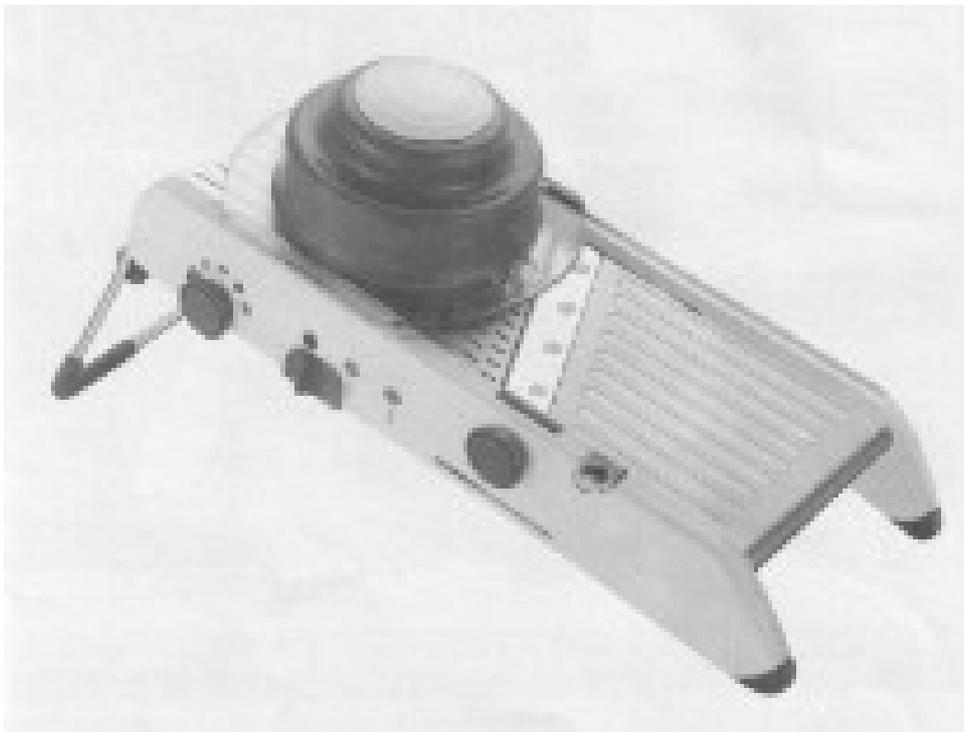


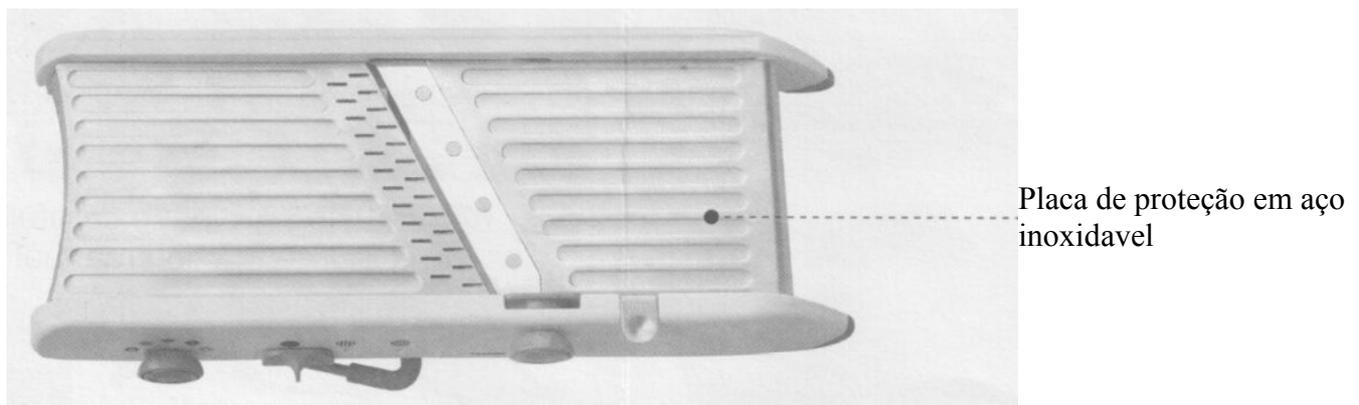
