example, a curved zucchini should be cut at the blending point, creating two smaller, straight pieces.

How to Install CHOP BOX



Insert the inner body onto the tray



Add blade and blade's press plate



Put on the outer body



Turn clockwise to fix, anticlockwise to release



Ready for chopping

HOW TO USE THE FRY CUTTER



Place the blade onto the inner body.



Place the potato vertically onto the blade.



Press down the outer body with your hands.
Note: the faster you press, the less effort you take.



Get the fresh fries.



NOTICE: Never touch the sharp blade with your hands, please hold the plastic part when you install/remove the blade!

Cleaning

Ensure that the chop box is clean before and after use.
Whole set dishwasher safe.
To wash the chop box easily, disassemble it beforehand.

Note: Parts are top rack dishwasher safe, keep temperature below 65°C/150°F.

Storage

Always put the blades in the Blade organizer.

Note: Ensure that the chop box are cleaned and dried before storing in a dry place to avoid steel oxidation that can develop rust on the blades.



www.thulos.com

Information: info@grupothulos.com

Technical Service: sat@grupothulos.com