

USER MANUAL

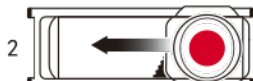
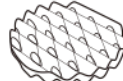
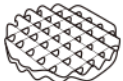
Note : Scan the QR-code to watch detailed operation video



The flat blade face to the food



The gear blade face to the food



ENGLISH: 1.Press the vegetable holder to push the food to the bottom of the grater.

2.Pull the vegetable holder back to the top of the grater.

3.Rotate the vegetable holder 90 or 45 degrees, and then push it to the bottom according to step 1.

According to the above-mentioned cycle operation, you can make Potato Lattice shape food.

GERMANY: 1.Drücken Sie auf den Gemüsehalter, um das Essen auf den Boden der Reibe zu drücken.

2.Ziehen Sie den Gemüsehalter wieder an die Oberseite der Reibe.

3.Drehen Sie den Gemüsehalter um 90 oder 45 Grad und drücken Sie ihn dann gemäß Schritt 1 nach unten.

Gemäß dem oben erwähnten Zyklusvorgang können Sie Lebensmittel in Kartoffelgitterform herstellen.

FRANCE: 1.Appuyez sur le porte-légume pour pousser les aliments au fond de la râpe.

2.Tirez le porte-légume vers le haut de la râpe.

3.Faites pivoter le porte-légume de 90 ou 45 degrés, puis poussez-le vers le bas conformément à l'étape 1.

ITALY: 1.Premere il supporto per verdure per spingere il cibo sul fondo della grattugia.

2.Riportare il porta verdura nella parte superiore della grattugia.

3.Ruotare il supporto per verdure di 90 o 45 gradi, quindi spingerlo verso il basso secondo il passaggio 1.

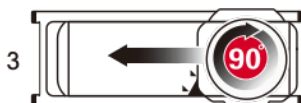
Secondo l'operazione di ciclo sopra descritta, è possibile produrre alimenti a forma di reticolo di patate.

SPAIN: 1.Presione el soporte de verduras para empujar la comida al fondo del rallador.

2.Tire del soporte de verduras hacia la parte superior del rallador.

3.Gire el porta verduras 90 o 45 grados y luego empújelo hacia el fondo de acuerdo con el paso 1.

De acuerdo con la operación de ciclo mencionada anteriormente, se puede hacer que los alimentos de patata de celosía forma.



ENGLISH: How to make onions dice:

1. Hold the onion and pull the holder from the bottom to the top of the grater.

2. Then rotate it 90 degrees and pull back to the bottom of the grater.

3. Then rotate the onion holder 90 degrees at the bottom and pull it back to the top of the grater.

Then 2 or 3 steps of circulation operation, you can diced onion.

GERMANY: Wie man Zwiebelwürfel macht:

1. Halten Sie die Zwiebel und ziehen Sie den Halter von unten nach oben auf die Reibe.

2. Drehen Sie es dann um 90 Grad und ziehen Sie es zum Boden der Reibe zurück.

3. Drehen Sie dann den Zwiebelhalter unten um 90 Grad und ziehen Sie ihn wieder oben auf die Reibe.

Dann 2 oder 3 Schritte Zirkulationsvorgang, können Sie Zwiebelwürfel.

FRANCE: Comment faire des dés d'oignons:

1. Tenez l'oignon et tirez le support du bas vers le haut de la râpe.

2. Ensuite, faites-le pivoter de 90 degrés et tirez vers le bas de la râpe.

3. Faites ensuite pivoter le porte-oignon de 90 degrés en bas et tirez-le vers le haut de la râpe.

Ensuite, 2 ou 3 étapes de l'opération de circulation, vous pouvez couper l'oignon en dés.

ITALY: Come rendere cipolle a dadì:

1. Tenere la cipolla e tirare il supporto dal basso verso l'alto della grattugia.

2. Quindi ruotarlo di 90 gradi e tirarlo indietro verso il fondo della grattugia.

3. Quindi ruotare il supporto per cipolle di 90 gradi nella parte inferiore e tirarlo indietro verso la parte superiore della grattugia.

Quindi 2 o 3 passaggi dell'operazione di circolazione, puoi tagliare a dadini la cipolla.

SPAIN: Cómo hacer dados de cebolla:

1. Sostenga la cebolla y tire del soporte desde la parte inferior hasta la parte superior del rallador.

2. Luego gírelo 90 grados y tire hacia atrás hasta el fondo del rallador.

3. Luego gire el soporte de cebolla 90 grados en la parte inferior y tire de él hacia la parte superior del rallador.

Luego de 2 o 3 pasos de operación de circulación, puede cortar la cebolla en cubitos.

210x285mm