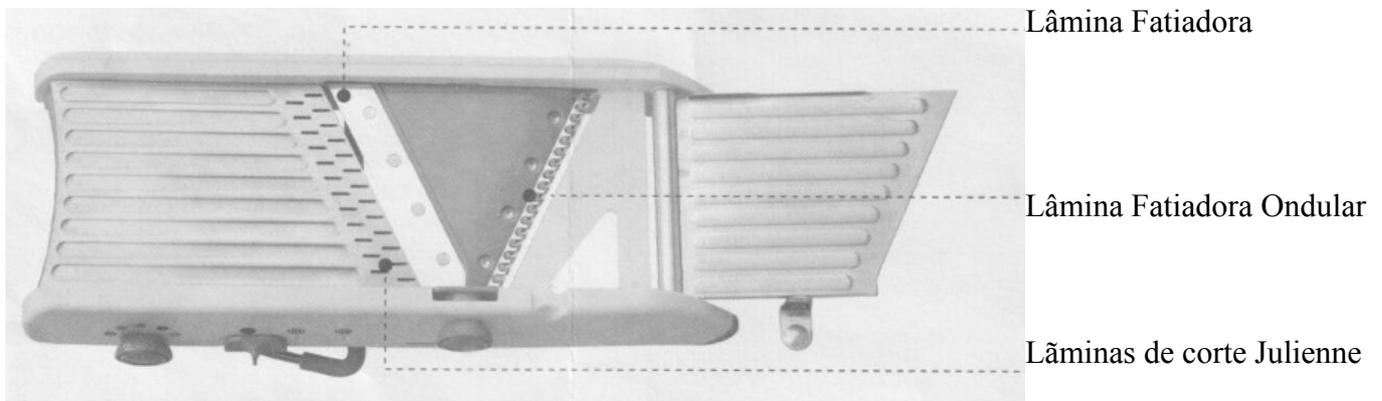
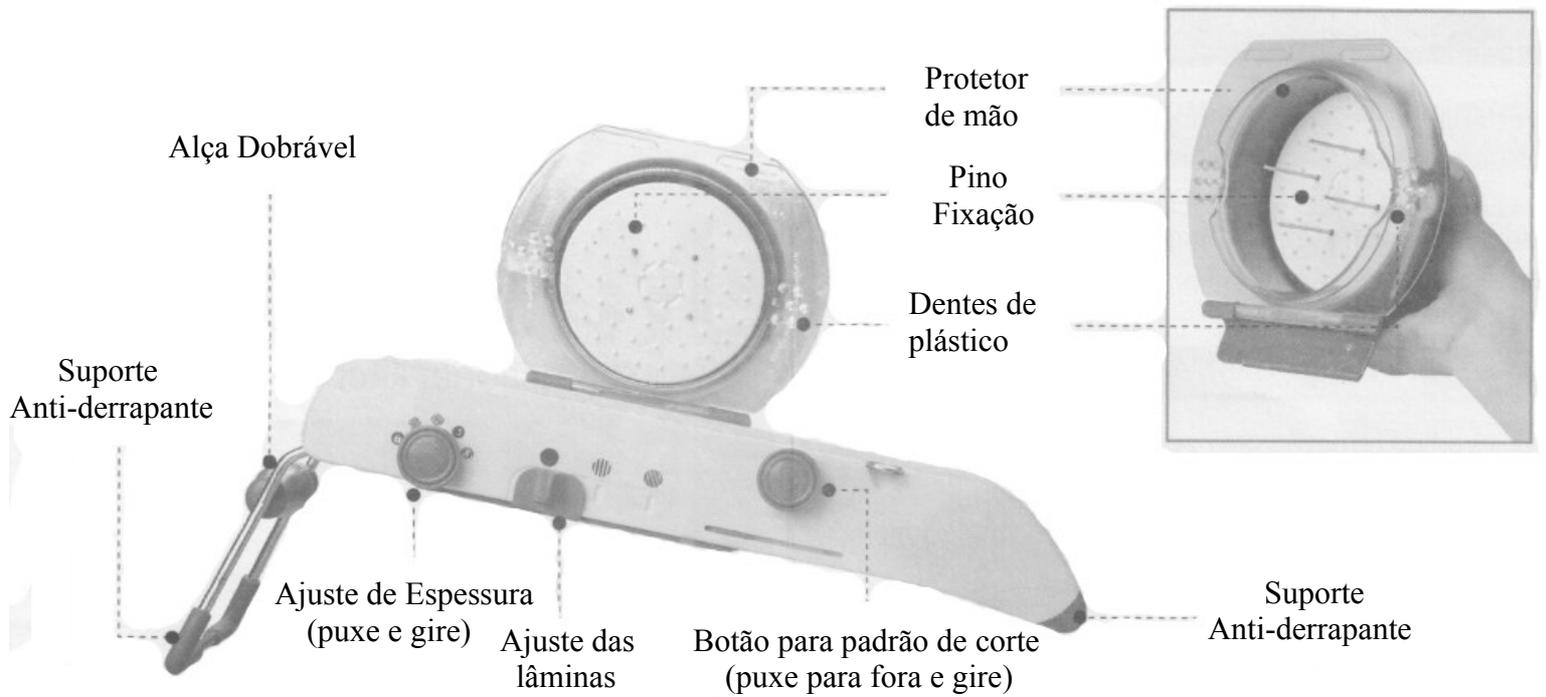
Manual do Usuário

