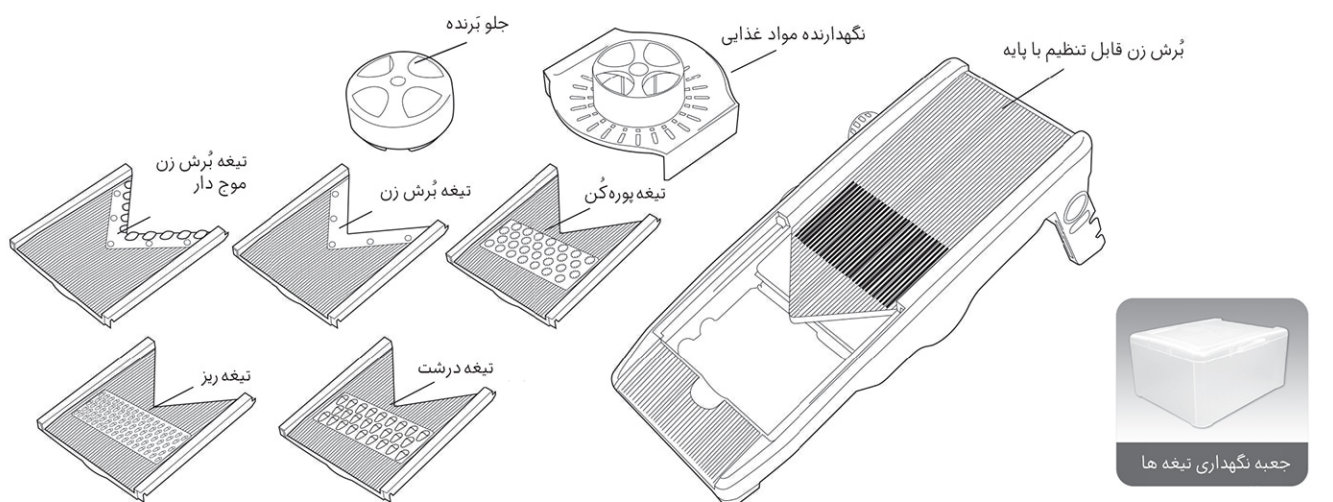
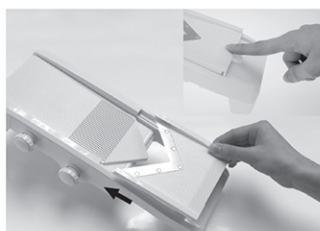
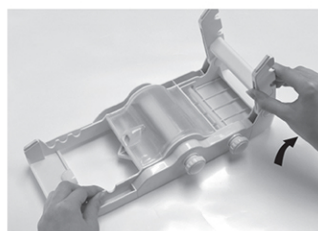




۴. برای تنظیم ضخامت برش ها، "دسته عقبی" را به جلو یا عقب بچرخانید



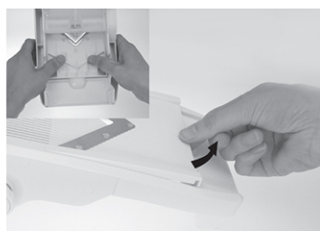
۳. "تیغه برش زن" را در محل قرار داده و فشار دهید تا قفل شود



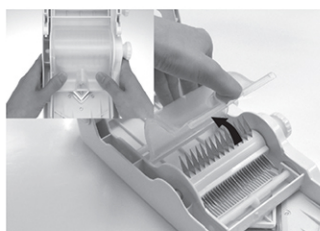
۲. پایه ها را باز و روی سطح صاف قرار دهید



۱. مواد غذایی را بر روی تیغ های "نگهدارنده مواد غذایی" محکم کنید



۸. برای درآوردن تیغه ها، آن ها را بیرون کشیده یا از زیر فشار دهید



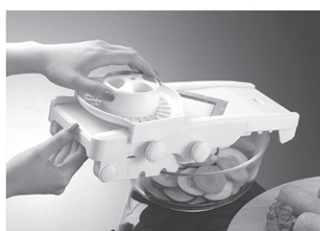
۷. "روکش تیغه های خلال کن" را باز و با یک برس تمیز کنید. با یک فشار روکش را مجدد ببندید



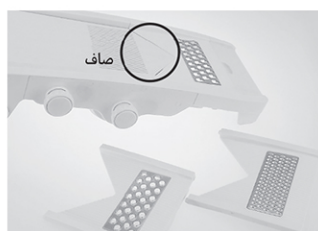
۶. با چرخاندن "دسته جلویی" می توانید "تیغه خلال کن" ۶ میلی متری یا ۹ میلی متری را انتخاب کنید



۵. پایه را ثابت نگه دارید و "نگهدارنده مواد غذایی" را برای برش زدن به جلو فشار دهید



۱۱. با بستن پایه و قرار دادن دندان های زیرین پایه بر دهانه ظروف، می توانید از برش زن بر روی ظروف مختلف استفاده کنید



۱۰. برای استفاده از تیغه ریز، تیغه درشت و تیغه پوره کن، ضخامت را روی صفر درجه تنظیم کنید



۹. از "تیغه برش زن موج دار" برای برش های موج دار یا چیس های مشبک استفاده کنید. برای ایجاد برش های مشبک، ضخامت را روی ۳ میلی متر تنظیم نمایید، یک بار برش بزنید و بار دیگر دسته را ۹۰ درجه بگردانید و برش دوم را بزنید و این کار را تکرار کنید

نکات مهم:

۱. تیغه ها بسیار تیز هستند! دور از دسترس کودکان نگه دارید
۲. به همراه "جلو پرنده" و "نگهدارنده مواد غذایی" برای محافظت از دست ها
۳. مواد غذایی را به اندازه های کوچک و متناسب با "نگهدارنده مواد غذایی"، برش بزنید
۴. دستگاه را بیش از ظرفیت، پر نکنید
۵. از خشک شدن مواد غذایی بر روی محصول بپرهیزید! پس از هر بار استفاده، محصول را شستشو و خشک نمایید
۶. قابل شستشو در طبقه بالای ماشین ظرف شویی با دمای کمتر از ۶۵ درجه سانتی گراد / ۱۵۰ درجه فارنهایت
۷. از استفاده ی بیش از اندازه ی مواد شوینده پرهیز شود