

Mandolina de cocina

Manual de instrucciones



Contenido del embalaje:

- 1x cortador de verduras multifunción
- 1x recipiente colector
- 1x salvadedos (accesorio para empujar el alimento)
- 1x manual de usuario impreso
- 3x cuchillas diferentes (rallador, rallador fino, placa de ajuste de grosor: parte delantera para 2mm, parte trasera para 4mm).



TH-KA049

Instrucciones de uso



Retire el producto del embalaje, colóquelo en el contenedor inferior y desplégelo como se muestra en la imagen.



Instale el embudo transparente.



Seleccione la cuchilla deseada e insértela en la ranura lateral.



Introduzca el alimento en el embudo, presione la barra de presión hacia abajo y pulse el mango repetidamente para cortar.



Como se muestra en la imagen, cuando hay una gran cantidad de alimento, es necesario retirarlo a tiempo, de lo contrario afectará el efecto de corte.

Tipos de corte



Cuchilla de 3,5 mm.



Cuchilla de 7 mm



Placa de ajuste de espesor: parte delantera para 2 mm, la parte trasera para 4 mm.



Precauciones

1. La cuchillas está afiladas, por favor manténgalas alejadas de los niños.
2. El procese durante mucho tiempo alimentos salados, a fin de evitar la oxidación de las cuchillas.
3. Evite sumergir las cuchillas en agua salada o agua limpia durante mucho tiempo para evitar que la cuchilla se oxide.
4. Los accesorios transparentes son frágiles; por favor, guárdelos adecuadamente para evitar roturas.
5. Mantenga la mandolina alejada de altas temperaturas. No introducir en el microondas ni en el horno.



Notas:
Para cortar mejor las verduras, asegúrese de presionar el empujador y colocarlo en su sitio después de cada corte.
El producto debe utilizarse con su contenedor, no directamente sobre una tabla de cortar de mármol.

NO Apta para lavavajillas



Multi-function vegetable cutter

Instruction manual

Packing list:

- 1x multi-function vegetable cutter
- 1x catch container
- 1x pusher
- 1x printed user manual
- 3x different blades (grater, fine grater, double sided thickness: front side for 2mm, back side for 4mm).



TH-KA049

Instructions for use



Remove the product from the packaging and place it in the bottom container and unfold it as shown in the image.



Install the transparent cover



Select the required blade and place it in the slot.



Put in the ingredients, press the pressing rod down, and press the handle repeatedly to cut the ingredients



As shown in the picture, when there are a lot of vegetables, it needs to be cleaned up in time, otherwise it will affect the cutting effect

Show results



3.5 mm blade.



7 mm blade.



Adjust thickness pad, front side for 2 mm, back side for 4 mm.



Precautions

1. The blade is sharp, please keep away from children.
2. Processing salty foods cannot be used for a long time, so as to avoid the blade rust.
3. Avoid immersing the blade in salt water or clean water for long time to prevent the blade from rusting.
4. Transparent accessories are fragile; please store them in a high place when not in use, so as not to break.
5. Keep away from high temperature and do not put it in a microwave or oven.



Use note:
In order to better cut vegetables, please make sure to press the push and put them in place after each cut.
The product must be used in a matching box, not directly on a cutting board of marble.

NO Dishwasher safe