Cortador de Legumes Mandolin Simona SM-6521-CL



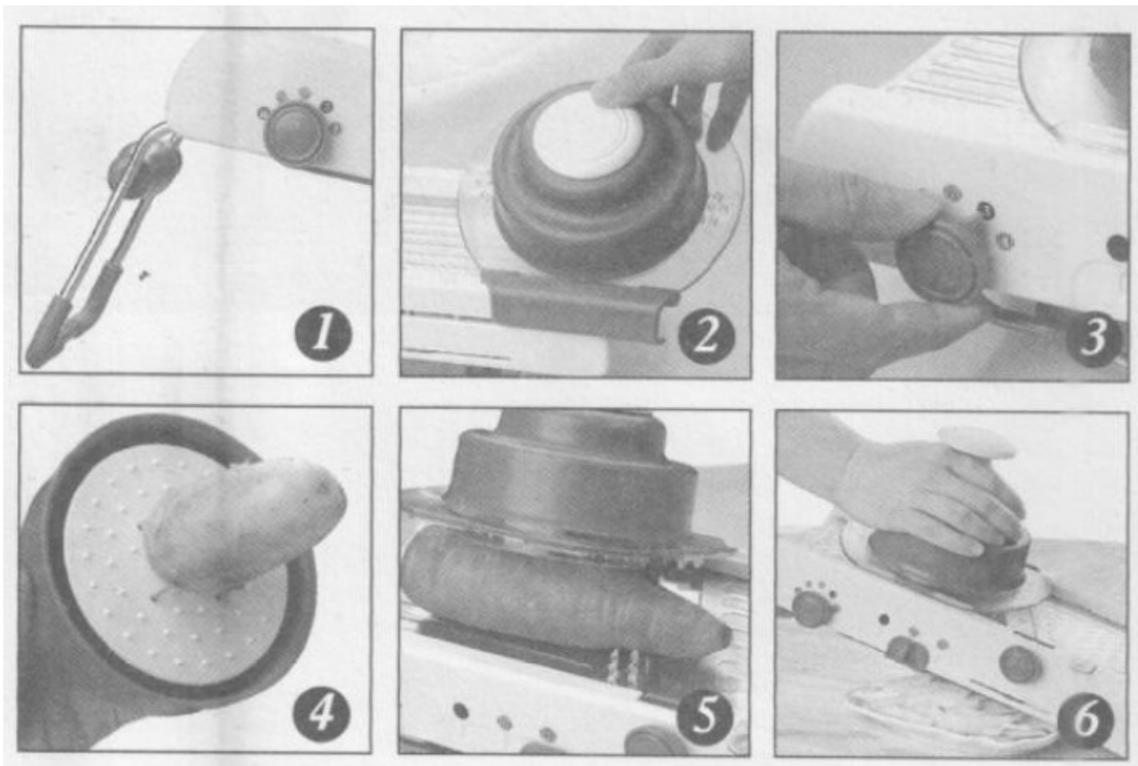
Antes de usá-lo, leia atentamente este manual de instruções.

