

21x14cm

Bedienungsanleitung für den Gemüseschneider



Vorsichtsmaßnahmen

1. Der Gemüseschneider darf nicht in der Spülmaschine gewaschen werden. Wenn die Temperatur im Geschirrspüler zu hoch ist, kann sich der Boden des Behälters verformen.



2. Zwiebeln, Kartoffeln usw. müssen in kleine oder mitteldicke Stücke geschnitten werden. Und dann in das Produkt einführen (nicht über die Klingenkante hinaus). Vermeiden Sie zu große Lebensmittel, da diese die Wirkung der Anwendung beeinträchtigen.



3. Produktgebrauchstemperatur: -22 bis 140 °F (-30 bis 60 °C). Wenn diese Temperatur überschritten wird, wirkt sich dies auf den Gebrauchseffekt des Produkts aus.



Anleitung zum Handschutz



1. Installieren Sie die Halterung
2. Installieren Sie den Halter im Lebensmittel
3. Lebensmittel im Halter fixieren
4. Halten Sie den Halter fest, um Lebensmittel zu schneiden

Schritte zum Entfernen des Motherboards



1. Legen Sie beide Daumen in den Schlitz
2. Sichern Sie die transparente Basis mit beiden Händen
3. Beleuchten Sie das Motherboard mit dem Daumen nach oben

Schritte zur Installation der Würfelmesser



1. Von einer Seite installieren (Bitte achten Sie auf die Vorder- und Rückseite).
2. Drücken Sie die andere Seite nach unten
3. Dann können Sie verwenden (muss in kleine Stücke oder mittlerer Dicke geschnitten werden)

Schritte zur Installation des Ablaufkorbs



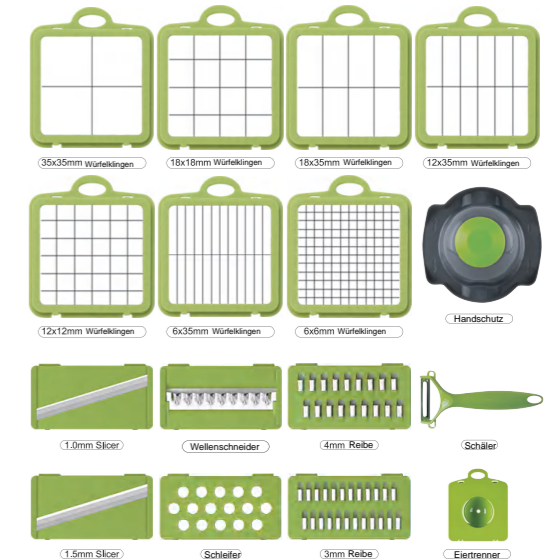
1. Abtropffläche vertikal: links und rechts getrennte Aufbewahrung, leicht zugänglich
2. Bitumenplatte horizontal: Artikel können in Schichten platziert werden, was die Raumnutzungsrate verbessert

Bequemer reinigen



1. Übrig gebliebene Essensreste
2. Lebensmittel leicht reinigen
3. Nach der Reinigung einfach zu verstauen

Einführung in die Zubehörfunktionen



21x14cm

Vegetable Chopper user's manual



Precautions

1. Vegetable chopper must not be washed in the dishwasher
When the temperature of the dishwasher is too high, the bottom of the container may be deformed



2. Onions, potatoes, etc. must be cut into small pieces or medium thickness and then put into the product (not beyond the edge of the blade). Avoid food that is too large, which will affect the effect of use.



3. Product use temperature: -22~140°F (-30~60°C), exceeding this temperature, it will affect the product use effect.



Hand Guard Instructions



1. Install the retainer
2. Install the holder into the food
3. Fix food in the holder
4. Holding the holder to cut food

Motherboard Pulling Steps



1. Place both thumbs in the slot
2. Secure the transparent base with both hands
3. Lift the motherboard with your thumb up

Dicing blades installation steps



1. Install from one side (Please pay attention to the front and back)
2. Press down on the other side
3. Then you can use (must be cut into small pieces or medium thickness)

Drain Basket installation steps



1. Drain board vertical: left and right separated storage health, easy to access
2. Bitumen board horizontal: articles can be placed in layers, improve space utilization rate

Clean more Convenient



1. Left over food scraps
2. Easily clean foods
3. Easy to store after cleaning

Accessory Function Introduction