Descrição do Produto



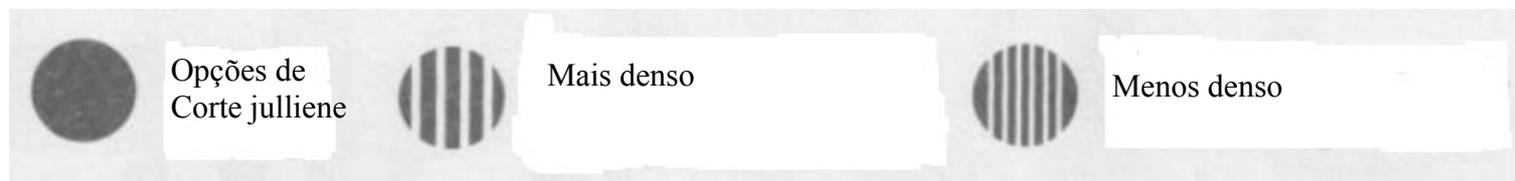
Como Usar

1. Puxe o suporte anti-derrapante sob o cortador de legumes. (veja a Fig.1)
2. Prenda a parte cinza do protetor de mãos no encaixe na lateral do fatiador (veja a Fig.2)
3. Puxe o botão de ajuste de espessura na lateral do fatiador de legumes e gire para a direita para ajustar a espessura desejada (4 espessuras diferentes). (veja a Fig.3).
4. Use os pinos de fixação para segurar o alimento. (veja a Fig.4).
5. Para fatiar alimentos longos como cenoura ou pepino, é sugerido que utilize dentes de plástico da parte de trás do protetor de mãos. (veja a Fig.5).
6. Basta enpurar o protetor de mãos e deslizar para baixo para o processo de corte. (veja Fig.6)



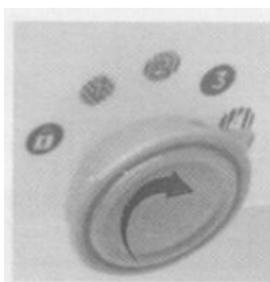
Como Fatiar

1. Utilize o ajuste das lâminas de corte Julienne na lateral do fatiador para selecionar a forma desejada.

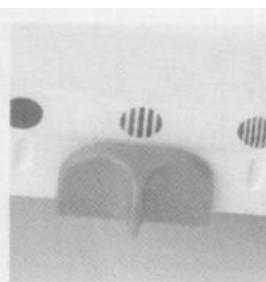


2. Batatas fritas

Ajuste simultaneamente a engrenagem de espessura para o número 4 e o regulador de cortes julienne no número 2.



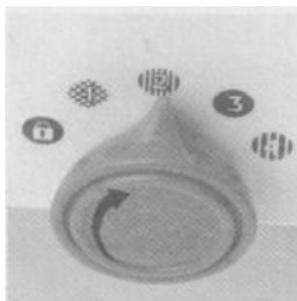
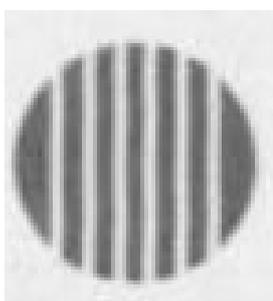
Engrenagem de espessura da fatia



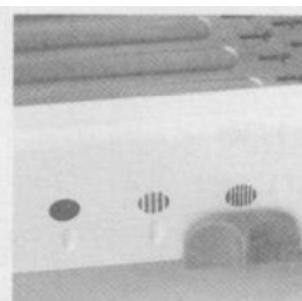
Regulador de corte Julienne

3. Corte Julienne para cenouras / pepinos

Ajuste simultaneamente a engrenagem de espessura para o número 2 e no regulador de corte julienne para o número 3

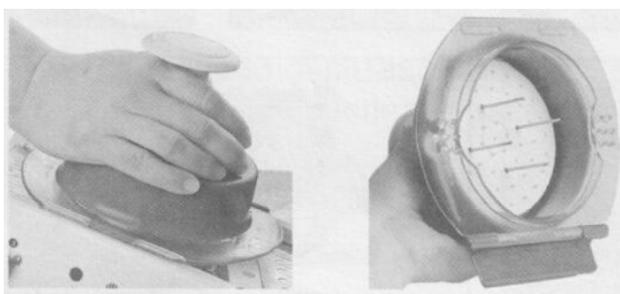


Engrenagem de espessura da fatia



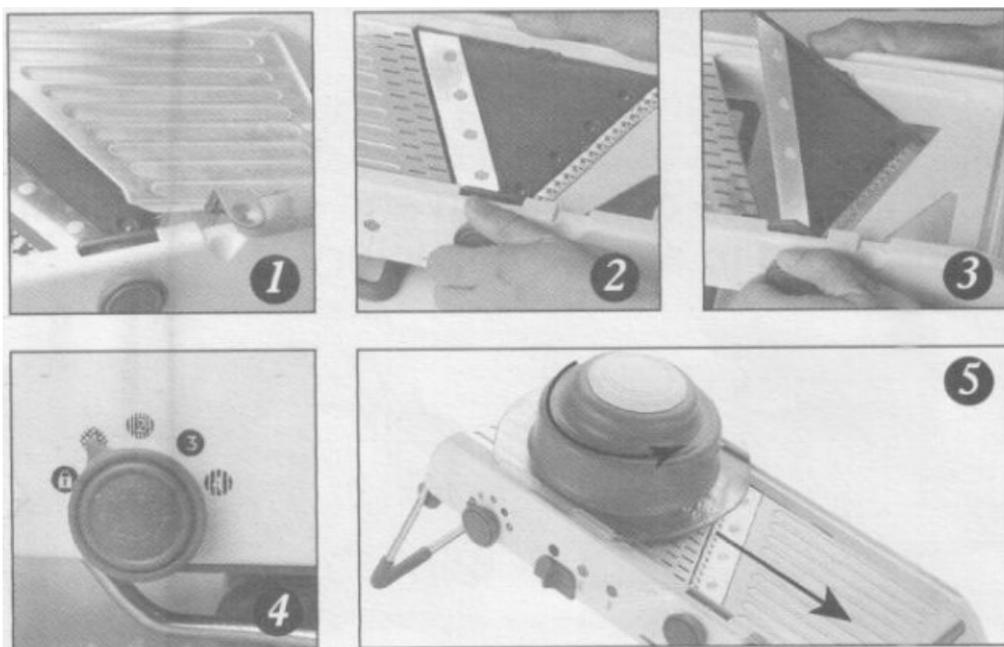
Regulado de corte Julienne

4. O uso do pino de Fixação com o protetor de mãos é proposital para o uso para evitar ferimentos nas mãos.



Mudando o Padrão de Corte

1. Levante a tampa a tampa de proteção localizada na parte da frente do fatiador. (veja Fig. 1)
2. Puxe o botão das lâminas na lateral do fatiador e fire levemente para a lâmina desejada. (veja Fig.2)
3. Depois de feito, volte a proteção para a posição original.
4. Ajuste a engrenagem de espessura de fatia. (veja Fig.4)
5. Prenda o ingrediente nos pinos de fixação do protetor de mão e deslize para baixo.
6. O primeiro corte é um corte reto, girando o botão da lâmina em 90 graus, você terá um modelo de corte no formato de ondulado.



Atenção

Este Produto possui lâminas extremamente afiadas, por favor tenha cuidado no uso.

- ◆ Ao lavar o fatiador, não é recomendado que se utilize os dedos. (sugerimos que use uma escova de limpeza para remover resíduos deixados no fatiador.)
- ◆ Crianças não devem usar o produto. Por favor mantenha longe do alcance de crianças.
- ◆ O uso do protetor de mão é obrigatório para não ocorrer acidentes. Caso não consiga utilizar com algum ingrediente, por favor considere mudar a forma do tratamento do mesmo.

